



DOSSIER DE PREMSA

2024

**CÀTEDRA DE GASTRONOMIA, CULTURA I TURISME
CALONGE-SANT ANTONI DE LA UNIVERSITAT DE GIRONA**



Càtedra de
Gastronomia,
Cultura i Turisme
Calonge - Sant Antoni



Ajuntament de
Calonge i Sant Antoni



Fundació Girona
Regió de Coneixement

Universitat de Girona
Diputació de Girona
Ajuntament de Girona
Consell Social de la UdG
Cambra de Comerç

Publicacions en mitjans de comunicació

Notícies sobre el projecte de Cooperació Internacional a Fes, Marroc: Noves Ruralitats amb component femení

Entrevista Dolors Vidal pel projecte de Cooperació al Marroc - Ràdio Girona FM

Data: 28 de Febrer

https://www.ivoox.com/els-4-rius-entrevista-amb-dolors-vidal-audios-mp3_rf_125058732_1.html

Revista Baix Empordà: <https://revistabaixemporda.cat/la-millor-cuina-de-lafrica-najat-kaanache-defensa-que-la-gastronomia-es-una-eina-que-pot-ajudar-a-millorar-el-mon-en-una-visita-a-calonge-i-girona/>

Diari de Girona: <https://www.diaridegirona.cat/oci/gastronomia/2024/03/01/gastronomia-eina-capac-d-ajudar-98894762.html>

Punt Avui: <https://www.elpuntavui.cat/societat/article/5-societat/2392349-la-cuina-najat-kaanache-visita-calonge-en-el-marc-de-la-catedra-de-gastronomia.html>

Ajuntament de Calonge: <https://www.calonge.cat/municipi/noticies/abe38494-56fd-4b1e-8d9b-3cf782f2d2b0>

TOP GIRONA: https://www.topgirona.com/ca/restauracio/millor-cuina-africa-najat-kaanache-visita-calonge_781_102.html

Càtedra de Gastronomia: <https://www.udg.edu/ca/catedres/gastronomia-cultura-i-turisme/detall-noticies/eventid/41701>

Entrevista a Najat Kaanache a Calonge i Sant Antoni

<https://diobma.udg.edu/handle/10256.1/7507>

En aquesta entrevista la cuinera Najat Kaanache explica la importància de la cuina i la gastronomia pel desenvolupament d'una zona, tant a nivell turístic com d'igualtat d'oportunitats i millora d'aquella societat, en aquest cas la marroquina

01 mar 2024	La millor cuinera de l'Àfrica, Najat Kaanache visita Calonge	Top Girona
	Superfície: 100% Audiència: 223 Valoració: 5€	
01 mar 2024	La cuinera Najat Kaanache visita Calonge en el marc de la Càtedra de Gastronomia	El Punt Avui
	Superfície: 100% Audiència: 50.482 Valoració: 1.456€	
01 mar 2024	«La gastronomia és una eina capaç d'ajudar a millorar el món»	Diari de Girona
	Superfície: 100% Audiència: 84.571 Valoració: 3.191€	
03 mar 2024	La millor cuinera de l'Àfrica, Najat Kaanache, defensa que la gastronomia és una eina que "pot ajudar a millora...	Revista del baix Empordà
	Superfície: 100% Audiència: 656 Valoració: 21€	
05 mar 2024	Najat Kaanache defensa que la gastronomia és una eina que "pot ajudar a millorar el món"	Universitat de Girona
	Superfície: 100% Audiència: 66.687 Valoració: 2.029€	
21 mar 2024	La professora experta en turisme Cultural Maria Gravari-Barbas, comparteix el seu coneixement amb la UdG	Diari de Girona
	Superfície: 100% Audiència: 75.404 Valoració: 1.421€	
22 mar 2024	Maria Gravari-Barbas, professora de la Universitat París1-Panthéon Sorbonne i convidada a Girona pel Màster en Tur...	Calonge
	Superfície: 100% Audiència: 455 Valoració: 15€	
22 mar 2024	La millor cuinera de l'Àfrica, Najat Kaanache, defensa que la gastronomia és una eina que "pot ajudar a millo...	Calonge
	Superfície: 100% Audiència: 455 Valoració: 14€	
27 mar 2024	Maria Gravari-Barbas, professora de la Universitat París1-Panthéon Sorbonne i convidada a Girona pel Màster en Tur...	Revista del baix Empordà
	Superfície: 100% Audiència: 656 Valoració: 22€	

Revista Baix Empordà:

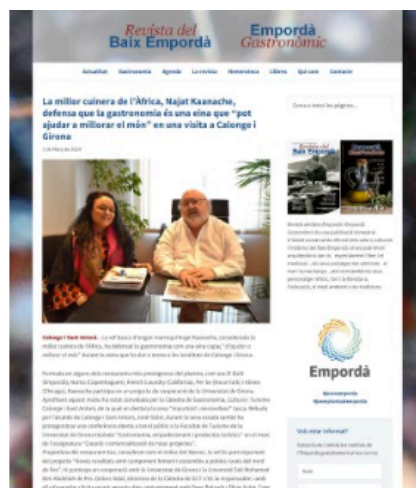
Calonge i Sant Antoni.- La xef basca d'origen marroquí Najat Kaanache, considerada la millor cuinera de l'Àfrica, ha defensat la gastronomia com una eina capaç " d'ajudar a millorar el món " durant la visita que ha dut a terme a les localitats de Calonge i Girona.

Formada en alguns dels restaurants més prestigiosos del planeta, com ara El Bulli (Empordà), Noma (Copenhaguen), French Laundry (Califòrnia), Per Se (Nova York) i Alinea (Chicago), Kaanache participa en un projecte de cooperació de la **Universitat de Girona**. Aprofitant aquest motiu ha estat convidada per la Càtedra de Gastronomia, Cultura i Turisme Calonge i Sant Antoni, de la qual en destaca la seva " important i meravellosa " tasca. Rebuda per l'alcalde de Calonge i Sant Antoni, Jordi Soler, durant la seva estada també ha protagonitzat una conferència oberta a tot el públic a la Facultat de Turisme de la **Universitat de Girona** titulada "Gastronomia, empoderament i productes turístics" en el marc de l'assignatura "Creació i comercialització de nous projectes". Propietària del restaurant Nur, considerat com el millor del Marroc, la xef és part important del projecte "Noves ruralitats amb component femení i sostenible a pobles rurals del nord de Fes". Hi participa en cooperació amb la **Universitat de Girona** i la Universitat Sidi Mohamed Ben Abdellah de Fes. Dolors Vidal, directora de la Càtedra de GCT n'és la responsable i amb ella Kaanache s'hi ha reunit aquests dies conjuntament amb Pepa Balsach i Sílvia Aulet. Com a personalitat reconeguda i líder comunitària a la zona, la cuinera ajuda a dones marroquines d'aquella zona en la producció de formatges que després es fan servir al restaurant Nur i es comercialitzen al territori. El projecte pretén crear una xarxa de cooperació que acosti aquelles persones que viuen a zones rurals allunyades dels grans nuclis urbans. Es potencia la venda dels productes que aquestes dones elaboren i que es consideren elements tradicionals i culturals, per generar un desenvolupament sostenible basat en l'economia circular. El projecte treballa alguns dels ODS (Objectius del Desenvolupament Sostenible establerts per l'Assemblea General de l'Organització de les Nacions Unides) com ara erradicar la fam, fomentar la igualtat de gènere i defensar el treball digne i el creixement econòmic coherent i inclusiu, entre d'altres.

" La població d'aquella zona del Marroc disposa de moltes cabres que els donen molta llet. Això els permet elaborar els seus formatges. Però la llet que no necessitaven, la llençaven, i això a mi em semblava una gran pèrdua. No està el món com per desaprofitar els aliments. Vam decidir fer-hi alguna cosa. Sempre havia somiat en fer el meu formatge. Així que aprenem, ensenyem i compartim a elaborar-ne. Al cap i a la fi, creem un model de negoci perquè tothom en surti beneficiat ", explica Najat Kaanache. El projecte va més enllà i permet a la xef explicar la seva experiència a través de xerrades i conferències. " Vull donar a conèixer realitats que mai s'expliquen. S'ha de saber el dia a dia, d'aquí i d'allà. Dir a la gent que has de caure una i altra vegada, que has de lluitar pel que més estimes i més t'agrada. Tothom val per fer coses. Aquí i al Marroc. El que intento ensenyar és que no tothom ha de ser un metge o doctorar-se, sinó que es pot arribar a dalt de tot fent qualsevol cosa. La persona que fa les galetes més bones, la que fa els millors pastissos o la que treu l'oli de les olives que ella mateixa recull. Tothom val", afegeix. Kaanache, formada per cuiners reconeguts com ara el català Ferran Adrià i el nord-americà William Yosses, entre d'altres, assegura que té l'objectiu de "compartir el meu saber ".

És en aquest sentit que defineix la gastronomia com " una eina que pot ajudar a millorar el món " a partir de la " creació de models de negoci " que fugin de l'individualisme perquè " a la cuina no hi ha un jo ni és un món individual, sinó que s'hi treballa en equip i hi tenen cabuda moltes parts, totes elles amb la seva importància ".

Dolors Vidal, directora de la Càtedra de Gastronomia, Cultura i Turisme Calonge i Sant Antoni, recorda que " sempre intentem donar importància als projectes amb una temàtica més social " i destaca la rellevància d'aquesta iniciativa a l'Àfrica. " La Najat és una dona que, malgrat haver viscut en un context molt difícil, ha pogut tirar endavant. Actualment té molts projectes entre mans i a partir de la seva experiència vol ajudar a d'altres persones ". Afegeix que " tenim una llarga trajectòria de cooperació amb el Marroc " i explica que " l'any vinent, estudiants nostres podran viatjar fins allà per treballar sobre el terreny ".



«La gastronomia és una eina capaç d'ajudar a millorar el món»

► La millor cuinera de l'Àfrica, Najat Kaanache, visita Calonge i Girona convidada per la Càtedra de Gastronomia, Cultura i Turisme Calonge i Sant Antoni en el marc d'un projecte de cooperació

T.D. CALONGE I SANT ANTONI

■ «La gastronomia és una eina capaç d'ajudar a millorar el món», va assegurar Najat Kaanache, la xef basca d'origen marroquí i considerada la millor cuinera de l'Àfrica, durant la seva visita a Calonge i Girona, fa uns dies, gràcies a la Càtedra de Gastronomia, Cultura i Turisme Calonge i Sant Antoni.

Jordi Soler, l'alcalde de Calonge i Sant Antoni, va ser l'encarregat de rebre la prestigiosa cuinera, la qual va protagonitzar una conferència oberta a tot el públic a la Facultat de Turisme titulada «Gastronomia, empoderament i productes turístics».

La xef Kaanache, formada en alguns dels restaurants més prestigiosos del món, com ara *El Bulli* (Empordà), *Noma* (Copenhaguen), *French Laundry* (Califòrnia), *Per Se* (Nova York) i *Alinea* (Chicago), participa en cooperació amb la Universitat de Girona i la *Université Sidi Mohamed Ben Abdellah* de Fes, en el projecte «Noves ruralitats amb component femení i sostenible a pobles rurals del nord de Fes».

La cuinera, que també és la propietària del restaurant *Nur*, considerat com el millor del Marroc, ajuda a dones marroquines d'aquella



La prestigiosa cuinera, Najat Kaanache i l'alcalde de Calonge i Sant Antoni, Jordi Soler.

zona en la producció de formatges que després es fan servir al seu restaurant i es comercialitzen al territori. El projecte pretén crear una xarxa de cooperació que acosti aquelles persones que viuen allunyades dels grans nuclis urbans. Kaanache va detallar que «es potencia la venda dels productes que aquestes dones elaboren i que es consideren elements tradicionals i

culturals, per generar un desenvolupament sostenible basat en l'economia circular».

A més, la iniciativa treballa alguns dels ODS (Objectius del Desenvolupament Sostenible establerts per l'Assemblea General de l'Organització de les Nacions Unides) com ara erradicar la fam, fomentar la igualtat de gènere i defensar el treball digne i el creixement econòmic coherent, entre d'altres.

«La població d'aquella zona del Marroc disposa de moltes cabres que els donen molta llet. Això els permet elaborar els seus formatges. Però la llet que no necessitaven, la llençaven, i això a mi em semblava una gran pèrdua. No està el món com per desaproveitar els aliments. Per això, vam decidir fer-hi alguna

cosa. Sempre havia somiat en fer el meu formatge. Així que aprenem, ensenyem i compartim a elaborar-ne. Al cap i a la fi, creem un model de negoci perquè tothom en surti beneficiat», va dir Kaanache.

La iniciativa permet a la xef explicar la seva experiència a través de xerrades i conferències. «Vull donar a conèixer realitats que mai s'expliquen. S'ha de saber el dia a dia, d'aquí i d'allà. S'ha de dir a la gent que has de caure una vegada i una altra, que has de lluitar pel que més estimes i més t'agrada. Tothom val per fer coses. Aquí i al Marroc. El que intento ensenyar és que no cal que tothom sigui metge o s'hagi de doctorar, sinó que es pot arribar a dalt de tot fent qualsevol cosa. La persona que fa les galetes més bones, la que fa els millors pastissos o la que treu l'oli de les olives que ella mateixa recull. Tothom val», va afegir Kaanache.

Per això la xef defineix la gastronomia com «una eina que pot ajudar a millorar el món». «A la cuina no hi ha un 'jo' ni és un món individual, sinó que s'hi treballa en equip i hi tenen cabuda moltes parts, totes elles amb la seva importància», va expressar.

Finalment, Dolors Vidal, directora de la Càtedra i una de les responsables del projecte, va assenyalar que «la Najat és una dona que, malgrat haver viscut en un context molt difícil, ha pogut tirar endavant. Actualment té molts projectes entre mans i a partir de la seva experiència vol ajudar a d'altres persones». Vidal, va concloure dient que «l'any vinent, estudiants nostres podran viatjar fins allà per treballar sobre el terreny».

Projecte de cooperació amb el Marroc

<https://diobma.udg.edu/handle/10256.1/7508>

En aquesta entrevista la doctora Dolors Vidal i la Sílvia Grau expliquen en què consisteix el projecte de cooperació entre la UdG i la Universitat de Fez, al Marroc. Es tracta d'un projecte que pretén impulsar la igualtat i empoderament de les dones marroquines a través de la producció de formatges. Najat Kaanache és la líder d'aquest projecte al Marroc i explica a la coordinadora dels estudis de turisme, Sílvia Aulet, la importància de crear petites empreses artesanals per desenvolupar el món rural marroquí i fer aflorar el gran potencial gastronòmic i turístic de la zona

LA GÀRGOLA



Miquel Fañanàs



El Fòrum Gastronòmic, en l'edició d'aquesta setmana. MARC MARTÍ

El «boom» gastronòmic

El Fòrum Gastronòmic que s'ha celebrat aquesta setmana al Palau de Fires de Girona confirma una vegada més que la gastronomia a la ciutat dels quatre rius i per extensió, a les comarques gironines, viu moments de glòria i esplendor. Ja fa una colla d'anys, el Fòrum va aterrar a Girona de la mà dels emprenedors **Pep Palau** i **Jaume von Arend** i immediatament va tenir el suport i la complicitat dels germans **Roca** que foren uns dels seus principals prescriptors. Des de fa un temps, l'organització d'aquesta notable trobada professional i popular va passar a mans de l'empresa gironina **Incatiss**, assegurant així la consolidació d'un esdeveniment que posa a l'abast del sector

una plataforma on els participants intercanvien receptes, experiències o noves propostes com la del xuixo de senglar que va presentar el xef **Joan Roca** amb el propòsit de fomentar-ne el seu consum. Justament, a banda de les ponències impartides per xefs de renom es va fer un apartat especial dedicat al «*cooking*» amb la presentació del nou «millor xuixo del món», un títol que enguany ha recaigut en la pastisseria Triomf del Poblenou de Barcelona, agafant així el relleu de la Juhé de l'Escala que fins ara ostentava aquest preuat reconeixement. Celebro que el guardó d'aquest concurs que va impulsar ja fa set anys el periodista **Salvador Garcia-Arbós** hagi anat a parar a un establiment de la Ciutat Comtal perquè això significa ampli-

ar el coneixement dels nostres postres més autèntics i característics. Recordo que no fa molt era ben difícil trobar xuixos a Barcelona però n'hi havia, i de bons, com els que servien al bar Pinotxo de la Boqueria. Gràcies, però, a l'empenta d'en **Julia Castelló** i a esdeveniments populars com aquest concurs, la penetració arreu del país d'aquest dolç que va néixer en un obrador de la Cort Reial, s'ha convertit en una realitat.

Com no podia ser d'altra manera, l'Associació d'Hostaleria de Girona s'ha afegit novament a l'embranchada del món dels fogons a redós del Fòrum organitzant la 42a Setmana Gastronòmica de Girona. Fins aquest mateix diumenge 17 de març, amb l'encertat eslògan «Gaudeix menjant!», els

restaurants participants ofereixen l'essència de les seves cuines elaborant menús per a tots els gustos i per a totes les butxaques. És recomanable entrar al web de l'Associació, triar i reservar taula perquè la iniciativa ha aconseguit des del primer moment un notable èxit. Efectivament, el gaudi en el menjar ja el va deixar palès l'autor del llibre sobre gastronomia *La filosofia del gust* **Jean Anthelme Brillant-Savarin** quan va afirmar que «El descobriment d'un nou plat ofereix major felicitat a la humanitat que el descobriment d'una nova estrella». A Girona, la unió de les dues paraules gregues *gastros* (estómac) i *nomos* (coneixement) ha tingut un excel·lent predicament no només a través de l'excel·lència en els fogons del Celler de Can Roca sinó de molts altres restaurants que han posat en valor l'essència, el contingut i el futur de la nova cuina. En aquest sentit, la propera sortida de la Guia Motors i Fogons ja s'ha anunciat que estarà dedicada íntegrament a establiments de la ciutat de Girona.

Qui fou cronista de la ciutat, **Enric Mirambell**, va dedicar alguns passatges als hostalers de Girona i, referint-se a l'antiga fonda El Pavo que hi havia al carrer del mateix nom, recordava «l'exquisida olor dels reconfortants dinars que s'hi servien». Avui, el gaudi del menjar, és a dir, la gastronomia, «és una eina capaç d'ajudar a millorar el món» com recentment ha assegurat la millor cuinera de l'Àfrica **Najat Kaanache**, en la visita que va organitzar la Càtedra de Gastronomia, Cultura i Turisme que dirigeix la gironina **Dolors Vidal**. Des de fa un temps, Calonge, de la mà del seu alcalde **Jordi Soler**, es mou en temes culturals com la realitat d'un poble *booktown*, turístics amb l'arranjament del castell i, probablement també serà notícia per un nou projecte potent i ambiciós lligat amb la cuina i la gastronomia. El món dels fogons en completa ebullició!

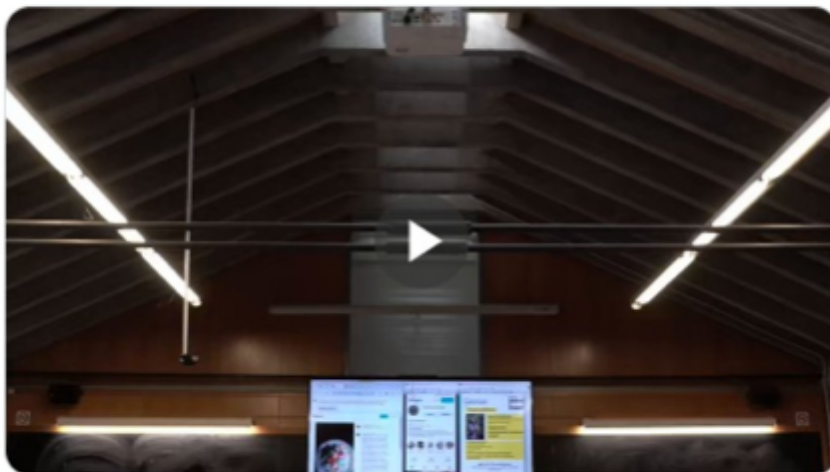
Universitat de Girona: <https://diobma.udg.edu/handle/10256.1/7501>

La cuinera Najat Kaanache ha impartit una conferència explicant la seva trajectòria en el món de la gastronomia i l'impacte de la cuina en el diàleg intercultural. La sessió, que ha tingut com a eix vertebrador la seva experiència vital relacionada amb la gastronomia i la interculturalitat, ha permès exposar a l'estudiantat la rellevància de perseverar, aprendre dels errors i fixar-se objectius que permetin excel·lir en diversos àmbits de la vida. Durant la sessió la ponent ha exposat alguns dels seus projectes professionals i personals més destacats, així com iniciatives o negocis que no han prosperat de la manera esperada. És a partir d'aquests casos que la ponent evidencia la necessitat de perseverar per intentar assolir els objectius de cada persona. Entre els casos presentats, la ponent ha exposat el rol de la cuina en la seva vida personal i professional i la necessitat de potenciar el patrimoni gastronòmic per mantenir les identitats dels pobles. Així com la rellevància de potenciar el patrimoni gastronòmic com a eix generador de turisme



Facultat de Turisme @UdGFacTurisme · 4 de març

El passat dijous 22 de febrer, **Najat Kaanache**, xef i ambaixadora de la cuina marroquina, va impartir una conferència en format presencial explicant la seva trajectòria en el món de la gastronomia i l'impacte de la cuina en el diàleg intercultural.



106



Cuina.cat

3 de mayo de 2023 · 🌐

👤 Aquesta cuinera basco-marroquina no es conforma sent la propietària del millor restaurant d'Àfrica. Entre cella i cella té un objectiu: que Espanya recuperi l'essència de la cuina andalusina, on el mescladís de receptes jueves, musulmanes i cristianes conviu en pau, a taula.

Najat Kaanache

📖 Llegeix més a la revista CUINA, disponible a [Abacus botigues](https://www.abacus.coop/.../revistes-abacus/descobrir-cuina), a <https://www.abacus.coop/.../revistes-abacus/descobrir-cuina>, Supermercats Bonpreu i Esclat, al quiosc o subsc... Ver más



6

Notícia Maria Gravari – Barbas



Màster
en Turisme Cultural

Universitat
de Girona



Càtedra de
Gastronomia,
Cultura i Turisme
Calonge - Sant Antoni

Universitat
de Girona

Maria Gravari-Barbas, professora de la Universitat Paris1-Panthéon Sorbonne i convidada a Girona pel Màster en Turisme Cultural, considera que la gastronomia catalana és “una de les millors d’Europa”

Geògrafa, arquitecta i experta en turisme cultural, comparteix els seus coneixements amb els alumnes de la Universitat de Girona en el marc d’uns estudis pioners a l’Estat en el seu àmbit

La visita li permet conèixer de primera mà els projectes més recents de la Càtedra de Gastronomia, Cultura i Turisme Calonge i Sant Antoni, una “iniciativa excel·lent” que fa “una feina molt important”



Maria Gravari-Barbas, cinquena començant per la dreta, en la seva visita a la Facultat de Turisme de la UdG

Una experta en turisme diu que la cuina catalana és «de les millors d’Europa»

DDG. GIRONA

■ L’experta en turisme cultural i professora de la Universitat Paris1-Panthéon Sorbonne, Maria Gravari-Barbas, va ser convidada fa uns dies pel Màster de Turisme Cultural de la Universitat de Girona a Calonge i Sant Antoni. La docent va aprofitar l’estada per compartir amb els alumnes el seu coneixement en classes sobre patrimoni i gestió, per reunir-se amb el Laboratori Multidisciplinari de Recerca en Turisme i per entrevistar-se amb l’alcalde de Calonge i Sant Antoni, Jordi Soler. Gravari-Barbas va elogiar la «creativitat, l’empenya i l’energia» de la gastronomia catalana, una de les més «reconegudes» d’Europa i va equiparar la tasca que es duu a terme a la xarxa que ella mateixa coordina amb la «bona feina i dedicació» del Màster en Turisme Cultural.



Un moment de l’acte celebrat a La Mercè.

MARC MARTÍ

Homenatge a Modest Prats 10 anys després de la seva mort

DDG. GIRONA

■ El Centre Cultural de la Mercè de Girona va acollir ahir al vespre l’acte central dels actes commemoratius del desè aniversari de la mort de Modest Prats. L’acte va ser anomenat «Haurem estat capaços de salvar el futur?», unes paraules que va dir el mateix Modest Prats. Es va fer una projecció de vídeos i fotografies recordant

el qui va ser sacerdot, filòleg i teòleg, o també professora de la UdG. A part, diferents personalitats van explicar diferents característiques i personalitats de Modest Prats. Per últim, es va presentar un la publicació d’un petit opuscle dedicat a Modest Prats que inclou una breu biografia, una bibliografia i una entrevista que va sortir a l’*Avenç* el 2009.

REVISTA DEL BAIX EMPORDÀ

MARIA GRAVARI-BARBAS, PROFESSORA DE LA UNIVERSITAT PARIS1-PANTHEON SORBONNE I CONVIDADA A GIRONA PEL MÀSTER EN TURISME CULTURAL, CONSIDERA QUE LA GASTRONOMIA CATALANA ÉS "UNA DE LES MILLORS D'EUROPA"

Superfície: 100% Audiència: 656 Valoració: 226

27/03/2024

Calonge i Sant Antoni.- Maria Gravarí-Barbas, experta en turisme cultural i professora de la Universitat Paris1-Panthéon Sorbonne, ha realitzat una estada a les poblacions de Girona i Calonge i Sant Antoni convidada pel Màster de Turisme Cultural de la Universitat de Girona, pioner de l'Estat en aquest àmbit.

Arquitecta, geògrafa i coordinadora de la prestigiosa Xarxa UNESCO – UNITWIN "Culture, Tourisme et Développement", que actualment compta amb la participació d'una trentena d'universitats d'arreu del món (una d'elles, la UdG), ha aprofitat la seva estada per compartir amb els alumnes el seu coneixement en dues classes sobre patrimoni i gestió, per reunir-se amb el Laboratori Multidisciplinari de Recerca en Turisme i per entrevistar-se amb l'alcalde de Calonge i Sant Antoni, Jordi Soler. Gravarí-Barbas ha elogiat la "creativitat, l'empenta i l'energia" de la gastronomia catalana, una de les més "reconegudes" d'Europa segons el seu parer i ha equiparat la tasca que es duu a terme a la xarxa que ella mateixa coordina amb la "bona feina i dedicació" del Màster en Turisme Cultural.

Especialista en geografia cultural, social urbana, patrimoni i turisme, i professora universitària també a Angers, a Girona ha impartit dues classes per parlar, entre d'altres temes, de l'excés de patrimonialització en algunes societats i de les estratègies turístiques a les perifèries de les grans ciutats. En aquest últim cas va posar al damunt de la taula el cas específic del turisme cultural a París, enumerant-ne els problemes que se'n deriven i les perspectives a curt i mitjà termini, així com posant èmfasi en la complexitat que presenta la gestió del turisme en una capital de grans dimensions com la francesa i les oportunitats que alhora genera. Totes dues classes estan emmarcades en el curs 2023-2024 del Màster en Turisme Cultural, pioner a l'Estat des de fa més d'una dècada i que té com a objectiu formar posant el focus en l'especialització de la gestió turística del patrimoni cultural i del producte gastronòmic. És un programa d'estudis amb prestigi internacional que actualment dirigeix la doctora Núria Galí.

La Universitat de Girona és el soci més antic de la xarxa UNESCO – UNITWIN "Culture, Tourisme et Développement" que coordina Maria Gravarí-Barbas i que reuneix una trentena de centres universitaris de nombrosos països dels cinc continents com ara Espanya, França, Argentina, Bèlgica, Brasil, Canadà, Egipte, Regne Unit, Gabon, Itàlia, Suïssa i Moldàvia, entre d'altres. Tots aquests centres cooperen en la recerca i la docència, compartint eines de gestió turística del patrimoni cultural, tangible i intangible. "Aquesta xarxa es va crear fa més de dues dècades i té com a missió principal que el turisme funcioni veritablement com el motor del desenvolupament local. Ha de ser un factor que permeti el desenvolupament del territori i no pas una activitat qualsevol", explica Gravarí-Barbas. Afegeix que "treballem amb Girona des dels inicis, desenvolupant molts projectes, seminaris, cursos formatius i conferències. És una dels nostres socis més importants. Com també és rellevant per a la nostra xarxa que disposi d'un Màster en Turisme Cultural d'aquesta envergadura. És cabdal per a nosaltres". A partir d'aquesta adhesió, la UdG participa de manera activa en els projectes que la xarxa posa en marxa, incloses les reunions, programes de recerca, activitats culturals i tallers que s'hi duen a terme. Els seus responsables són Dolors Vidal, Sílvia Aulet i Lluís Mundet.

Des del Màster en Turisme Cultural es valora molt positivament la visita de professors experts en la matèria, com és el cas enguany de Maria Gravarí-Barbas. La seva directora, Núria Galí, ho considera "un aspecte clau per a l'enriquiment i èxit" del propi màster que permet "aportar una visió àmplia i actualitzada" i "compartir experiències i coneixement", el que és "favorable per al procés d'aprenentatge dels estudiants". I afegeix que "ofereix una perspectiva nova o complementària dels reptes de la indústria del turisme, i també connecta els alumnes amb xarxes professionals molt valuoses. La presència d'aquests professors eleva la qualitat de l'educació, i prepara l'estudiant per afrontar els desafiaments del turisme cultural amb confiança i competència".

L'estada terres gironines també li ha servit a Gravarí-Barbas per conèixer de primera mà els projectes més recents que duu a terme la Càtedra de Gastronomia, Cultura i Turisme Calonge i Sant Antoni, creada el 2014 i actualment dirigida per la doctora Dolors Vidal. "És una idea excel·lent perquè centra tota la seva atenció en la gastronomia local i la seva visió del turisme coincideix amb la que tenim a la xarxa UNESCO", ha declarat. En aquest sentit, ha visitat la localitat de Calonge i s'ha entrevistat amb el seu alcalde, Jordi Soler, amb qui ha compartit els seus principals projectes. "Penso que la col·laboració entre un col·lectiu local i territorial, com pot ser Calonge, i en aquest cas la Universitat de Girona, em sembla extremadament important perquè permet que totes dues parts treballin a la vegada en una mateixa direcció, per aprendre, nodrir-se i beneficiar-se l'una de l'altra".



Convocatòria de Beques Càtedra de Gastronomia

Primera convocatòria



La Càtedra de Gastronomia, Cultura i Turisme Calonge-Sant Antoni convoca:

6 BEQUES DE 3.500€
DESTINADES A ESTUDIS DE MÀSTER,
CURS 24-25 DE LA UNIVERSITAT DE GIRONA

MÀSTER EN TURISME CULTURAL
MÀSTER EN BIOTECNOLOGIA ALIMENTÀRIA

PER A MÉS INFORMACIÓ SOBRE TERMINIS I CONDICIONS, ENVIA UN CORREU ELECTRÒNIC A:
COORD.CATEDRA.CALONGE@UDG.EDU

ENLLAÇ SOBRE LES BASES DE LA CONVOCATÒRIA 2024-2025 A:
<http://www.udg.edu/ca/estudia/beques-i-ajuts/beques-de-master>

ORGANITZA



Càtedra de
Gastronomia,
Cultura i Turisme
Calonge - Sant Antoni



Universitat
de Girona



Ajuntament de
Calonge i Sant Antoni

SEGUEIX-NOS A:

www.facebook.com/catcalongeUdG/

[@catcalonge_UdG](https://twitter.com/catcalonge_UdG)

Segona convocatòria



La Càtedra de Gastronomia, Cultura i Turisme Calonge-Sant Antoni convoca:

SEGONA CONVOCATÒRIA
2 BEQUES DE 3.500€
DESTINADES A ESTUDIS DEL
MÀSTER EN TURISME CULTURAL
CURS 24-25 DE LA UNIVERSITAT DE GIRONA

PER A MÉS INFORMACIÓ SOBRE TERMINIS I CONDICIONS, ENVIA UN CORREU ELECTRÒNIC A:
COORD.CATEDRA.CALONGE@UDG.EDU

ENLLAÇ SOBRE LES BASES DE LA CONVOCATÒRIA 2024-2025 A:
<http://www.udg.edu/ca/estudia/beques-i-ajuts/beques-de-master>

ORGANITZA



Càtedra de
Gastronomia,
Cultura i Turisme
Calonge - Sant Antoni



Universitat
de Girona



Ajuntament de
Calonge i Sant Antoni

SEGUEIX-NOS A:

www.facebook.com/catcalongeUdG/

[@catcalonge_UdG](https://twitter.com/catcalonge_UdG)

El Futur del Turisme a Debat

<https://govern.cat/salaprensa/notes-premsa/588663/futur-del-turisme-debat-girona>

<https://www.elpuntavui.cat/economia/article/18-economia/2396658-el-model-turistic-que-ha-de-fer-el-canvi.html>

EL PUNT AVUI
DIJOUS, 14 DE MARÇ DEL 2024

LA CRÒNICA

Gemma Busquets Ros



El model turístic que ha de fer el canvi

El turisme ha tocat sostre? Ho demanava als ponents de la taula rodona que es va fer ahir al migdia a l'Auditori Irla Joan Martí, director dels serveis territorials del Departament d'Empresa i Treball a Girona, que exercia de moderador d'un debat, el del model turístic del futur, indefectiblement lligat al canvi climàtic. Del futur al passat. La taula rodona s'emmarca en les activitats que es duen a terme arran de l'exposició *Obert per vacances*, a l'Espai Santa Caterina, que fa un recorregut històric des dels orígens del fenomen, lligat a l'excursionisme i a les classes benestants del segle XIX, fins al turisme de masses dels anys seixanta del segle XX. No és només una mirada retrospectiva nostàlgica sinó que convida a reflexionar sobre aspectes menys còmodes, com assenyala Martí, "des de la substitució de referents culturals propis per d'altres aliens o la pressió urbanística en espais naturals".

La directora general de Turisme, Marta Domènech, va destacar que com a país cal ser valents, no sentir vergonya pel model turístic d'èxit. Així, va reclamar la necessitat de tenir una conselleria de Turisme:



Els ponents de la taula escoltant Jordi Sargatal ■ QUIM PUIG

"Som un país turístic i el turisme s'ha de governar i gestionar." Domènech va definir el turisme com "la indústria del benestar" i en les seves intervencions va destacar tres eixos per al turisme del futur: gestió, governança i lideratge.

Per la seva banda, Dolors Vidal Casellas, directora de la Càtedra de

Gastronomia, Cultura i Turisme de la UdG, va insistir en el paper que té el món acadèmic, des d'antropòlegs fins a historiadors, en la construcció i lideratge d'un relat internacional del turisme a Catalunya. Vidal va mencionar els casos d'Itàlia i França i va reclamar un pacte entre Cultura i Turisme, tot recordant que el país

s'ha de treure la motxilla, pesant, del *desarrollismo* franquista impulsat per Fraga.

Del passat i del futur en van parlar dos noms històrics de la Costa Brava: Martí Sabrià, director de la Fundació Jordi Comas Matamala, i Jordi Sargatal, exdirector del Parc Natural dels Aiguamolls de l'Empordà. Sabrià va posar èmfasi en com el turisme "va treure de la misèria" molts pobles durant la postguerra. En relació amb "tocar sostre", Martí Sabrià va apostar per exigències qualitatives i va recordar que la Costa Brava va iniciar el 1998 un pla de qualitat per a la pervivència de l'hotel familiar. "Aquest model s'ha de tornar a considerar." Per Sabrià, el futur passa també per la desestacionalització. Sargatal va insistir en el canvi climàtic i les renovables:

"No m'agraden els parcs eòlics però s'ha d'aprofitar el vent i s'han de fer ben fets. Un parc a la badia de Roses tindrà un impacte però l'impacte del canvi climàtic a la costa serà molt superior en forma de grans il·lavadades." Sargatal va demanar coherència pensant en el futur del turisme però també en la supervivència com a espècie. ■

■ «Hauríem de tenir una conselleria pròpia de turisme, perquè som un país turístic», va assegurar ahir la directora general de Turisme de la Generalitat de Catalunya, Marta Domènech. «Cal un pacte entre cultura i turisme per agrupar-ho tot dins d'una mateixa conselleria. És interessant lligar programació cultural i turisme», va afirmar per la seva banda la directora de la Càtedra de Gastronomia, Cultura i Turisme de Calonge i Sant Antoni de la UdG, Dolors Vidal. Aquestes va ser algunes de les demandes que ahir el sector va posar sobre la taula, en una jornada celebrada a l'Auditori Josep Irla de Girona, sota el nom «El turisme del futur i el futur del turisme: cap on volem anar?».

Juntament amb Marta Domènech i Dolors Vidal, l'exdirector del parc natural dels Aiguamolls de l'Empordà, Jordi Sargatal i el director de la Fundació Jordi Comas Matamala, Martí Sabrià, van debatre sobre el present i el futur del sector turístic. Un col·loqui moderat pel director dels Serveis Territorials d'Empresa i Treball a Girona, Joan Martí Bonmatí.

Tocar sostre

Els representants del sector van assegurar que el turisme no ha tocat sostre. «El sostre no és només quantitatiu, també és qualitatiu. Podem ser molt millors qualitativament», va afirmar Martí Sabrià.

Per definir com ha d'evolucionar el turisme, la directora general de Turisme de la Generalitat considera que cal preguntar-se «quin país volem en termes turístics pels pròxims 15 o 20 anys». «Si no tens model no tens estratègia i si no tens estratègia no tens accions», va afegir. Marta Domènech va explicar que hi ha zones turístiques de la geografia catalana «que ens hem de preguntar si cal que continuïn creixent o hem de fer una transformació», en canvi, si que «hi ha d'altres que han de continuar en creixement».

En aquest sentit, el director de la Fundació Jordi Comas Matamala, assegura que «la gent passarà de llarg de Catalunya si la nostra oferta no és de primera divisió». Martí Sabrià creu que el sector ha de treballar per captar un públic «de primer nivell» i això ajudarà a desestacionalitzar el sector. «Anem cap a una societat que treballarà 35 hores setmanals i tindrà tres dies de festa i això suposa que es mourà més», va exposar.

Per encarar el futur del sector, la directora de la Càtedra de Gastronomia, Cultura i Turisme de



D'esquerra a dreta; Joan Martí Bonmatí, Marta Domènech, Martí Sabrià, Dolors Vidal i Jordi Sargatal, ahir a l'acte.

El sector turístic reclama una conselleria pròpia

► Diversos agents debaten sobre el futur i el present del turisme en una jornada a l'auditori Josep Irla de Girona ► Demanen treballar conjuntament per establir la línia de treball del sector

DECLARACIONS

«El turisme impacta a tot arreu, en urbanisme, territori, en termes paisatgístics i naturals.»

MARTA DOMÈNECH
DIRECTORA GENERAL DE TURISME DE LA GENERALITAT

«La gent passarà de llarg de la nostra destinació si no podem proporcionar una oferta de primera divisió»

MARTÍ SABRIÀ
DIRECTOR DE LA FUNDACIÓ JORDI COMAS MATAMALA

«Cal que hi hagi un pacte entre cultura i turisme per poder agrupar-ho tot dins d'una mateixa conselleria»

DOLORS VIDAL
DIRECTORA DE LA CÀTEDRA DE GASTRONOMIA, CULTURA I TURISME

«Quan pensem en el futur del turisme també cal pensar en el nostre, per sobreviure caldrà ser imaginatiu»

JORDI SARGATAL
EXDIRECTOR DEL PARC NATURAL DELS AIGUAMOLLS DE L'EMPORDÀ

Calonge i Sant Antoni de la UdG va remarcar la importància de connectar el turisme amb la universitat, per poder fer estudis en profunditat.

A més, Dolors Vidal va demanar «incorporar intel·ligència», és a dir, persones amb coneixements que siguin alienes al sector. «Perquè un sector que interessa a tots sempre parlem entre els del sector?», es va preguntar.

La situació climàtica i els seus efectes sobre el sector van centrar part de la taula rodona. «El turisme és molt important econòmicament, però s'han fet coses molt malament, hem tractat molt malament el territori», va assegurar l'exdirector del parc Natural dels Aiguamolls de l'Empordà, Jordi Sargatal va remarcar que les comarques gironines i Catalunya en conjunt «en termes climàtics po-

dem rebre moltíssim», per la seva localització geogràfica. Per això reclama que «quan pensem en el futur del turisme també pensar en el futur de la nostra espècie, per sobreviure haurem de ser imaginatius».

Tanmateix, la directora general de Turisme de la Generalitat va posar en valor que «som un sector que parlem obertament del que fem malament, les nostres man-

cances, un sector valent, cosa que no fan altres sectors». Un fet que va elogiar, però alhora va demanar al sector turístic que es «desacomplexés» i «cridem ben fort tot allò que fem bé».

La jornada es va celebrar en el marc de l'exposició «Obert per vacances», organitzada pel Departament d'Empresa i Treball de la Generalitat de Catalunya, i que es pot visitar a l'Espai Santa Cateri-

Video de YouTube: <https://www.youtube.com/watch?v=JRgHHsoBwX4>

Fòrum Gastronòmic (12 de Març):

Resum video Forum: <https://youtu.be/Oqp4ZdZ0pzo?si=-l3rZf12wiv6Ca9w>



Enllaç a actes:

<https://us18.admin.mailchimp.com/campaigns/show-email?id=12783527>

5 Octubre - Gran dinar d'aprofitament:

<https://www.radiocapital.cat/jordi-soler-els-terrenys-de-calonge-tenen-una-singularitat-especial-quan-parlem-de-vi/>

<https://cadenaser.com/cataluna/2024/09/19/mes-de-50-restaurants-participaran-a-la-nova-campanya-aprofitem-els-aliments-per-combatre-el-malbaratament-sercat/>

<https://www.emporda.info/comarca/2024/09/19/escola-dhostaleria-hostaleria-figueres-participa-campanya-aprofitem-els-aliments-108324095.html>

<https://web.girona.cat/noticies?id=12669951>

<https://agricultura.gencat.cat/ca/ambits/alimentacio/malbaratament-alimentari/campanyes/campanya-aprofitem-aliments/gran-dinar-aprofitaments/>

<https://bancdelsalimentsgirona.org/>

<https://www.diaridegirona.cat/comarques/2024/09/19/mes-50-restaurants-participaran-nova-108317773.html>

<https://gastrorecup.cat/>

<https://www.catalunyapress.cat/article/girona/2024-10-03/5019262-jomada-girona-per-conscienciar-i-prevenir-sobre-malbaratament-daliments>

<https://www.elpuntavui.cat/societat/article/5-societat/2465230-amanides-crema-de-carbasso-i-samfaina-al-gran-dinar-d-aprofitament-a-girona.html>

<https://www.diaridegirona.cat/girona/2024/10/05/400-persones-participen-dinar-per-108949804.html>

TV3 a la carta:

<https://www.3cat.cat/3cat/telenoticies-cap-de-setmana-migdia-05102024/video/6303491/>
Minut 20:26

Imatges de l'acte:

<https://www.diaridegirona.cat/fotos/girona/2024/10/05/les-imatges-gran-dinar-daprofitament-108949731.html#foto=3>

Noticia Diputació de Girona:

<https://www.ddgi.cat/web/noticia/14568/el-segell-girona-excel-lent-participa-en-una-jornada-per-combatre-el-malbaratament-alimentari-a-girona;jsessionid=64090A1C7A68CC2C9CA1CAC08F2D34E1>