

‘Catalan Food’: el producte català es promociona arreu del món a través de la gastronomia

- **PRODECA – Departament d’Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural, en col·laboració amb les Delegacions del Govern, organitza una promoció d’empreses catalanes d’aliments i begudes a Tunísia (Tunísia), Tetuan (Marroc), Nova York (Estats Units), i Masqat (Oman)**
- **El projecte ‘Catalan Food’ compta amb una proposta gastronòmica per part de xefs catalans de renom i la presentació i degustació de productes catalans dirigida a públic professional: distribuïdors, restaurants i botigues especialitzades**
- **‘Catalan Food’ té el doble objectiu de facilitar les connexions comercials entre les empreses participants i possibles compradors en el país de destí i projectar la marca agroalimentària de país**

Barcelona, 29 de novembre de 2022 – PRODECA - Departament d’Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural organitza del 28 de novembre al 14 de desembre diverses actuacions **‘Catalan Food’**, una promoció d’empreses catalanes d’aliments i begudes a diversos països del Magreb (Tunísia i Marroc), Orient Mitjà (Oman) i Amèrica del Nord (Estats Units), en col·laboració amb les delegacions del Govern de la Generalitat al Nord d’Àfrica i als Estats Units.

‘Catalan Food’ és una iniciativa per promoure la cultura gastronòmica i les empreses catalanes a través d’un esdeveniment culinari que compta amb la participació de xefs catalans de renom, una presentació i degustació de productes catalans, dirigit a un públic professional del país en qüestió: distribuïdors, restaurants i botigues especialitzades.

L’actuació té un doble objectiu; en primer lloc, generar connexions comercials entre les empreses catalanes participants i possibles compradors presents a l’esdeveniment; per l’altra, projectar la marca agroalimentària de país, sota el lema *“Catalunya, on el menjar és cultura”*, per tal d’incrementar el valor percebut dels productes catalans a través de la gastronomia.

El cuiner Rafael Múria presenta el potencial del pa amb tomàquet a Tunísia i Marroc

Un dels eixos del ‘Catalan Food’ és el pa amb tomàquet com a plat icònic per a la valorització dels productes catalans, com l’oli d’oliva, embotits (amb la seva opció halal), formatges, conserves de peix, conserves de carn, xocolates, fruita, aigües, suc, cafès, infusions i altres que es consideri adequat per a cada mercat.

El pa amb tomàquet com a ambaixador gastronòmic català va ser, precisament, l'eix de la presentació gastronomia que va realitzar Rafel Múria, xef del restaurant Quatre Molins, de Cornudella de Montsant, distingit amb una Estrella Michelin, a l'Académie des Chefs de Tunis, ahir dilluns 28 de novembre acompanyat del xef tunisià Ayoub Chaftar.

El dijous 1 de desembre, també amb la col·laboració de la Delegació del Govern al Nord d'Àfrica, Prodeca organitza l'acte 'Catalan Food' a Marroc, adreçat a 50 professionals seleccionats pel Consell Regional de Tànger, Tetuan i Alhucemas. L'esdeveniment comptarà, a més de la presentació gastronòmica de Rafael Múria, un apartat de presentació i degustació de productes catalans, amb la participació de dotze empreses catalanes de diversos sectors:

- BALNES – Cafè (Vallès Occidental)
- BIRBA BISCUITS – Dolços (Ripollès)
- BLANCAFORT, embotits Halal
- BOMBONS CUDIÉ – Dolços (Alt Penedès)
- BUBO BARCELONA – Dolços (Barcelonès)
- CAVA MONTESQUIUS – Vins i caves (Alt Penedès)
- EL ABANICO HALAL, embotits Halal (Garrotxa)
- FFAIGES – Oli d'oliva (Baix Ebre)
- MUSEU DE LA CONFITURA – Mermelades (Baix Empordà)
- OLIVITE EXPORT – Oli d'oliva (Baix Ebre)
- TRIAS – Dolços (La Selva)
- VITAE KOMBUCHA – Sucs (Maresme)

Les especialitats nadalenques, protagonistes del tast professional a Nova York

La pastissera catalana Úrsula XVII, formada als obradors d'Albert Adrià, Oriol Balaguer i Jordi Ferrer; actualment afincada a Nova York i responsable de la seva pròpia línia de pastisseria (DISSET CHOCOLATE NY), serà la conductora del Taller de Menges de Nadal, eix central de l'esdeveniment que se celebrarà el dijous 1 de desembre a l'Institute of Culinary Education de Nova York, en col·laboració amb la Delegació del Govern als Estats Units.

El Taller de Menges de Nadal presentarà al públic professional participant torrons, xocolates i caves, i es dedicarà un apartat a la presentació dels productes de les empreses catalanes participants, ja presents al mercat dels Estats Units:

- ALEMANY 1879 – Torrons (Noguera)
- CAPITÀ VIDAL – Cava (Alt Penedès)
- CAVA AVINYÓ – Cava (Alt Penedès)
- FREIXENET – Cava (Alt Penedès)
- MI & CU GOURMET – Bombons (Alt Penedès)
- PARES BALTÀ – Cava (Alt Penedès)

- TORRONS VICENS – Torróns (Urgell)
- XOCOLATA JOLONCH – Xocolates (Urgell)

L'acte reunirà 30 professionals de la importació i la distribució d'aliments i begudes, restaurants, botigues d'alimentació i begudes del segment gourmet, xefs i sommeliers i premsa i influenciadors especialitzats en alimentació i vins.

Aquest és el segon acte de promoció agroalimentària que organitza Prodeca a Nova York, després de l'esdeveniment dels vins de finca qualificada conduït pel Sommelier Lucas Payà el passat mes de setembre, en el marc de la Climate Week.

El producte català viatja a Oman

La darrera parada enguany del projecte 'Catalan Food' serà a Masqat, capital d'Oman, el proper dimecres 14 de desembre. L'actuació, realitzada amb la col·laboració de l'empresa de restauració a Masqat Diamond Rose Desert, comptarà amb la proposta gastronòmica per part del cuiner català Xavier Franco, i un apartat de presentació i degustació de productes catalans.

L'esdeveniment estarà adreçat a 50 professionals seleccionats del mercat d'Oman, entre els quals importadors, distribuïdors, restaurants i premsa del país, que podran conèixer l'oferta de més de 20 empreses catalanes:

- ALMA TEAS – Cafès i infusions (Gironès)
- ANELA FRUITS – Postres de fruita (Gironès)
- ANXOVES DE L'ESCALA – Anxoves (Alt Empordà)
- BERANÇA – Oli d'oliva (Garrigues)
- BIOSANARE – Conserves vegetals (Vallès Oriental)
- BIRBA BISCUITS – Galetes (Ripollès)
- BLANCAFORT – Embotits halal (Vallès Oriental)
- BOMBONS CUDIÉ – Bombons (Alt Penedès)
- BUBO BARCELONA – Xocolates (Barcelonès)
- CAFÈS NOVELL – Cafès (Alt Penedès)
- CAN BECH – Melmelades (Baix Empordà)
- COOPERATIVA DE JUNCOSA – Oli d'oliva (Garrigues)
- EMBUTIDOS CAULA SL – Embotits halal (Gironès)
- ESPIGA BLANCA (DELICAT ALIMENT SL) – Fleca industrial (Barcelonès)
- GRUP PONS – Oli d'oliva (Segrià)
- INGREDISSIMO – Ingredients per a la cuina (Barcelonès)
- MASDEU – Bases alimentàries (Alt Penedès)
- OLIVITE EXPORT – Oli d'oliva (Baix Ebre)
- PRIORDEI – Oli d'oliva (Priorat)
- SUQUIPÀ – Preparats d'hortalisses (Vallès Oriental)
- TRIAS – Galetes (La Selva)

Sobre Prodeca

Prodeca és una empresa pública adscrita al Departament d'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural, de la Generalitat de Catalunya, que té per objecte la promoció dels productes agroalimentaris catalans i el suport a la comercialització i internacionalització de les empreses catalanes del sector. Facilita la participació de les empreses catalanes a les principals fires agroalimentàries internacionals i nacionals, organitza trobades amb compradors i importadors del sector, ofereix programes de suport en comercialització i iniciació a l'exportació, elabora i implementa estratègies de posicionament de producte i de promoció de la marca Catalunya agroalimentària, fa assessorament en diversificació i consolidació comercial a països tercers, prepara informes de mercats i tendències, disposa d'eines d'autodiagnosi i d'anàlisi d'oportunitats en comercialització i internacionalització per a les empreses del sector, entre d'altres activitats.

Prodeca treballa coordinadament amb les associacions professionals, entitats i agents que intervenen en la promoció, comercialització i internacionalització agroalimentària, i participa en iniciatives relacionades amb la gastronomia catalana i la Dieta Mediterrània, com a eines de valorització i millora del posicionament dels nostres productes i empreses, a Catalunya i al món.

Per a més informació:

Gemma Moliner – PRODECA
gmoliner@gencat.cat
667.116.942

Josep Salleras – PRODECA
josepsalleras@gencat.cat
677.254.221