

Accordo tra Catalogna, Paesi Baschi, La Rioja e Navarra per promuovere il Cammino Ignaziano

Dc, 25/11/2020 per Catalunya Religió



(Generalitat) Il Governo della Catalogna, attraverso il Dipartimento dello sviluppo economico, ha siglato un accordo di collaborazione con i governi di Paesi Baschi, La Rioja e la Comunità di Navarra per dar vita a iniziative comuni di gestione, promozione e diffusione del Cammino Ignaziano.

L'obiettivo è sviluppare un modello turistico diversificato, sostenibile e innovatore, basato sull'equilibrio territoriale e la destagionalizzazione, che evidenzia sia il valore dell'ambiente che del patrimonio storico, architettonico, religioso e culturale. In questo senso le quattro comunità considerano che c'è un'opportunità speciale per sviluppare questa visione poliedrica condivisa, partendo dallo scambio di informazioni ed esperienze. Inoltre, nel caso specifico della Catalogna, la promozione del Cammino Ignaziano è in linea con i diversi assi di lavoro del Piano strategico del turismo in Catalogna 2018-2022.

Il [Cammino Ignaziano](#) ricrea l'itinerario che Ignazio di Loyola, fondatore della Compagnia di Gesù, percorse nel 1522 dal suo paese natale, Azpeitia (Guipúscoa), fino a Manresa. Il cammino, tracciato a partire dalle annotazioni personali del santo, inizia dalla casa natia di Loyola e finisce a Manresa in quella che è conosciuta come la "Cova (Grotta) di S. Ignazio". Il Cammino si divide in 20 tappe, per 700 chilometri, e attraversa Paesi Baschi, La Rioja, Navarra, Aragona e Catalogna. Passa per villaggi e scorci ameni, poco conosciuti ma ricchi di opere romaniche, gotiche e di monumenti religiosi poco noti. L'itinerario contribuisce a valorizzare alcune città e regioni dell'interno che contano su un patrimonio monumentale e culturale di primo livello ma che non sono ancora abbastanza conosciute dal punto di vista turistico. Un altro elemento da evidenziare del Cammino è la sua componente enogastronomica, che offre numerosissime attività. La gastronomia del Cammino basata sulla dieta mediterranea e sui prodotti locali di riconosciuta qualità permette che alcuni ristoranti offrano nel loro menù piatti

speciali della “cucina del pellegrino”.