

Prodeca participarà al Gastronòmic Fòrum Barcelona exposant un centenar de productors de proximitat

- **L'Espai Catalunya, organitzat per Prodeca, la Xarxa de Productes de la Terra, Diputació de Lleida i Girona Excel·lent, exposarà de forma conjunta un centenar de productors de proximitat catalans.**
- **La cuina de l'espai Catalunya, amb una programació continuada de cuina en directe, tornarà a ser escenari de l'actualitat gastronòmica amb la intervenció d'una vintena de xefs que presentaran propostes culinàries a partir dels productes de les empreses participants.**
- **El Showroom del Vi Català acollirà 40 cellers catalans en un esdeveniment comercial dirigit a professionals del sector i potencials compradors que forma part de la Setmana del Vi Català.**

Barcelona, 4 de novembre de 2022 - PRODECA - Departament d'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural organitza la participació agrupada d'empreses agroalimentàries al Gastronòmic Fòrum Barcelona que se celebra del 7 al 9 de novembre a Fira de Barcelona. Així, més de 40 productors de proximitat catalans compartiran ubicació a **l'Espai Catalunya**. L'estand organitzat per Prodeca, la Diputació de Barcelona, mitjançant la Xarxa de Productes de la Terra, la Diputació de Lleida i la Diputació de Girona, a través del seu segell de qualitat agroalimentària, Girona Excel·lent.

L'Espai Catalunya, un espai compartit de més de 100m² en el que cada empresa disposarà del seu propi estand, té com a objectiu incrementar la visibilització i promoció dels productors catalans participants i oferir un punt de trobada entre restauradors i empreses del sector agroalimentari. Entre la quarantena d'empreses d'arreu de Catalunya que hi formen part cobreixen el conjunt de diferents sectors agroalimentaris: Carn i Embotit, Fine Food, Oli, Vi i Cava, Peix i Marisc i Fruita i Horta.

Empreses participants:

Zona Agroalimentària

- ÀNEC DE L'EMPORDÀ
- ANTONIETA
- ARANCA
- ARTESANIA DE LA CROQUETA
- CERVESA ARTESANA POCH'S
- CERVESA DEL MONTSENY
- CLANDESTINES DE MONTFERRI
- COOPERATIVA LA GRANADELLA
- DOP OLI DEL BAIX EBRE - MONTSIÀ

- ESPÈCIES TEIXIDOR
- FRUITA BLANCH
- GAMBA PALAMÓS
- GOURMANDISE
- LA PIRATA BREWING
- LO PERNIL DE PONENT
- OLI DEGUSTUS
- PEIX PALAMÓS
- REC BREW
- REPTILIAN BREWERY
- TERRES DE LLUM

Cellers Showroom Vi Català

- ABADAL - LAFOU
- ALBET I NOYA
- ALSINA SARDÀ
- BODEGUES SUMARROCA
- CAN FEIXES - HUGUET
- CASA GRAN DEL SIURANA
- CASTELL DEL REMEI-CARA NORD-CÉRVOLES-TOMÀS CUSINÉ
- CAVAS HILL
- CELLER BALART
- CELLER CAN MARLÈS
- COCA I FITÓ
- DOMENIO WINES by Cellers Domenys
- DOS DÉUS VERMOUTH
- EMPORDÀLIA
- ESPELT VITICULTORS
- ÈTIM - COOPERATIVA FALSET MARÇÀ
- FERRÉ I CATASÚS
- GATELL
- GRUP OLIVEDA
- LA CONRERIA D'SCALA DEI
- L'OLIVERA
- MAS RODÓ VITIVINÍCOLA
- MONASTELL
- MUSCÀNDIA - VIADER
- PAGES ENTRENA
- PERELADA
- PORTELL VINS I CAVES
- ROS MARINA VITICULTORS
- VINÍCOLA DE NULLES
- VITICULTORS BATEANS

La Gastroteca hi exposarà 6 cerveses artesanes

Gastroteca.cat activarà un estand amb una zona de degustació on s'hi podran tastar una selecció de cerveses catalanes. Entre elles, a l'estand Gastroteca s'hi podran degustar

cerveses dels següents elaboradors: Clandestines de Montferri, La Pirata Brewing, Cervesa del Montseny, Reptilian Brewery, Cervesa artesana Poch's i Rec Brew.

Amb aquest estand i activació, la Gastroteca formalitza el seu compromís per divulgar i promocionar el coneixement i compra de la cervesa artesana catalana. Actualment 30 cerveseres formen part del seu cens, articulat d'acord a la seva comarca de procedència.

En paraules de Laura Martí, responsable de La Gastroteca, l'aposta de Prodeca per recolzar als petits productors cervesers catalans s'ha materialitzat en l'impuls d'aquest stand col·lectiu de Cervesa Catalana al Fòrum Gastronòmic. El sector de la cervesa artesana recull elaboradors amb petites produccions i obradors arreu del territori català i els seus productes es serveixen cada vegada a més establiments i restaurants amb una oferta diferenciada quant a productes de proximitat.

L'estructuració del sector cerveser artesà català a través d'accions que fomentin la seva competitivitat i promoció s'emmarca en l'eix d'activitats de la marca, Catalunya on el menjar és cultura que promoció un major coneixement i consum de productes de proximitat entre la ciutadania i ha estat possible amb la coordinació de Prodeca, la promotora dels aliments catalans, empresa adscrita al Departament d'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural, Gremi d'Elaboradors de Cervesa Artesana i Natural GECAN i el Barcelona Beer festival.

La Cuina de Catalunya, espai de presentacions i cuina en directe

Addicionalment a l'estand expositiu, l'Espai Catalunya disposarà d'un espai de cuina en directe: 130 m2 totalment equipats en què es celebrarà un programa de sessions gastronòmiques amb la participació d'un productor de proximitat i un cuiner/a.

Entre els xefs participants de les sessions organitzades per Prodeca, destaquen noms com Tomàs Brull, Xef del restaurant La Cala Taverna de Palamós, Pol Cabanas, Xef executiu del Grup Marbach i el xef del restaurant Can Blau de Palamós oferiran una proposta de cuina marinera amb la Gamba de Palamós com a producte protagonista.

David Andrés, cuiner i propietari del restaurant igualadí Somiatruites guardonat amb una estrella verda Michelin oferirà una sessió sobre productes catalans amb DOP-IGP ressaltant-ne la qualitat gastronòmica i organolèptica d'aquests productes.

La Fundació Dieta Mediterrània oferirà una sessió monogràfica sobre els làctics emfatitzant el seu paper fonamental en la Dieta Mediterrània.

També es dedicarà un espai a la fruita a través de Conserves Antonieta on la xef Eli Farrero del Restaurant El Ventador de Barruera ens mostrarà aplicacions gastronòmiques d'aquests productes tant amb cuina dolça com salada.

Les llegums i els olis també formaran part de la programació de La Cuina de l'Espai Catalunya. La xef Paquita Bisbal durà a terme una sessió de cuina en directe on s'utilitzaran les llegums d'Origen de la marca Aranca on mostrarà el valor i la versatilitat d'aquests productes. Tancarà la programació de l'espai Cuina de Catalunya una sessió monogràfica on estaran representades les 5 DOP Oli catalanes.

Showroom del vi català: 40 cellers catalans es reuneixen amb potencials compradors

En el marc del Gastronomic Forum Barcelona i coincidint amb la Setmana del Vi Català que organitza INCAVI, PRODECA celebra el 2n Showroom del vi català, un esdeveniment eminentment comercial adreçat a professionals del sector vinícola.

Durant els tres dies que duri el Gastronomic Forum Barcelona, Prodeca posarà a disposició dels 40 cellers participants un espai de reunions perquè puguin realitzar trobades B2B presencials. La finalitat d'aquesta actuació facilitar el contacte entre cellers i productors amb els possibles compradors, botigues especialitzades i de gran distribució, principalment de Barcelona i zona metropolitana.

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