



RECU LL PREMSA 2023

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

CONTRA CORRENT



Albert Soler
Fotografia: Jordi Play

■ Genís Roca, expert en cultura digital, pronuncia demà (18 h) la conferència «Societat digital: on som i què passarà» al Castell de Calonge, en un acte amb entrada lliure, organitzat per la Càtedra de Gastronomia, Cultura i Turisme de la UdG.

❗ Ja tenim l'Hospital Clínic piratejat. Aquest és el futur que ens espera?

❗ És el risc que tenim, igual que abans teníem el de quedar sense llum a casa. Vol dir que hem de ser més previnguts i tenir més plans de contingència.

❗ Ens hem d'acostumar al pirateig i els hackers?

❗ Part dels problemes que tenim és perquè no ens hi hem acostumat i no ens ho hem pres prou seriosament. Abans a les cases hi havia espelmes per a quan marxava la llum, cosa que ja no sol passar. És una època de transició, ara els problemes no els tenim amb la llum sinó amb això.

❗ Tanmateix, avui és més fàcil que abans atacar una empresa rival?

❗ Atacar una empresa rival sempre ha sigut fàcil. No fa gaire es parlava d'espionatge industrial. I ara igual, però d'una altra manera. Hi ha el costum d'atribuir a l'etapa digital, problemes que ja teníem en l'etapa anterior. El mateix passa amb les fake news, que oblidem que de diaris publicant bajanades n'hi ha hagut sempre. A Rússia informen sobre la guerra d'una forma i a Ucraïna d'una altra. En diem fake news, però ha passat sempre.

❗ La digitalització ja ha culminat?

❗ Tot just comença. Pel cap baix, la digitalització va començar fa trenta o quaranta anys, i n'hi queden trenta o quaranta més. La gent s'ha acostumat a comprar el relat que tot és vertiginós i que en cinc anys tot canvia. És força cert, però els primers ordinadors i processadors van aparèixer fa quaranta anys, internet va arribar a principi dels anys 2000, els telèfons mòbils multimèdia i les xarxes socials el 2010... Això fa dècades que dura, i n'hi queden unes quantes més.

❗ Cada cop surten als diaris més estafes per internet. La gent és molt il·lusa?

Genís Roca

► ESPECIALISTA EN ESTRATÈGIA DIGITAL

«L'economia digital no torna la riquesa al territori»

❗ A la gent sempre l'han estafat. Abans hi havia el timo de la estampita i ara hi ha altres coses. Quan em diuen que l'era digital ha portat un problema, acostumo a dir que el problema ja el teníem, només que ara també el tenim en digital.

❗ Hi ha coses que no canvien.

❗ Igual que quan algú diu que ara ho saben tot de nosaltres. Perdoni, La Caixa ja fa temps, que ho sabia tot de nosaltres.

❗ Paradoxalment, la globalització ens ha tornat més individualistes?

❗ La nova tecnologia té conseqüències socials. Una d'elles és que abans la gent tenia consciència de pertànyer a un col·lectiu, cosa que permetia dur a terme lluites col·lectives, els segles XIX i XX en són plens. Al segle XXI les lluites col·lectives costen molt, perquè tot s'ha fragmentat. El fet digital està canviant els mecanismes de pertinença i de participació. Si ara ens ajuntem seixanta per fer alguna cosa, ens diuen que aquest número no és significatiu, que hem de ser sis mil. Y reunir sis mil persones és un embolic.

❗ Digui'm una altra conseqüència.

❗ El sistema industrial tenia un mètode de repartiment de la riquesa. La riquesa generada per una indústria, tornava al



territori mitjançant sous i impostos. L'economia digital, en canvi, no torna la riquesa al territori.

❗ Per quina raó?

❗ Si a Girona hi havia quinze sales de cinema, eren sous pels gironins que hi treballaven, i les sales pagaven tributs. Tanquen les sales i els ciutadans paguem una quota a Netflix, que no torna res amb sous perquè cap gironí hi treballa, ni tampoc tributa a Girona, amb prou feines a Espanya. L'economia digital captura riquesa del territori i no l'hi torna. Resoldre suposa vint o vint-i-cinc anys de feina.

❗ Voler regular això no és com posar

portes al camp?

❗ Es pot fer, però és difícil. Sap qui era el president de la Comissió Europea abans de la Von der Leyen? El president de Luxemburg. Un paradís fiscal. Posant la guineu al capdavant del galliner, no és fàcil.

❗ A Catalunya ens van prometre una república digital. Deu ser que és més fàcil?

❗ (Riu) La república digital no és més fàcil, tothom la vol i encara ningú la té. En canvi, de repúbliques normals ja n'hi ha. La república digital és on vull que visquin els meus fills. Si pot ser, catalana, però si no, també.

REVISTA DEL BAIX EMPORDÀ

LA CÀTEDRA DE GCT CALONGE I SANT ANTONI ORGANITZA UNA CONFERÈNCIA PER ANALITZAR EL PRESENT DE LA DIGITALITZACIÓ I LA SEVA INCIDÈNCIA DIRECTA EN EL FUTUR DE LA SOCIETAT

07/03/2023

Calonge i Sant Antoni.- La Càtedra de Gastronomia, Cultura i Turisme Calonge i Sant Antoni de la Universitat de Girona organitza, el proper dijous 9 de març (6 de la tarda) al Castell de Calonge, la conferència presencial "Societat digital: on som i què passarà".

S'hi abordarà el present i futur de la digitalització i com modifica els processos socials, industrials i econòmics. Es valoraran els riscos que comporta i les oportunitats que genera, analitzant d'on venim i cap a on anem, posant èmfasi sobretot a quin és l'esdevenir de la societat digital.

La conferència anirà a càrrec de Genís Roca, president de la fundació PuntCat, empresari i professor universitari. És especialista en processos de transformació empresarial i social, desenvolupament de negoci i cultura digital, i membre del Consell Assessor en Política Econòmica de Catalunya. És alhora director del Postgrau en Transformació Digital de les Organitzacions a la UPF. La trobada també comptarà amb les intervencions de Jordi Soler, alcalde de Calonge i Sant Antoni, i de Dolors Vidal, directora de la Càtedra GCT.



RADIO PALAMÓS

CONFERÈNCIA SOBRE DIGITALITZACIÓ, A LA CÀTEDRA DE GASTRONOMIA I TURISME DE CALONGE I SANT ANTONI

09/03/2023

La xerrada anirà a càrrec de Genís Roca, president de la Fundació puntCAT, empresari i professor universitari.

La **Càtedra** de Gastronomia, Cultura i Turisme que comparteixen la **Universitat de Girona** i l'Ajuntament de Calonge i Sant Antoni organitza aquesta tarda la conferència 'Societat digital: on som i què passarà', a càrrec de Genís Roca. La xerrada, que tindrà lloc al castell de Calonge a partir de les 6, abordarà el present i el futur de la digitalització, i com modifica els processos socials, industrials i econòmics. Es valoraran els riscos que comporta i les oportunitats que genera la digitalització, analitzant d'on venim i cap a on anem. El ponent, Genís Roca és president de la fundació PuntCat, empresari i professor universitari. És especialista en processos de transformació empresarial i social, desenvolupament de negoci i cultura digital, i membre del Consell Assessor en Política Econòmica de Catalunya. També dirigeix el Postgrau en Transformació Digital de les Organitzacions a la **Universitat Pompeu Fabra**. La seva conferència 'Societat digital: on som i què passarà' començarà a les 6 de la tarda al castell de Calonge, en el marc de les activitats de la **Càtedra** de Gastronomia i Turisme de la UdG a Calonge i Sant Antoni.



REVISTA DEL BAIX EMPORDÀ

"LA DIGITALITZACIÓ GENERA RIQUESA PERÒ EL QUE ENCARA NO HEM ENTÈS ÉS COM REPARTIR-LA, AGREUJANT LES DESIGUALTATS SOCIALS"

10/03/2023

Calonge i Sant Antoni.- La **Càtedra** de Gastronomia, Cultura i Turisme Calonge i Sant Antoni, de la **Universitat de Girona**, amb la col·laboració de l'Ajuntament de Calonge i Sant Antoni, han celebrat aquest dijous una conferència per abordar el present i sobretot el futur de la digitalització i de quina manera modifica els processos socials, industrials i econòmics.

La ponència "Societat Digital: on som i què passarà" ha anat a càrrec de Genís Roca, president de la fundació PuntCat, empresari i professor universitari. Com a especialista en processos de transformació empresarial i social, desenvolupament de negoci i cultura digital, ha subratllat que "desigualtat" que provoca la transformació digital, un procés que va néixer quatre dècades enrere i que es troba en un clar moment de "transició". "La digitalització genera riquesa, però el que no hem fet bé com a societat és el seu repartiment, pel que ens cal un moviment social de correcció com ha passat amb d'altres transformacions socials al llarg de la història", ha remarcat.

Presentada per Dolors Vidal (directora de la càtedra) i amb la intervenció de Jordi Soler (alcalde de Calonge i Sant Antoni), la xerrada ha estat seguida en directe al Castell de Calonge per una cinquantena de persones. Ha tingut com a fil conductor la digitalització, entesa com aquell procediment que converteix la informació analògica en digital, actualitzant d'aquesta manera tot allò que s'ha fet fins ara en paper o de manera manual per executar-ho digitalment i creant un circuit que optimitza temps i recursos. No és pas un fenomen nou ni immediat, com ha volgut recalcar Genís Roca. Partint de la base que s'ha perdut la perspectiva i que s'ha comprat un relat on tot plegat és vertiginós, ha parlat d'una "finestra que engloba entre 70 i 80 anys",



Diari de Girona

Amplia el teu horari

Dijous

FUNDAT EL 1889

Maig de 2023

El Baix Empordà

TEL. 972 22 22 22 - FAX 972 22 22 22 - E-MAIL: girona@diari-de-girona.cat

Càritas ha atès 1.500 famílies en tretze anys a Palamós, i el servei no para de créixer

► Alguns usuaris que també són voluntaris expliquen la seva experiència ► 2a5

El degà del futbol celebra el 125è aniversari amb l'ascens a Superlliga ► 14 i 15

OPINIIONS
«Una població molt dispersa»
ANÀLISI SOBRE LA DISTRIBUCIÓ DELS VEÏNS A LA COMARCA ► 7
«Gaudint Bastons»
L'AUTOR EXPLICA EL DISC AMB PEÏES DE JOSEP BASTONS ► 11



ENTREVISTA

DOLORS VIDAL, DIRECTORA DE LA CÀTERA DE GIRONA, CULTURA I TURISME CALLEJUE SANT ANTONI DE LA LLOJA

«Cal un pacte cultural i turístic, no poden anar separats»

«A ITALIA, PER REMETRE-NE PERMETRIEN QUE S'HI INSTAL·LÉS UN PORT AVENTURA SENSE QUE EL SEU PATRIMONI CULTURAL ESTIGUÉS ALCERCA»

PALAMÓS ► 22 i 23

hiperdecoracio **ÉS HORA DE PINTAR LA TEVA PISCINA!**
Quin estiu vols?
972 30 31 32
Ctra. Palafrugell - Palamós, s/n
www.hiperdecoracio.com

DIJOURS, 25 DE MAIG DE 2023

agència s'ha d'adequar un hotel... que ve aquí i interessa la cultura. No hem pensat en la cultura, sinó en el turisme. Hem d'entendre que el públic espec... alba, es una...
► **Un sistema de promocionament**
► Hem de crear itineraris culturals i turístics. Quan hi ha, l'interès. Però, en els espais escrits en obres literàries, des de Víctor Català a l'Ària fem promoció turística amb les entitats que hi agafen, però si no hi estàs apuntat, no t'arriba. El turista que ve aquí, se'n dificulta per ubicar allò que li interessa. Nosaltres, per la nostra barana, venim d'altres i ens caldrà fer un treball més gran i el públic que ens interessa.
► **Molts tot, hi va arribant turisme.**
► El turisme ha arribat, però no és que ningú hagi anat a dir-li «tinc una idea que us pot interessar». En lloc de tenir poder de crèdit i press, hauríem d'anar a buscar el que ens agada i ens interessa. Tenim poca força cultural per donar-la a conèixer, però si volem explicar i per buscar el públic a qui interessa.
► **Agafar el tema de les funcions de la Càtedra que dirigeix. Per què van decidir anar turisme, cultura i gastronomia?**
► El turisme gastronòmic és un concepte de turisme que no hem buscat, però ho ha vingut. Havíem agafat el sector, i cal estar molt agut a la gent que ho ha fet possible. Turisme, cultura i gastronomia s'ajunten. En a l'Ària, i això és molt difícil. A la Càtedra començarem amb universitat d'Artes del món amb el Màster de Turisme Cultural de la UAB, que és l'única de l'estat espanyol.
► **No fa gaire anys, l'única gastronomia que es vinculava al turisme era la paella i la sangria.**
► Hem estat molt a la vanguardia, a les comarques de Girona. Part del problema és que els mateixos mitjans de comunicació no han tingut veu i de de turisme, malgrat la importància que ens representa. Com és que, essent una destinació tan important, no s'efecta al turisme una especialitat específica i bona?
► **Què més et preocupa jo.**
► Als anys vintanta, les exposicions d'art al Museu de París, eren les més visitades, mentre aquí teníem el Museu, amb una galeria que ni tan sols tenien ciutat per fer millor la seva feina. S'ha de veure milions d'acords entre el producte cultural i visitant. Si aconseguim que hi hagi molta gent que es senti en el patrimoni que tenim aquí, això millora, agafa sentit. Ho altre exemple és la Catedral de Girona, de la qual, gairebé a preguntar als visitants.



«Sembla que interessi promocionar altres coses en lloc del patrimoni»

es va fer una anàlisi. És el moment més visitat de les comarques de Girona, però encara té poc per a rebre més visitants i per a millorar: horaris diferents, públics diferents... A banda de les anècdotes, al seu interior hi ha històries molt profundes i peces úniques. Qui no ens de l'esperem aquí amb les hores, ho veiem, ho veiem.
► **D'algunes, diria que ni tu.**
► Doncs això em preocupa. Em

preocupa que hi hagi una tempestat clonada, de tots aquests, tan espectaculars i magnífics, cap a l'any a tenir un museu del mig d'un cent. Cui, les una mica d'exercici i de pensament aguda el país. Em preocupa aquest autisme del sector, que provoca que el turista no es preocupi del territori ni sapiga res de la història del lloc, o que ni coneixi el llogar de la Creació. El mateix el pla de de l'Empordà, on hi ha quantitat de

Itàlia, ara la Molin i ho ha separat momentàniament, però veuen com ho tenim a agitar, allò el nostre és dia de Cultura i Activitat Turística. Allà no permetem que s'instal·li un Port Aventura sense que el seu patrimoni estigui a l'alt. Hi ha un moment, als anys vintanta, que hi ha va dir que jo no volia més turisme de masses, i el vam acollir nosaltres. No altre ho necessitem més, veiem des de fa uns anys en una decisió i el turisme ens va servir per a salvar l'economia. D'altres països europeus havien patit una guerra, però ja feia anys que s'estaven recuperant. Vivim una situació que és encara horribol d'aquells temps.
► **Per què agafar el tema de turisme i cultura?**
► Perquè aquí una cosa és l'economia i l'altra el turisme. Els gaudim i els altres ingression. Aho no hi ha hagut manera de reconciliar-ho de forma profunda. Li he posat l'exemple d'Itàlia, però a França, no diguem: quan es vol fer quelcom esgruït com a tenen a tots els sectors i treballen plegats.
► **I per quin motiu no ho fem?**
► Qui predica aquí el turisme cultural a banda d'uns pocs simpàtics? Algunes parts públiques d'aquí ho anem a mirar com podem el tema a França o a Itàlia?
► **O sigui que això se us predica al desert.**
► Ho ha sigut. Però cada vegada més. Sí, una pionera, ho això que ara, ho faran quan sigui moment. Itàlia per.
► **No sigui tèrrec.**
► (Riu) En referència que si que això visita. A més, és molt, no hi hauria altre remi. El sector turístic s'ha de correspondre, perquè també rebem ajuts. Aquí es necessita un gran pacte cultural i turístic. Simplement perquè necessitem que vingui bon turisme, que vingi, pacífic i que ens ajudi a promocionar i mantenir el que tenim.



MARC MARÍ

Dolors Vidal

Directora de la Càtedra de Gastronomia, Cultura i Turisme Calonge i Sant Antoni de la UdG. Experta en turisme cultural, en aquesta entrevista assenyala que el turisme cultural està encara en bona part per explotar, però que per aconseguir-ho cal la implicació de les administracions i del sector

«Cal un pacte cultural i turístic, no pot ser que vagin separats»

Albert Soler
CALONGE

Dolors Vidal s'havia llicenciat en Història de l'Art, i en un viatge turístic que va fer a Itàlia, li van oferir feina mentre estava asseguda a la terrassa d'un bar. Malgrat les lògiques reticències, la va acceptar, i allà van néixer les seves ganes de fer compatibles turisme i cultura. Ara dirigeix a Calonge una càtedra que incideix en aquesta dualitat i hi alegeix encara la gastronomia.

Q A Itàlia va veure la llum?

A Florència, el 1980, vaig veure com la política cultural anava conjuntament amb la política turística.

Q Cosa que aquí no es feia.

Ni es feia aleshores ni es fa ara.

Q Per què no es fa?

Per una sèrie de dinàmiques que hem heretat.

A Florència hi continua anant gent perquè la seva programació està molt ben feta. Però no està ben feta com una patina, sinó com un fonament de l'activitat.

Q No hi ha el perill que el turisme posi en perill la cultura?

Miri Venècia.

Aquí estem a la banda contrària. Sembla que ens interressi promocionar altres coses, en lloc de l'art i el patrimoni.

Hem d'incidir en allò que millora l'espiritualitat, el coneixement. El turisme d'art no s'interessa només per l'art, té influència en el territori.

Aquest turista que ve a Girona, s'interessaria també per Olot, per exemple, si tingués ocasió d'entendre el que hi pot trobar. O per museus que tenim a l'Empordà. Estem llunyíssim de la saturació, no es preocupi.

Q La turismofòbia és una exageració?

Penso que venim d'una tradició no prou cohesionada socialment, no hem pogut debatre prou sobre quin turisme volem.

En parlem ara per veure'l com un problema, quan en podríem haver parlat fa trenta anys, ja que el turisme dona prestigi i crea relacions internacionals, etretudeu el teu petit nucli mental.

I ens permetia conèixer gent amb educació esquisida, quan aquí érem salvatjots (riu). Miri, aquí tinc un estudi de la promoció turística de les comarques gironines entre 1900 i 1979.

Q L'any 1900 ja hi havia promoció turística?

N'hi havia molt! El primer que ens falta és la perspectiva: si no sabem què s'ha fet i què hem pensat, tampoc no podem saber on anem.

Les polítiques turístiques actuals s'haurien de fer tenint en compte què es va fer en el passat, què va anar bé i què va anar malament. Què tenim previst per a 2040? I per a 2030? Què voldríem?

Q Com viatja, vostè?

De totes les maneres. Magnífica posar-me a prova. Quan era molt jove feia autostops. Doncs, bé, encara ara, quan viatjo, a vegades en faig. O vaig a un congrés professional a Florència, i em va venir de gust allotjar-me al mateix alberg on havia viscut de jove. Darrere el tauler hi havia la ma-

A Itàlia no permetrien que s'hi instal·lés un Port Aventura sense que el seu patrimoni estigués a l'eix»

El turista que ve, té dificultats per ubicar el que li interessa, necessitem agències receptives especialitzades»

teixa persona que hi havia l'any 1979! Em va reconèixer! I vaig demanar una habitació compartida. Així coneixes gent.

Q No la veig viatjant amb tur-

perador.

També ho faig, ja li dic que m'agrada provar. Hi ha turistes molt bons. Vaig viatjar amb un a famel i vaig veure molt més del que hauria vist jo sola. El que em va interessar, ho vaig tornar a visitar en un segon viatge més especialitzat.

Q Aquesta possibilitat és la que ens falta aquí?

Ens falten agències receptives més especialitzades. A quina

NOTÍCIES EN MITJANS DIGITALS SOBRE LA CONFERÈNCIA ATLAS A ROMANIA:

<https://www.radiocapital.cat/la-catedra-de-gct-calonge-i-sant-antoni-exporta-el-seu-model-en-una-trobada-internacional-sobre-gastronomia-i-turisme-a-romania/>

<https://www.gerio.cat/noticia/1607404/la-catedra-de-gct-calonge-i-sant-antoni-exporta-el-seu-model-a-romania>

<https://revistabaixemporda.cat/la-catedra-de-gct-calonge-i-sant-antoni-exporta-el-seu-model-en-una-trobada-internacional-sobre-gastronomia-i-turisme-a-romania/>

<https://www.palamoscomunicacio.cat/web/hemeroteca.php/1500018338/la-ctedra-de-gastro-nomia-de-calonge-i-sant-antoni-a-romania/1>

Sibiu - Romania:



L'església de Calonge.

Sant Antoni exporta el seu model turístic en una trobada a Romania

DdG. CALONGE I SANT ANTONI

■ La Càtedra de Gastronomia, Cultura i Turisme Calonge i Sant Antoni, de la Universitat de Girona, patrocinada per l'Ajuntament de Calonge i Sant Antoni, participa del 24 al 27 d'aquest mes de maig a la reunió anual del Grup de Recerca en Gastronomia i Turisme de la xarxa internacional ATLAS. Una trobada que organitza la Universitat Lucian Blaga de Sibiu (Romania) i que compta amb professionals i acadèmics experts en la matèria procedents de diversos països. Durant quatre dies hi ha ponències, debats, sessions pràctiques i un tast de vins. La càtedra gironina és l'actual coordinadora d'aquest grup de recerca.

La Càtedra de GCT Calonge i Sant Antoni exporta el seu model en una trobada internacional sobre gastronomia i turisme a Romania

La Universitat Lucian Blaga de Sibiu acull del 24 al 27 d'aquest mes de maig la reunió anual d'un dels grups de recerca de l'associació ATLAS, que coordina la càtedra gironina



Mireia Pascual, Cinthia Rolim, Silvia Aulet i Dolors Vidal representen la Càtedra GCT Calonge i Sant Antoni a Sibiu (Romania).

ACTES MALBARATAMENT ALIMENTARI - UDG I CALONGE:

ENLLAÇOS TV - RÀDIO

- RÀDIO CAPITAL - 19/09/23 – Supermatí (a partir del minut 53:07)
<https://www.radiocapital.cat/supermati-19-setembre-2023/>
- TV GIRONA - 20/09/23 – Notícies Vespre (a partir del minut 04:14)
https://tvgirona.com/capitol/tv_girona_video/625/
- TV COSTA BRAVA - 21/09/23 – Notícies

<https://www.tvcostabrava.com/ruben-lozano/medi-ambient/sostenibilitat/calonge-acull-una-jornada-contra-el-malbaratament-alimentari>

ALTRES MITJANS DE COMUNICACIÓ:

Agenda:

Conferències

CALONGE
► A les 18 h al Castell de Calonge, conversa «Menja't el malbaratament» amb la participació de Gaby Susanna i Ada Parellada. Ho organitza: Càtedra la Càtedra de Gastronomia i Cultura i Turisme Calonge i Sant Antoni.

Taules rodones

GIRONA

► 11.00. Sala de Graus de la Facultat de Turisme de la Universitat de Girona. Taula rodona amb el títol *El malbaratament alimentari*, amb la participació de Gaby Susanna (Plataforma Aprofitem els Aliments), Ada Parellada (Semproniana), Gemma Barceló (El Celler de Can Roca), Diane Dood (IGCAT) i Carmel Mòdol, secretari Conselleria Acció Climàtica. L'acte és organitzat per la Càtedra de Gastronomia, Cultura i Turisme Calonge i Sant Antoni.

La frase Ada Parellada

PROPIETÀRIA DEL RESTAURANT SEMPRONIANA



“La restauració ve d'una cultura de l'aprofitament molt arrelada, basada en el temps, l'espai, les habilitats culinàries i l'estima pels aliments”

Local Comarques

Denuncien que un 40% dels aliments produïts no arriben a ser consumits

► La Càtedra de Gastronomia, Cultura i Turisme fa una jornada sobre malbaratament alimentari

DDG, GIRONA

■ Recuperar la cultura de l'aprofitament, valorar el menjar i vetllar per un consum conscient i responsable són algunes de les conclusions a les quals es va arribar durant la jornada d'ahir centrada en el malbaratament alimentari. Per dimensionar el fenomen, Gaby Susanna, ambientòloga i directora de la Plataforma Aprofitem els Aliments, ha lamentat que «actualment entre un 30 i un 40 per cent dels aliments que es produeixen al món no són consumits. Això es tradueix en uns 100 kg per persona».

L'ha organitzat la Càtedra de Gastronomia, Cultura i Turisme Calonge i Sant Antoni, de la Uni-



Els ponents durant la taula rodona a la Sala de Graus.

DELFI ROCA

La Càtedra vol ser un centre de referència sobre la gastronomia i el seu vincle amb la cultura i el turisme

versitat de Girona, amb la col·laboració de l'Ajuntament de Calonge i Sant Antoni, i ha comptat amb la participació de diversos professionals vinculats amb el món de la gastronomia i l'alimentació.

Al matí, la Sala de Graus de la Facultat de Turisme de la UdG va acollir una taula rodona en la qual

hi van participar Gaby Susanna, Ada Parellada, propietària del restaurant Semproniana de Barcelona; Gemma Barceló, del departament d'I+D d'El Celler de Can Roca; Diane Dodd, presidenta de l'International Institute of Gastronomy, Culture, Arts and Tourism (IGCAT); i Carmel Mòdol, secretària de la Conselleria d'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural de la Generalitat. A l'atardada, el Castell de Calonge va ser l'escenari de la conversa «Menja't el malbaratament», a càrrec d'Ada Parellada i Gaby Susanna.

Els organitzadors afirmen que «l'experiència de cada ponent» va permetre explicar el context actual del malbaratament dels aliments, que van definir com «un problema global que ha anat creixent a mesura que la societat ha anat evolucionant, desordenant els seus hàbits alimentaris a causa de l'acceleració, la manca de temps i la falta d'energia». S'han enumerat també possibles solucions per minimitzar els efectes d'aquest fenomen.

L'APUNT

Tothom hauria de passar gana

Jordi Casas Figueras

Quin plaer per als sentits obrir la nevera i no saber què triar per, posem-hi per exemple, matar l'avorriment gàstric i esperar el sopar. A Girona, hi ha 38.354 persones, 235.191 a Catalunya i 1,2 milions a tot l'Estat, que, quan obren la nevera –si és que en tenen–, només hi veuen tanyines. I moltes d'aquestes persones són infants. Empenya conèixer aquesta realitat i empenya encara més

saber que quasi el 40% dels aliments que es produeixen no arriben a ser consumits. S'ha dit en una jornada organitzada per la Càtedra de Gastronomia, Cultura i Turisme (GCT) de la Universitat de Girona i l'Ajuntament de Calonge i Sant Antoni. Doncs, potser, tothom hauria de passar gana uns quants dies. Segurament, arreglaríem el problema ràpidament.



SOCIETAT

Prop d'un 40% dels aliments que es produeixen no arriben a ser consumits

U.C.

GIRONA / CALONGE

Prop d'un 40% dels aliments que es produeixen no arriben a ser consumits. Així ho van denunciar ahir professionals del sector gastronòmic en una jornada organitzada per la Càtedra de Gastronomia, Cultura i Turisme (GCT) de la Universitat de Girona i l'Ajuntament de Calonge i Sant Antoni. Amb el malbaratament alimentari com a fil conductor, la jornada ha conclòs la necessitat de recuperar la cultura de l'aprofitament, valorar el menjar i vetllar per un consum conscient i responsable.

Al matí, la sala de graus de la Facultat de Turisme de la UdG va ser el marc d'una taula rodona en la qual van intervenir Gaby Susanna, directora de la Plataforma Aprofitem els Aliments; Ada Parellada, restauradora i propietària del restaurant Semproniana de Barcelona; Gemma Barceló, del departament d'I+D d'El Celler de Can Roca; Diane Dodd, presidenta de l'International Institute of Gastronomy, Culture, Arts and Tourism (IGCAT); i Carmel Mòdol, secretària de la conselleria d'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural de la Generalitat de Ca-



Un moment de la taula rodona sobre malbaratament alimentari ■ EPA

talunya. A la tarda, el castell de Calonge va ser l'escenari de la conversa «Menja't el malbaratament», a càrrec de Gaby Susanna i Ada Parellada.

L'experiència pròpia de cada ponent va permetre explicar quin és l'actual context del malbaratament dels aliments, definit com un problema global que ha anat creixent a mesura que la societat ha anat evolucionant desordenant els seus hàbits alimentaris a causa de l'acce-

leració, la manca de temps i la falta d'energia. Així, es van enumerar també múltiples accions com a possibles solucions per minimitzar els efectes d'aquest fenomen, que cal combatre a partir d'iniciatives i comportaments individuals i col·lectius amb la finalitat de no malbaratar els aliments i, d'aquesta manera, dignificar la vida senzilla i l'austeritat.

«A vegades no som conscients que les nostres decisions i la nostra mane-

ra d'actuar generen aquest malbaratament, que es produeix a totes les escales de la cadena; des del camp fins a les llars, passant pels restaurants», va dir Gaby Susanna, que va afegir-hi: «Actualment entre un 30 i un 40% dels aliments que es produeixen al món no són consumits pels humans perquè es perden durant la transició cap al plat. Això es tradueix en uns 100 quilograms per persona.» ■

PALA FRUGELL

L'alcalde Fernández diu que s'ha trobat un "desgavell" municipal

E. Agulló

PALA FRUGELL

L'alcalde de Palafrugell, Juli Fernández (PSC), situa com a prioritats per al primer any de mandat resoldre el "desgavell" dins del consistori, on ahir va posar com a exemples que hi ha "molts contractes caducats" i prorrogats, com ara el de les càmeres de videovigilància, des del 2021, "amb sobre costos", i un "col·lapse" en una àrea que volen reforçar, amb més personal també per al seguiment dels tràmits de les nombroses subvencions en joc. Aquest va ser un dels eixos del balanç dels tres primers mesos després del retorn al càrrec –recuperat a les urnes després de la moció de censura d'ERC i el grup de CiU el 2017–, i sense oblidar que la gestió del servei de recollida d'escombraries, aleshores, va ser un dels arguments dels republicans, i que sis anys després encara arrosseguen el mateix contracte d'aleshores.

La neteja i els residus seran una de les prioritats dels pròxims dotze mesos, amb la intenció d'acordar la rescissió del contracte, criticat i encara vigent, i convocar un nou concurs que, "si no hi ha al·legacions", podria adjudicar-se i ser vigent l'estiu vinent. D'entrada, però, l'alcalde va anunciar que posarà en marxa un grup de seguiment i enduriran controls, amb policies locals de país, en els punts crítics d'incivisme, alhora que han fet un primer requeriment a la concessionària perquè resolgui mancances.

El tinent d'alcalde Isidre Tenas, de Som Gent del Poble, va trencar una llança en pro de les decisions bones de l'anterior govern, que van compartir fins al maig amb ERC i dos regidors del grup de Junts, i va anunciar diverses inversions en matèria d'esports. Fernández va defensar que han donat continuïtat a obres en curs, com ara l'avinguda Espanya, però amb ajustos. ■

CASTELL D'EMPÚRIES

Quaranta-vuit intoxicats en un àpat popular al Terra de Trobadors

N.A.
GIRONA

entre els dies 9 i 10 de setembre, i una de les persones que van em-

RADIO PALAMÓS

JORNADA A CALONGE CONTRA EL MALBARATAMENT ALIMENTARI

Superfície: 100% Audiència: 4374 Valoració: 79€

19/09/2023

La jornada vol conscienciar a la societat per combatre el malbaratament alimentari. (Foto: freepik.es).

La Càtedra de Gastronomia, Cultura i Turisme Calonge i Sant Antoni, vinculada a la **Universitat de Girona**, organitza demà dimecres una jornada dedicada al malbaratament alimentari, a partir de l'experiència de diferents professionals de la gastronomia. La jornada es dividirà en dues sessions, de matí i de tarda, que es faran respectivament a la Facultat de Turisme de la UdG, i al castell de Calonge. La sessió matinal començarà a les 11 i tindrà lloc a la Sala de Graus de la Facultat de Turisme de la **Universitat de Girona**. Hi participaran Carmel Mòdol, secretari de la Conselleria d'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural de la Generalitat, Gaby Susanna, directora de la Plataforma Aprofitem els Aliments, Ada Parellada, propietària del restaurant Semproniana, Gemma Barceló, del Departament d'I+D del restaurant El Cellar de Can Roca, i Diane Dodd presidenta de l'International Institute of Gastronomy, Culture, Arts and Tourism. D'altra banda, a partir de les 6 de la tarda tindrà lloc al Castell de Calonge la conversa 'Menja't el malbaratament' a càrrec de Gaby Susanna i Ada Parellada. La jornada també comptarà amb les intervencions de l'alcalde de Calonge i Sant Antoni, Jordi Soler, i de la directora de la Càtedra de Gastronomia, Cultura i Turisme, Dolors Vidal.



RÀDIO CAPITAL

DOLORS VIDAL: "LA SOCIETAT HA EVOLUCIONAT I ELS HÀBITS ALIMENTARIS HAN QUEDAT ALTERATS"

Superfície: 100% Audiència: 3698 Valoració: 92€

19/09/2023

La càtedra de Gastronomia, Cultura i Turisme de Calonge i Sant Antoni de la **Universitat de Girona** organitza aquest dimecres 20 de setembre una jornada dedicada al malbaratament alimentari a la Facultat de Turisme de **Girona** i, també, una conversa, 'Menja't el malbaratament', al Castell de Calonge. Per parlar d'aquestes jornades ens ha visitat la directora de la Càtedra de Gastronomia, Cultura i Turisme de Calonge i Sant Antoni, Dolors Vidal.



21/09/2023

El Castell de Calonge ha acollit una jornada amb la intenció de conscienciar sobre l'impacte que té el malbaratament alimentari tant en l'àmbit

econòmic com social i mediambiental, amb la intervenció d'experts en gastronomia com la xef i restauradora, Ada Parellada, la directora de la "Plataforma Aprofitem els Aliments", Gaby Susanna i la directora de la Càtedra de Gastronomia, Cultura i Turisme Calonge i Sant Antoni de la **Universitat de Girona**. Calonge ha acollit una jornada dedicada a conscienciar sobre l'impacte que té el malbaratament alimentari i com evitar-ho adoptant mesures, recuperant la cultura de l'aprofitament, valorant el menjar i vetllant per un consum responsable. Precisament, un dels factors que més impacte negatiu té a l'ecosistema és el malbaratament d'aliments, fins al punt que, si llençar menjar fos un país, seria el tercer emissor més important de gasos d'efecte hivernacle, per darrere dels Estats Units i la Xina. També es descarten productes abans d'arribar a la comercialització per no ser rendible el seu cultiu, per no complir determinades exigències estètiques o bé per no tenir comprador. En conclusió, el malbaratament té repercussions molt negatives, no només en l'àmbit econòmic, sinó també en el social i mediambiental i, per tant, és essencial fomentar la consciència i l'educació, ja que es tracta d'una responsabilitat compartida que ens afecta com a societat.



EL PUNT AVUI

PROP D'UN 40% DELS ALIMENTS QUE ES PRODUeixEN NO ARRIBEN A SER CONSUMITS

Superfície: 100% Audiència: 13480 Valoració: 112E

20/09/2023

Prop d'un 40% dels aliments que es produeixen no arriben a ser consumits. Així ho han denunciat professionals del sector gastronòmic en una jornada

organitzada per la Càtedra de Gastronomia, Cultura i Turisme (CGT) de la **Universitat de Girona** i l'ajuntament de Calonge i Sant Antoni. Amb el malbaratament alimentari com a fil conductor, la jornada ha conclòs la necessitat de recuperar la cultura de l'aprofitament, valorar el menjar i vetllar per un consum conscient i responsable. Al matí, la Sala de Graus de la Facultat de Turisme de la UdG ha acollit una taula rodona en la qual hi han intervingut Gaby Susanna, directora de la Plataforma Aprofitem els Aliments; Ada Parellada, restauradora i propietària del restaurant Semproniana de Barcelona; Gemma Barceló, del departament d'I+D d'El Celler de Can Roca; Diane Dodd, presidenta de l'International Institute of Gastronomy, Culture, Arts and Tourism (IGCAT) i Carmel Mòdol, Secretari de la Conselleria d'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural de la Generalitat de Catalunya. A la tarda, el Castell de Calonge ha d'acollir la conversa 'Menja't el malbaratament', a càrrec de Gaby Susanna i Ada Parellada. L'experiència pròpia de cada ponent ha permès explicar quin és l'actual context del malbaratament dels aliments, definit com un problema global que ha anat creixent a mesura que la societat ha anat evolucionant desordenant els seus hàbits alimentaris a causa de l'acceleració, la manca de temps i la falta d'energia. S'han enumerat també múltiples accions com a possibles solucions per minimitzar els efectes d'aquest fenomen, que cal combatre a partir d'iniciatives i comportaments individuals i col·lectius amb la finalitat de no malbaratar els aliments i, d'aquesta manera, dignificar la vida senzilla i l'austeritat. Aquest és el primer article gratuït d'aquest mes



EL PUNT AVUI

TOTHOM HAURIA DE PASSAR GANA

Superfície: 100% Audiència: 9189 Valoració: 85€

21/09/2023

Quin plaer per als sentits obrir la nevera i no saber què triar per, posem-hi per exemple, matar l'avorriment gàstric i esperar el sopar.

A **Girona**, hi ha 38.354 persones, 235.191 a Catalunya i 1,2 milions a tot l'Estat, que, quan obren la nevera –si és que en tenen–, només hi veuen teranyines. I moltes d'aquestes persones són infants. Emprenya conèixer aquesta realitat i empenya encara més saber que quasi el 40% dels aliments que es produeixen no arriben a ser consumits. S'ha dit en una jornada organitzada per la Càtedra de Gastronomia, Cultura i Turisme (GCT) de la **Universitat de Girona** i l'Ajuntament de Calonge i Sant Antoni. Doncs, potser, tothom hauria de passar gana uns quants dies. Segurament, arreglaríem el problema ràpidament.

Identificar-me . Si ja sou usuari verificat, us heu d'identificar.

Vull ser usuari verificat . Per escriure un comentari cal ser usuari verificat.

Nota: Per aportar comentaris al web és indispensable ser usuari verificat i acceptar les Normes de Participació

FEDERACIÓ D'HOSTELERIA DE LES COMARQUES DE GIRONA

PROP D'UN 40% DELS ALIMENTS QUE ES PRODUeixEN NO ARRIBEN A SER CONSUMITS

Superfície: 100% Audiència: 73 Valoració: 1€

22/09/2023

El Punt. Prop d'un 40% dels aliments que es produeixen no arriben a ser consumits. Així ho han denunciat professionals del sector gastronòmic en

una jornada organitzada per la Càtedra de Gastronomia, Cultura i Turisme (CGT) de la **Universitat de Girona** i l'Ajuntament de Calonge i Sant Antoni. Amb el malbaratament alimentari com a fil conductor, la jornada ha conclòs la necessitat de recuperar la cultura de l'aprofitament, valorar el menjar i vetllar per un consum conscient i responsable.

Al matí, la Sala de Graus de la Facultat de Turisme de la UdG ha acollit una taula rodona en la qual hi han intervingut Gaby Susanna, directora de la Plataforma Aprofitem els Aliments; Ada Parellada, restauradora i propietària del restaurant Semproniana de Barcelona; Gemma Barceló, del departament d'I+D d'El Cellar de Can Roca; Diane Dodd, presidenta de l'International Institute of Gastronomy, Culture, Arts and Tourism (IGCAT) i Carmel Mòdol, Secretari de la Conselleria d'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural de la Generalitat de Catalunya. A la tarda, el Castell de Calonge ha d'acollir la conversa 'Menja't el malbaratament', a càrrec de Gaby Susanna i Ada Parellada.

L'experiència pròpia de cada ponent ha permès explicar quin és l'actual context del malbaratament dels aliments, definit com un problema global que ha anat creixent a mesura que la societat ha anat evolucionant desordenant els seus hàbits alimentaris a causa de l'acceleració, la manca de temps i la falta d'energia. S'han enumerat també múltiples accions com a possibles solucions per minimitzar els efectes d'aquest fenomen, que cal combatre a partir d'iniciatives i comportaments individuals i col·lectius amb la finalitat de no malbaratar els aliments i, d'aquesta manera, dignificar la vida senzilla i l'austeritat.

PROP D'UN 40% DELS ALIMENTS QUE ES PRODUeixEN NO ARRIBEN A SER CONSUMITS

El punt. Prop d'un 40% dels aliments que es produeixen no arriben a ser consumits. Així ho han denunciat professionals del sector gastronòmic en una jornada organitzada per la Càtedra de Gastronomia, Cultura i Turisme (CGT) de la **Universitat de Girona** i l'Ajuntament de Calonge i Sant Antoni. Amb el malbaratament alimentari com a fil conductor, la jornada ha conclòs la necessitat de recuperar la cultura de l'aprofitament, valorar el menjar i vetllar per un consum conscient i responsable.

Al matí, la Sala de Graus de la Facultat de Turisme de la UdG ha acollit una taula rodona en la qual hi han intervingut Gaby Susanna, directora de la Plataforma Aprofitem els Aliments; Ada Parellada, restauradora i propietària del restaurant Semproniana de Barcelona; Gemma Barceló, del departament d'I+D d'El Cellar de Can Roca; Diane Dodd, presidenta de l'International Institute of Gastronomy, Culture, Arts and Tourism (IGCAT) i Carmel Mòdol, Secretari de la Conselleria d'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural de la Generalitat de Catalunya. A la tarda, el Castell de Calonge ha d'acollir la conversa 'Menja't el malbaratament', a càrrec de Gaby Susanna i Ada Parellada.

L'experiència pròpia de cada ponent ha permès explicar quin és l'actual context del malbaratament dels aliments, definit com un problema global que ha anat creixent a mesura que la societat ha anat evolucionant desordenant els seus hàbits alimentaris a causa de l'acceleració, la manca de temps i la falta d'energia. S'han enumerat també múltiples accions com a possibles solucions per minimitzar els efectes d'aquest fenomen, que cal combatre a partir d'iniciatives i comportaments individuals i col·lectius amb la finalitat de no malbaratar els aliments i, d'aquesta manera, dignificar la vida senzilla i l'austeritat.



El Punt Avui Girona @elpunt · 20 de set.

...

Prop d'un 40% dels aliments que es produeixen no arriben a ser consumits



elpuntavui.cat

Prop d'un 40% dels aliments que es produeixen no arriben a ser cons...

Prop d'un 40% dels aliments que es produeixen no arriben a ser consumits. Així ho van denunciar ahir professionals del sector ...



Red de Expertos en Turismo Cultural de España - Unirte

...

Màster en turisme cultural, turismo cultural, cultural tourism UdG · 5 d ·

El dijous 20.

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

GCT

Taula rodona
«El malbaratament alimentari»

20 de setembre de 2023 · A les 11 h (durada 2.30 h)
Sala de Graus (Facultat de Turisme)
Plaça Ferrater i Mora, 1, Universitat de Girona

Moderador: **Dra. Dolors Vidal Casellas** - Directora de la Càtedra de GCT

Entrada lliure. Places limitades
Inscripcions a: coord.catedra.calonge@udg.edu

Gal·lí Susanna
Aida Parellada
Gemma Barceló

Diana Dordal
Carmel Mòdul - Secretari d'Alimentació del Departament d'Agricultura, Ramaderia i Agroalimentació

Càtedra de Gastronomia, Cultura i Turisme Calonge i Sant Antoni
Universitat de Girona
Ajuntament de Calonge



Ràdio Capital. La ràdio de l'Empordà · Seguir

...

2 d ·

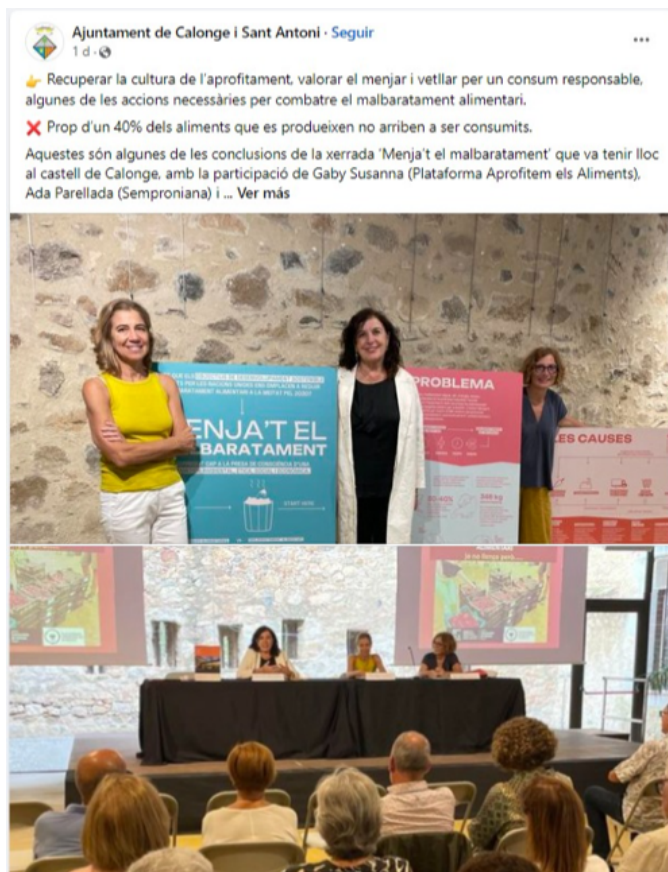
Dolors Vidal: "La societat ha evolucionat i els hàbits alimentaris han quedat alterats"

La càtedra de Gastronomia, Cultura i Turisme de Calonge i Sant Antoni de la Universitat de Girona organitza aquest dimecres 20 de setembre una jornada dedicada al malbaratament alimentari a la Facultat de Turisme de Girona i, també, una conversa, 'Menja't el malbaratament', al Castell de Calonge. Per parlar d'aquestes jornades ens ha visitat la directora de la Càtedra de Gastronomia, Cult... Ver más

RADIOCAPITAL.CAT

Dolors Vidal: "La societat ha evolucionat i els hàbits alimentaris han quedat alterats"

• Ràdio Capital de l'Empordà





Ràdio Palamós · [Seguir](#)

3 d ·

...

La Càtedra de Gastronomia, Cultura i Turisme Calonge i Sant Antoni, vinculada a la [Universitat de Girona](#), organitza demà dimecres una jornada dedicada al malbaratament alimentari, a partir de l'experiència de diferents professionals de la gastronomia. La jornada es dividirà en dues sessions, de matí i de tarda, que es faran respectivament a la Facultat de Turisme de la UdG, i al castell de Calonge.



PALAMOSCOMUNICACIO.CAT

Jornada a Calonge contra el malbaratament alimentari

Jornada a Calonge contra el malbaratament alimentari



CONGRÈS GIROCAMPING - LLORET DE MAR

La Vanguardia:

<https://www.lavanguardia.com/local/girona/20230928/9260453/els-campings-gironins-registren-augment-d-ocupacio-fora-temporada-consolida-desestacionalitzacio-sector.html>

La República:

<https://www.larepublica.cat/minut-a-minut/els-campings-gironins-registren-un-augment-docupacio-fora-de-temporada-que-consolida-la-desestacionalitzacio-del-sector/>

Diari de Girona:

<https://www.diaridegirona.cat/economia/2023/09/28/campings-gironins-registren-augment-92671139.html>

TV3:

<https://www.ccma.cat/324/els-campings-gironins-registren-un-augment-docupacio-fora-de-temporada-que-consolida-la-desestacionalitzacio-del-sector/noticia/3252453/>



Els càmpings gironins registren un augment d'ocupació fora de temporada que consolida la desestacionalització del sector

[ccma.cat](https://www.ccma.cat)

SEMPRE, LA GUIA MICHELIN

Klara Chazarreta i Dolors Vidal

Klara Chazarreta és estudiant del Màster en Turisme Cultural de la Universitat de Girona. Dolors Vidal és directora de la Càtedra de Gastronomia, Cultura i Turisme Calonge i Sant Antoni - Universitat de Girona

Gastronomia, patrimoni i cuina estan intrínsecament vinculats en un territori. L'afany del turista per descobrir allò que és autòcton i autèntic li suposa una oportunitat d'inversió cultural. El turista ha convertit la gastronomia en una de les motivacions més importants del viatge. El turisme gastronòmic o gastroturisme és un tipus d'activitat caracteritzada per l'experiència de la visitant vinculada a productes i activitats relacionades amb l'alimentació, com a experiències culinàries autèntiques, tradicionals i/o innovadores (tal com és descrita per l'Organització Mundial del Turisme).

Igual que el turisme cultural, dirigit per l'auge de l'interès patrimonial o heritage boom des dels anys 80, l'interès per la gastronomia experimenta un creixement i es converteix en un fenomen massiu, tant des del punt de vista social com mediàtic. A Espanya, especialment a Catalunya, i de Girona d'una forma molt particular, la relació entre gastronomia i turisme ha crescut de forma qualitativa (la UNESCO la considera com a bé intangible de la humanitat).

L'elevat nombre de restaurants guardonats amb les cèl·lules estrelles Michelin, mostren uns xefs que no sols són el màxim exponent de l'alta cuina en l'hostaleria sinó també actors clau en el procés de desenvolupament i evolució de la gastronomia, la ciència de l'alimentació, les destinacions turístiques, les economies regionals i líders socials.

Aquests fenòmens no serien possibles sense l'aparició de les guies turístico-gastronòmiques,

que des dels inicis del segle XX proporcionen coneixement a un públic cada vegada major: contribueixen i han contribuït activament en la construcció de la imatge de les destinacions turístiques dels quals encara som hereus.

La Guia Michelin, és reconeguda com la referència per als viatgers que pretenen degustar la versió més autèntica de la cuina d'una regió i oferir bona informació dels establiments capdavanters en alta gastronomia. La cuina es converteix en un motiu per al pelegrinatge i la crítica gastronòmica que acompanya a les rutes traçades instaura un discurs amb el qual «llegir» la cuina.

Però la seva funció no queda en el merament informatiu: aquesta guia del nou segle porta amb si un distintiu que dona prestigi tant al fabricant com a la fàbrica; els converteixen en un reclam atractiu per als adeptes a la cuina i promou el reconeixement i l'exploració de les regions lligades a ells. Això és el que diversos acadèmics denominen l'efecte Michelin: les dinàmiques mitjançant les quals en l'actualitat la consolidació de figures com a grans xefs o conceptes de restauració troben un buit en les altes exposicions de la nostra cultura, convertint-los al mateix temps en atraccions turístiques

El turisme Michelin produeix un efecte de retroalimentació entre els restaurants de la regió

lligades al patrimoni cultural.

Tal com demostra la doctora **Natalia Daries**, per als llocs on es troben, el fet de considerar els establiments de restauració com a destinacions turístiques per dret propi repercuteix en la identitat turística de les regions; amb aquest poder influenciat adquireix aconsegueixen alterar el paradigma del turisme existent atraient a nous segments i revivint àrees del territori mitjançant l'interès pel patrimoni gastronòmic.

Per al consumidor, com apunta la doctora **Sara Forgas**, la motivació gastronòmica pot estar tan relacionada amb la intenció de degustar productes i elaboracions regionals en restaurants, fires i mercats especialitzats com amb el fet d'anar a menjar a un restaurant d'estrella Michelin. Mentre que per a molts turistes la qualitat que s'ofereix en l'oferta gastronòmica és una part important de l'experiència, una altra part dels viatgers tenen en compte els beneficis emocionals i no funcionals, com els valors hedònics i socials que les visites a aquesta mena d'establiments reporten. En el seu article sobre l'«Efecte Roca», basat en la influència del Cellar de Can Roca a Girona, Forgas revela el perfil del turisme Michelin a Catalunya: es tracta d'un turisme de qualitat que contribueix a la diversificació i proliferació en l'oferta de productes i serveis de gamma alta amb valor afegit, alhora que produeix un efecte de retroalimentació entre els mateixos restaurants de la regió.

Les 17 estrelles dels 14 restaurants que representen el territori de les comarques de Girona en el total de la Guia Michelin ens demostra fins a quin punt el prestigi de la destinació, la qualitat de l'experiència i el tàndem innovació-tradició van lligats sobretot a una guia, la Michelin, i d'un territori, el nostre, que ha rebut més de 7.000.000 de visitants en el que va d'any.