

José A. Donaire
Director de l'INSETUR

Girona i els Roca. L'impacte econòmic del Celler



Il·lustració: Marc Vicens

INSETUR ha presentat a l'Institut d'Estudis Catalans l'informe sobre *l'efecte Roca*, en un seminari celebrat a la seu de l'IEC al qual han assistit, entre altres personalitats, el cuiner Joan Roca; el director de l'ICRPC, Joaquim Nadal; l'exdirector de Turespaña, Félix Larrosa; el director de la Fundació Alícia, Toni Massanés, i el cuiner Carles Gaig. Joan Roca és doctor honoris causa per la Universitat de Girona, i els germans Roca són professors de la Facultat de Turisme de la UdG.

L'informe demostra que en els darrers anys la gastronomia ha incrementat de forma molt sensible el seu pes en l'activitat turística. L'activitat gastronòmica era citada només per un 10 % dels turistes espanyols el 2005, i el 2011 ja superava el 50 %. Les dades mostren també que la gastronomia té un elevat component de valor afegit.

El Celler de Can Roca ha evolucionat de forma notable des del 2007, amb els diversos reconeixements, especialment les tres estrelles Michelin, i els de *Professional Chef* i *Restaurant Magazine*. Si en el període 1996-2007 el temps d'espera de reserva era de 7 dies, el 2013 ha pujat fins als 330. Un altre indicador són les sol·licituds de *stage*, que han passat de les 25 del 2007 a les 450 del 2013. La distribució geogràfica dels clients durant el darrer any mostra la rellevància dels clients estrangers.

La cartografia dels comensals dibuixa el mapa geoeconòmic contemporani, amb un pes significatiu dels BRIC (Brasil, Rússia, la Xina i l'Índia), així com de les economies emergents: Singapur, Dubai, Kazakhstan o Mèxic.

Un 10 % dels clients dels hotels de quatre i cinc estrelles de l'àrea de Girona ho són també del Celler. Aquest percentatge puja fins al 20 % entre els clients estrangers, el que demostra el pes del Celler en l'economia de l'àrea de Girona. Al marge de l'impacte directe, el Celler contribueix a millorar la imatge de la ciutat i del conjunt del país i consolida la marca internacional de Girona.

Durant l'acte, es va signar un acord de col·laboració entre l'Institut d'Estudis Catalans i l'Acadèmia Catalana de Gastronomia. Els assistents van proposar l'elaboració d'un informe sobre l'efecte de la cuina catalana d'excel·lència en el model turístic del país i un estudi de demanda sobre els usuaris dels productes i serveis enogastronòmics. Igualment, es va plantejar la necessitat de crear un observatori de gastronomia i cuina, en el qual podria col·laborar INSETUR.