



---

# **TURISME DE CATALUNYA VA INICIAR AHIR A PALMA DE MALLORCA UNA “GIRA” GASTRONÒMICA EN QUÈ ES VISITARAN CIUTATS ESPANYOLES I D'ARREU DEL MÓN**

**El col·lectiu Cuina del Bages va oferir ahir a la nit un sopar gastronòmic, presidit pel director de Turisme de Catalunya, Ignasi de Delàs, que va comptar amb la presència d'una cinquantena de participants, entre representants institucionals, empresaris i professionals del sector, i mitjans de comunicació balears.**

Divendres, 10 de juny de 2005— Palma de Mallorca va acollir ahir a la nit la primera d'una sèrie de presentacions gastronòmiques internacionals que organitza Turisme de Catalunya, coincidint amb la celebració de l'Any de la Gastronomia. L'objectiu és impulsar i consolidar el producte gastronòmic català com a atractiu turístic de primer ordre. Després d'aquesta primera trobada amb el sector turístic balear seguiran les mostres a Sant Sebastià, Madrid, Saragossa, València, Roma, Xicago, Lió, Nova York i Torí. Les presentacions compten amb la presència de col·lectius i cuiners catalans de prestigi internacional i tenen com a eixos vertebradors els productes, el territori i la cuina.

Els assistents a l'acte d'ahir al restaurant Cases de sa Font Seca (Bunyola), van gaudir d'un sopar a càrrec dels restauradors Montse Estruch (restaurant El Cingle) i Benvingut Aligué (restaurant Aligué), tots dos membres del col·lectiu Cuina del Bages. Conill, mongetes del ganxet i mató de Montserrat van ser alguns dels productes que formen part del menú que es va servir acompanyat per vins i caves de la zona.

Les properes cites estan previstes per al 13 de juny, a Xicago, amb un sopar ofert pel cuiner Fermí Puig, i el 14 de juny, a Sant Sebastià, amb Joan Piqué, restaurador de la Cuina de l'Empordanet.

Aquestes presentacions formen part del pla d'actuacions de promoció que ha engegat Turisme de Catalunya per potenciar la gastronomia com a recurs de qualitat, incorporant-la a la resta de productes que configuren l'oferta turística



catalana. A més d'aquestes mostres gastronòmiques, Turisme de Catalunya ha posat en marxa quatre programes de promoció adreçats a touroperadors internacionals amb l'objectiu de vincular la gastronomia a d'altres productes turístics. El primer programa, "Catalunya, senderisme i gastronomia", es va dur a terme durant el mes d'abril a les comarques gironines, amb la participació d'una vintena d'agents turístics d'Alemanya i Suïssa. Per als propers mesos, Turisme de Catalunya ha planificat tres noves jornades professionals que vinculen l'oferta gastronòmica catalana amb el golf, la cultura i el wellness.

Totes aquestes accions s'emmarquen en un moment en què la gastronomia de Catalunya viu un moment de reconeixement internacional. El potencial culinari català s'ha convertit en un dels principals productes turístics que contribueix a la desestacionalització i s'ha reconegut de forma explícita en guies i publicacions de prestigi internacional on queda palès que la gastronomia justifica un viatge a qualsevol destinació catalana.