



BARCELONA

GIRONA

LLEIDA

TARRAGONA

europapress.cat

Dimecres, 25 de Juny 2014

Tecnologies de la informació

PORTAL TIC.es

ABONATS

Cercar...

POLÍTICA

INTERNACIONAL

ECONOMIA

SOCIETAT

ESPORTS

SUCESSOS

TRIBUNALS

CULTURA

GENT

AGRO

SERVEIS

ECONOMIA

Cotitzacions

SEGELL DE QUALITAT

El Govern lliura 35 diplomes de la nova certificació d'hotel gastronòmic de Catalunya

Directori

Competitivitat
Conselleria
Ocupació
Marian Muro

Enviu

Mida: A A A

Compartiu
aquesta notícia:



Foto: GENCAT

BARCELONA, 19 Jun. (EUROPA PRESS) -

El Govern ha lliurat aquest dijous els primers 35 diplomes de la nova certificació d'hotel gastronòmic de Catalunya, que pretén posicionar una oferta turística singular d'alt valor afegit, i que combina l'allotjament confortable amb una oferta gastronòmica de cuina catalana arrelada al territori.

Segons ha informat la Conselleria d'Empresa i Ocupació en un comunicat, el lliurament d'aquest segell als primers 35 hotels l'han fet el secretari d'Empresa i Competitivitat, Pere Torres; la directora general de Turisme, Marian Muro, i el director de l'Agència Catalana de Turisme, Xavier Espasa.

Segons Torres, la Generalitat aposta per la gastronomia "com una via per crear una oferta de valor afegit", i ha posat com a exemple el desenvolupament d'una estratègia d'enoturisme que permeti situar Catalunya com a destinació a escala internacional, i l'aposta per l'olioturisme per crear una oferta diferencial.

La Direcció General de Turisme ha treballat en la creació d'aquesta nova certificació juntament amb l'Associació Cases Fonda de Catalunya, CIM Hotels, Costa Brava Verd Hotels i l'Institut Català de la Cuina.

Els hotels que vulguin optar a aquest segell, que té una validesa de quatre anys, hauran de ser de petit format --màxim 60 habitacions i 120 places-- i complir una sèrie de requisits, com ara tenir una gestió familiar --els propietaris han d'estar al capdavant de la gestió diària-- i oferir un allotjament de qualitat i confortable.

També han de tenir una oferta gastronòmica de qualitat --per exemple, com a mínim el 40% dels plats han de ser de cuina catalana i tenir productes autòctons-- i contribuir a la dinamització territorial a nivell econòmic i cultural --han de tenir identificats els productes amb DOP i IGP i fer difusió de la cultura i els productes de la zona, per exemple--.

L'ACTUALITAT MÉS VISITADA A WWW.EUROPAPRESS.CAT

DESCOBREIX QUE
BARCELONA ÉS MOLT MÉS

Amb la col·laboració de

Generalitat de Catalunya
Departament de la Presidència

Bono de 50€ para
Bolsas

r4.com/opera-en-Bolsa-bono-gratis

Renta 4 Te Regala 50€ para Invertir
en Bolsa y Futuros. ¡Infórmate ya!

