



---

## **El conseller de Comerç, Turisme i Consum, Josep Huguet, confia que *“la qualitat de la cuina i els productes catalans prevalguin per sobre de les qüestions polítiques”***

**El conseller de Comerç, Turisme i Consum, Josep Huguet, presideix a Madrid la presentació gastronòmica organitzada per Turisme de Catalunya.**

Divendres, 2 de desembre de 2005.— El conseller de Comerç, Turisme i Consum, Josep Huguet, ha presidit a Madrid la presentació gastronòmica organitzada per Turisme de Catalunya i que, des del mes de juny, visita diferents ciutats d'Europa i dels Estats Units. En el decurs d'aquest acte, el conseller Huguet ha assegurat que ***“la gastronomia contribueix a mostrar Catalunya al món a través del treball de professionals de primera línia que, treballant des de l'arrel, construeixen creativitat de qualitat i ajuden a promocionar els productes de la terra i els de Denominació d'Origen”***.

Així mateix, el conseller Huguet ha recordat que ***“tant Turisme de Catalunya com l'Agència Catalana del Consum estan fent una ferma aposta pel consum de productes de proximitat, de qualitat i amb denominació d'origen, o el que a Europa comença a conèixer-se com a Slow Food, que no és altra cosa que un consum sostenible, pròxim i de qualitat”***.

D'altra banda, el conseller Huguet ha instat als ciutadans de l'Estat espanyol a ***“no barrejar comerç amb política”*** i s'ha mostrat segur de que ***“la reconeguda qualitat de la cuina i els productes catalans prevalgui sobre altres qüestions”***.

La presentació gastronòmica a Madrid ha comptat amb l'assistència de representants institucionals, empresaris i professionals del sector i mitjans de comunicació madrilenys que han pogut veure en directe l'elaboració d'un menú a base de productes catalans de qualitat. Els xefs encarregats d'oferir aquest sopar han estat Josep Maria Castaño “Xixo” de Lleida i Ramon Freixa de Barcelona.

Aquest tour gastronòmic ha voltat arreu del món i ha passat per ciutats com ara Xicago, Minneàpolis, Roma, Aichi, Lió, Moscou i Torí; dins l'Estat Espanyol, el tour



ha visitat Palma de Mallorca, Sant Sebastià, Saragossa i València. Els assistents a aquests sopars gastronòmics han pogut conèixer amb detall i de la mà dels propis productors els productes catalans agrupats per famílies: oli, vins i caves, formatge, horta i muntanya i mar. Amb aquestes presentacions s'ha pretès unir cuina, productes i turisme, vinculant-los estretament al territori.

Aquesta gira gastronòmica forma part del pla d'actuacions de promoció de Turisme de Catalunya per potenciar la gastronomia com a recurs de qualitat. L'acció s'emmarca en un moment en què la cuina catalana viu un moment de reconeixement internacional. El potencial culinari 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 Catalunya.