

■ Comunicado de prensa ■

El consejero de Comercio, Turismo y Consumo, Josep Huguet, confía que *“la calidad de la cocina y los productos catalanes prevalgan por encima de las cuestiones políticas”*

El consejero catalán preside en Madrid la presentación gastronómica organizada por Turisme de Catalunya.

Viernes, 2 de diciembre de 2005.— El consejero de Comercio, Turismo y Consumo, Josep Huguet, ha presidido en Madrid la presentación gastronómica organizada por Turisme de Catalunya y que, desde el mes de junio, visita diferentes ciudades del mundo. En el transcurso de este acto, el consejero Huguet ha asegurado que ***“la gastronomía contribuye a mostrar Cataluña al mundo a través del trabajo de profesionales de primera línea que, trabajando desde la tradición, construyen creatividad de calidad y ayudan a promocionar los productos de la tierra y los de Denominación de Origen”***.

Asimismo, el consejero Huguet ha recordado que ***“tanto Turisme de Catalunya como la Agència Catalana del Consum están haciendo una firme apuesta por el consumo de productos de proximidad, de calidad y con denominación de origen, o lo que en Europa empieza a conocerse como Slow Food, que no es otra cosa que un consumo sostenible, próximo y de calidad”***.

Por otro lado, el consejero Huguet ha instado a los ciudadanos de España a ***“no mezclar comercio con política”*** y se ha mostrado seguro de que ***“la reconocida calidad de la cocina y los productos catalanes prevalgan sobre otras cuestiones”***.

La presentación gastronómica en Madrid ha contado con la asistencia de representantes institucionales, empresarios y profesionales del sector y medios de comunicación madrileños que han podido ver en directo la elaboración de un menú a base de productos catalanes de calidad. Los chefs encargados de ofrecer esta cena han sido Josep Maria Castaño “Xixo”, de Lleida y Ramon Freixa, de Barcelona.



■ **Comunicado de prensa** ■

Este tour gastronómico ha visitado ciudades de todo el mundo, como Chicago, Minneápolis, Roma, Aichi, León, Moscú y Turín; en España, el tour ha visitado Palma de Mallorca, San Sebastián, Zaragoza y Valencia. Los asistentes a estas cenas gastronómicas han podido conocer en detalle y de la mano de los propios productores los productos catalanes agrupados por familias: aceite, vinos y cavas, queso, huerto y montaña, y mar. Con estas presentaciones se ha pretendido unir cocina, productos y turismo, vinculándolos estrechamente al territorio.

Esta gira gastronómica forma parte del plan de actuaciones de promoción de Turisme de Catalunya para potenciar la gastronomía como recurso de calidad. La acción se enmarca en un momento en que la cocina catalana vive un momento de reconocimiento internacional. El potencial culinario se ha convertido en uno de los principales productos turísticos que contribuye a la desestacionalización y se ha reconocido de forma explícita en guías y publicaciones de prestigio internacional donde queda claro que la gastronomía justifica un viaje a Cataluña.

Más información:

Gabinete de Prensa y Comunicación
Turisme de Catalunya
Tel.: 93 484 98 89