

NOTA DE PREMSA

Barcelona participa a la trobada anual de la xarxa Délice de ciutats gormands

- **Turisme de Barcelona presenta la seva estratègia de promoció en matèria gastronòmica**
- **La xarxa internacional *Délice Cities* promou els valors culturals, les tradicions i l'excel·lència de la gastronomia**

Barcelona, 9 de febrer de 2018. – Turisme de Barcelona participa avui a Brussel·les a la primera trobada anual de *Délice Cities*, la xarxa internacional de ciutats unides per promoure l'excel·lència gastronòmica, amb l'objectiu de posar en comú la seva experiència en el màrqueting gastronòmic.

En total seran 17 ciutats que participaran en aquesta trobada per analitzar l'evolució i els canvis que s'estan produint a nivell de tendències i comportament dels consumidors en la tria d'un tipus d'oferta o una altra. Durant tres dies, delegats de diferents ciutats que formen la xarxa exposaran la seva experiència i les diferents estratègies per posicionar les seves ciutats en el context de la globalització.

D'una banda, el regidor de turisme, comerç i mercats de l'Ajuntament de Barcelona, **Agustí Colom**, participarà a la trobada de representants electes de vuit ciutats de la xarxa *Délice* en un acte convocat i presidit per l'alcalde de Brussel·les, Philippe Close, on s'abordarà el futur de la gastronomia en el desenvolupament urbà així com també la forma en què les xarxes internacionals com ara *Délice* han d'implicar-se en les ciutats.

La gastronomia ha esdevingut una eina de promoció turística important per les ciutats i també per Barcelona com a destinació sostenible: promou la cultura, el patrimoni i les tradicions gastronòmiques i vinícoles, les seves experiències, i en fomenta el seu consum.

Significa un àmbit de treball molt transversal que avarca des del comerç de proximitat, el producte local i de temporada, fins a un concepte de salut i molt més logístic com és la dieta mediterrània.

Pel regidor de turisme, que també ho és de mercats, és important posar en valor tota aquesta realitat al voltant del fet gastronòmic, des del model de la xarxa de 39 mercats municipals de producte fresc i el HUB de distribució de producte fresc que representa Mercabarna, fins a les diferents escoles de restauració i Hostaleria o els mateixos establiments de restauració que fa que la destinació Barcelona gaudeixi d'un alt nivell de reconeixement internacional. La gastronomia, com a fet cultural rellevant en l'àmbit personal i social, esdevé una eina molt important a l'hora d'identificar-se amb la cultura, el patrimoni i les tradicions d'un indret i els seus residents. Molts dels visitants repetidors de Barcelona volen visitar la ciutat per gaudir de noves experiències durant tot l'any i descobrir altres zones i altres racons de la ciutat esdevenint un instrument molt útil de descentralització i desestacionalització de la destinació.

Ignasi de Delàs, subdirector del consorci, explicarà en la seva ponència l'estratègia de Barcelona i l'aposta de la ciutat per una oferta gastronòmica de qualitat basada en el producte de proximitat, una xarxa única de mercats de producte fresc i destacant la innovació i la cultura gastronòmica de la destinació amb la dieta mediterrània com a gran valor.

Délice Cities ha esdevingut una gran plataforma d'intercanvi i de trobada de professionals de la gastronomia que va ser creada l'any 2007 de la qual Barcelona, representada per **Turisme de Barcelona**, va ser membre fundadora. Treballa en activitats i esdeveniments que giren al voltant dels grans temes de la gastronomia, des del màrqueting fins a l'educació, la transferència de coneixements, productes locals, salut i nutrició, o l'excel·lència dels xefs.

Per a més informació:

Lali Ferrando lferrando@barcelonaturisme.com 93368 97 00 / 646 467 715