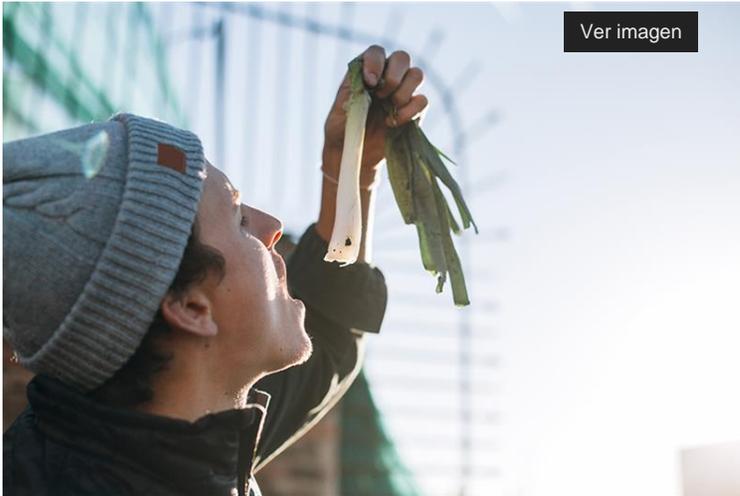


Cataluña, Región Mundial de la Gastronomía 2025

08 abr 2025



Cataluña es la primera región europea que recibe la distinción de Región Mundial de la Gastronomía. Descubre toda su herencia culinaria, su innovación gastronómica, su compromiso social y con la sostenibilidad.

Qué significa que Cataluña es la Región Mundial de la Gastronomía?

Que Cataluña haya sido reconocida como Región Mundial de la Gastronomía significa que se le ha otorgado un título internacional que no solo resalta la calidad de sus platos, sino todo el que hay detrás de ellos: la tradición, los productos locales y sus productores, la innovación en la gastronomía y el compromiso con la salud y el medio ambiente.

Este galardón convierte en Cataluña en una región avalada por expertos en turismo, cultura, hostelería y agricultura, situándola en un destino culinario de referencia. Además, es una buena oportunidad porque todos aquellos del sector productivo, restauración y turismo enogastronómico se sumen a todas las iniciativas del 2025.

La gastronomía catalana: tradición, innovación y sostenibilidad

La gastronomía catalana es mucho más que un pa amb tomàquet, fuet y escudella, es una suma de tradiciones culinarias, es cultura, es innovación, son huertas, viñedos, restaurantes y comunidad.

Raíces y tradiciones culinarias de Cataluña

La gastronomía catalana se remonta a la prehistoria, pero evoluciona gracias a las nuevas técnicas e ingredientes introducidos por los íberos, fenicios, griegos, romanos y árabes.

En Cataluña, hay sabores que acompañan durante generaciones y que son símbolos de la cocina catalana, como el fricandó, la escudella i carn d'olla, el pa amb tomàquet, los calçots, el romesco, la crema catalana, la botifarra con alubias o los canelones de navidad. Y, hoy en día, todavía podemos degustar estos [platos tradicionales](#) [/shared/.content/blog-frescos/de-nuestra-tierra/caparticulo-00043.xml] en los mejores restaurantes.

Innovación y creatividad en la cocina catalana

Muchos chefs catalanes reconocidos a nivel mundial, como Joan Roca, Carme Ruscalleda, Ferrán Adrià, Nandu Jubany o Jordi Cruz, han llevado los platos tradicionales a otro nivel, aplicando técnicas innovadoras, talento y creatividad.

De esta forma, han acercado los platos de siempre a las mesas más prestigiosas del mundo.

Compromiso con la sostenibilidad y los productos locales

Detrás de la gastronomía catalana hay todo un territorio vinculado a ella, payeses, pescadores y todo un conjunto de productores comprometidos con la cultura, los productos locales y el desarrollo sostenible. Gracias a los maestros de la alta gastronomía que siempre se han enfocado en los productos locales y de temporada, la cocina catalana y alguno de sus productos han obtenido reconocimiento internacional.

Eventos y actividades para celebrar la distinción

Este 2025 estará lleno de eventos y actividades en todo el territorio que impulsarán un legado gastronómico único y sostenible. Todas estas iniciativas unirán sabores, turismo y sostenibilidad. Aquí te dejamos algunos ejemplos, pero si quieres descubrir todas las demás actividades que conectan arte, deporte, cultura y cocina catalana, puedes ver la agenda completa en somgastronomia.cat [<https://somgastronomia.cat/agenda/>].

- **Mercado de las catas de la tierra y las trompetas:** podrás disfrutar de la gastronomía, música y tradiciones locales en Osona.
- **Ruta gastronómica de Cabriels:** una ruta por restaurantes de Cabriels que ofrecen propuestas creativas con productos locales.
- **Visita guiada y cata de vinos con queso:** una visita guiada a los viñedos, con degustación de vinos y quesos en la terraza del Mas Geli de Pals.
- **Bunyolada popular:** En Calella se celebra la tradicional bunyolada, un encuentro festivo desde el 1992 para degustar buñuelos y vino dulce a precios populares.
- **La cocina del bacalao en Tossa de Mar:** La Asociación Tossenca organiza "La Cocina del Bacalao", con menús donde el bacalao es el protagonista.

Caprabo se adhiere a la Región Mundial de la Gastronomía Cataluña 2025

Caprabo [se ha unido a la iniciativa](#) [/shared/.content/capnotaprensa/capnotaprensa-00675.xml] "Región Mundial de la Gastronomía Cataluña 2025 como parte de su compromiso con la gastronomía catalana, concretamente, con la producción de proximidad, sostenible, de calidad y arraigado en el territorio.

En Caprabo hemos sido pioneros en la promoción de los productos de proximidad gracias al programa de Proximidad por Comarcas, en el que también se hacen ferias y jornadas gastronómicas para dar visibilidad a los pequeños productores y las cooperativas agrarias.



Los 9 quesos catalanes más típicos y apetecibles [</shared/.content/blog-frescos/de-nuestra-tierra/caparticulo-00003.xml>]

Mató, Urgèlia o Serrat son algunos de los quesos catalanes más famosos, pero la región cuenta con más de 250 variedades. Algunas se remontan al medievo y otras son de reciente creación, pero todas resultan exquisitas ante los paladares más exigentes.