

## SELLO DE CALIDAD GASTRONOMICA CATALANA

El pasado mes de mayo, la **Agencia Catalana de Turismo (ATC)**, presentó el nuevo sello de **"Especialidad Gastronómica en Establecimientos Hoteleros de Cataluña"**.

El sello se establece como una herramienta voluntaria de promoción, tanto turística como gastronómica, que le dará un gran valor añadido a la oferta hotelera catalana de pequeño formato (**máximo 60 habitaciones y 120 plazas**), con la finalidad de llegar a un segmento turístico especializado.

La adhesión y reconocimiento de esta especialidad está condicionada al cumplimiento de una serie de requisitos de obligado cumplimiento para los establecimientos interesados, que se estructura en torno a cuatro ejes:

- Gestión familiar y trato cercano.
- Alojamiento de calidad y confortable.
- Oferta Gastronómica de calidad, con gran representación de platos de cocina catalana elaborados con productos de proximidad, de Denominaciones de Origen Protegidas y de Indicación Geográfica Protegida.
- Dinamización territorial a nivel económico y cultural.

A su vez, estos ejes se encuentran sujetos a **otros parámetros de valoración** entre los que podemos destacar las características de los alojamientos, así como aquellos relacionados con la gastronomía, como pueden ser productos de calidad y con denominación de origen, tradición culinaria, etc.).

El proceso de obtención también se encuentra sujeta al pago de las tasas correspondientes, las cuales ascienden a **228,34 € + 1,21 €/habitación**.

El reconocimiento de aquellos establecimientos que cumplan los requisitos oportunos se materializará en la obtención de la marca **"Hoteles Gastronómicos de Cataluña"**, entre los que ya se encuentran 30 establecimientos hoteleros de gran prestigio, repartidos a lo largo de toda la geografía catalana.

