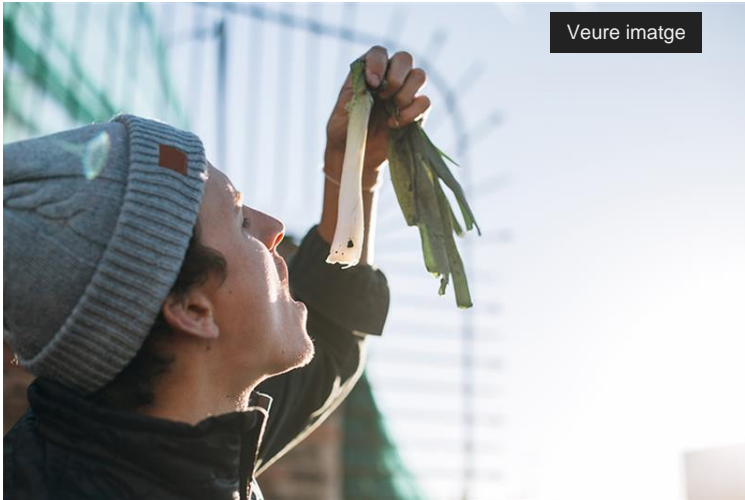


Catalunya, Regió Mundial de la Gastronomia 2025

22/11/2024



En 2025, Catalunya es convertirà en la primera regió europea que rep la distinció de Regió Mundial de la Gastronomia. Descobreix tota la seva herència culinària, la seva innovació gastronòmica, el seu compromís social i amb la sostenibilitat.

Què significa que Catalunya sigui Regió Mundial de la Gastronomia?

Que Catalunya sigui reconeguda com a Regió Mundial de la Gastronomia significa que se li ha atorgat un títol internacional que no sols ressalta la qualitat dels seus plats, sinó tot el que hi ha darrere d'ells: la tradició, els productes locals i els seus productors, la innovació en la gastronomia i el compromís amb la salut i el medi ambient.

Aquest guardó converteix a Catalunya en una regió avalada per experts en turisme, cultura, hostaleria i agricultura, situant-la en un destí culinari de referència. A més, és una bona oportunitat perquè tots aquells del sector productiu, restauració i turisme enogastronòmic se sumin a totes les iniciatives del 2025.

La gastronomia catalana: tradició, innovació i sostenibilitat

La gastronomia catalana és molt més que un pa amb tomàquet, fuet i escudella, és una suma de tradicions culinàries, és cultura, és innovació, són hortes, vinyes, restaurants i comunitat.

Arrels i tradicions culinàries de Catalunya

La gastronomia catalana es remunta a la prehistòria, però evoluciona gràcies a les noves tècniques i ingredients introduïts pels ibers, fenicis, grecs, romans i àrabs.

A Catalunya, hi ha sabors que acompanyen durant generacions i que són símbols de la cuina catalana, com el fricandó, l'escudella i carn d'olla, el pa amb tomàquet, els calçots, el romesco, la crema catalana, la botifarra amb mongetes o els canelons de Nadal. I, avui dia, encara podem degustar aquests [plats tradicionals](#) [/shared/.content/blog-frescos/de-nuestra-tierra/caparticulo-00043.xml] en els millors restaurants.

Innovació i creativitat en la cuina catalana

Molts xefs catalans reconeguts a nivell mundial, com Joan Roca, Carme Ruscalleda, Ferrán Adrià, Nandu Jubany o Jordi Cruz, han portat els plats tradicionals a un altre nivell, aplicant tècniques innovadores, talent i creativitat.

D'aquesta manera, han acostat els plats de sempre a les taules més prestigioses del món.

Compromís amb la sostenibilitat i els productes locals

Darrere de la gastronomia catalana hi ha tot un territori vinculat a ella, pagesos, pescadors i tot un conjunt de productors compromesos amb la cultura, els productes locals i el desenvolupament sostenible.

Gràcies als mestres de l'alta gastronomia que sempre s'han enfocats en els productes locals i de temporada, la cuina catalana i algun dels seus productes han obtingut reconeixement internacional.

Esdeveniments i activitats per a celebrar la distinció

Aquest 2025 estarà ple d'esdeveniments i activitats en tot el territori que impulsaran un llegat gastronòmic únic i sostenible. Totes aquestes iniciatives uniran sabors, turisme i sostenibilitat. Aquí et deixem alguns exemples, però si vols descobrir totes les altres activitats que connecten art, esport, cultura i cuina catalana, pots veure l'agenda completa en somgastronomia.cat [<https://somgastronomia.cat/agenda/>].

- **La Setmana Internacional de la Regió Mundial de la Gastronomia:** aquests esdeveniments inclouran tastos de vi, xefs i promocions en restaurants i botigues.
- **Menjar Catalunya:** en un lloc icònic de Barcelona se celebrarà un gran sopar popular.
- **Cuina i paisatge:** descobreix els sabors de 130 paisatges únics del territori, un esdeveniment perfecte per promoure el patrimoni vinculat a la gastronomia.
- **Benvinguts a Pagès:** celebra el desè aniversari d'aquesta iniciativa que acosta la ciutat amb el camp.



Els nou formatges catalans més típics i apetibles [</shared/.content/blog-frescos/de-nuestra-tierra/caparticulo-00003.xml>]

Mató, Urgèlia o Serrat són alguns dels formatges catalans més famosos, però s'hi poden trobar més de 250 varietats. Algunes es remunten a l'edat mitjana i d'altres són de creació recent, i totes són exquisides per als paladars més exigents.

