Catalunya es projecta al món amb una campanya que proclama la seva cuina com la millor del món

+ Notícies | 30-06-2025 | 19:48



Nova campanya Arnau Carbonell / GN

El president de la Generalitat, Salvador Illa, ha presentat aquest dilluns la nova campanya institucional ?Catalunya, la millor cuina del món?, amb què el Govern vol situar la gastronomia catalana com a porta d?entrada al territori, la cultura i la identitat del país. L?acte, celebrat al Palau de la Música de Barcelona, ha reunit més de 400 persones vinculades als sectors gastronòmic, agroalimentari i turístic, entre elles una nodrida representació de xefs reconeguts amb estrelles Michelin i cuiners de tradició popular.

?La cuina catalana és una finestra al món per explicar que som un país de col·laboració, raó i esperança?, ha afirmat Illa durant la seva intervenció. Ha destacat també que ?la gastronomia és una de les grans forces de Catalunya i un exemple d?innovació, creativitat i compromís col·lectiu?.

La nova campanya, amb una inversió d?1,7 milions d?euros, compta amb 140 protagonistes reals del món gastronòmic i agroalimentari: pagesos, pescadors, sommeliers, caps de sala, viticultors i cuiners de totes les regions del país. La imatge central mostra una gran taula compartida, símbol d?una cuina col·lectiva, arrelada i oberta al món. S?ha enregistrat en set escenaris emblemàtics ?de l?Escala a la Vall de Boí? per reflectir la diversitat paisatgística i culinària del país.

L?espot incorpora una versió moderna de la cançó popular ?Nyam nyam, bon profit? per connectar emocionalment amb el públic i celebra el recorregut complet del producte fins al plat. La campanya es difondrà a Catalunya, Espanya i mercats internacionals prioritaris com França, Alemanya, Regne Unit i Estats Units, amb l?objectiu de generar fins a 250 milions d?impactes.

Catalunya és actualment una regió gastronòmica de referència mundial, amb 62 restaurants amb estrelles Michelin i tres entre els millors del món segons The World?s 50 Best Restaurants (Disfrutar, El Celler de Can Roca i elBulli). A més, el xef Albert Adrià ha estat reconegut com el

segon millor del món per The Best Chef Awards.

El president ha reafirmat el suport del Govern al sector per afrontar els reptes de sostenibilitat, innovació i adaptació als nous mercats. Aquesta acció s?emmarca en el programa de Catalunya com a Regió Mundial de la Gastronomia 2025, amb més de 50 iniciatives previstes per fer de l?enogastronomia un eix central del model turístic del país: sostenible, desestacionalitzat i arrelat al territori.

Amb més de 500 experiències enogastronòmiques arreu de Catalunya, la cuina catalana es reivindica com una expressió cultural i un orgull col·lectiu que va més enllà del plat. És, segons el president Illa, ?una manera de viure i de compartir el país amb el món?.

Autor: Redacció