

Una vintena de productors catalans de cervesa artesana de Gastroteca.cat, presents al Barcelona Beer Festival

Barcelona, 27 de maig - Gastroteca.cat, el portal de comercialització de referència dels productes agroalimentaris de Catalunya, activarà un estand amb una zona de degustació amb la participació de 17 petites cerveses catalanes al Barcelona Beer Festival, que aquest cap de setmana se celebra al Recinte Montjuïc de Fira de Barcelona. Gastroteca.cat organitza també diferents tastos guiats amb les cerveses salvatges i el maridatge gastronòmic com a protagonistes.

El Barcelona Beer Festival és el certamen dedicat a la cervesa artesana més important del sud d'Europa. Aquest 2023 celebra la seva 11^a edició i preveu tornar a unir els tres projectes de Beer Events: el Barcelona Beer Festival, l'InnBrew, convenció cervesera única a l'estat, i l'entrega de Premis del Barcelona Beer Challenge. Enguany es preveu la participació de més de 150 cerveses de 110 països d'arreu del món, que presentaran més de 250 cerveses.

Entre elles, a l'estand Gastroteca s'hi podran degustar cerveses dels següents elaboradors: Joyce Beer Co., Wylie Brewery, Cerveses l'Escumatent, Brebel Beer, Art Cervesers, +Malta, Bierboi, Dehum Cervesers, Boira, Reptilian, Twins Craft Beer, 27 Club Brewery, Cyclic Beer Farm, Refu, Caravelle Brewery, Synera Cervesa Artesana.

La Gastroteca torna al Barcelona Beer Festival per consolidar la seva aposta per a divulgació i promoció del sector de la cervesa artesana a Catalunya. Actualment 30 cerveses formen part del seu cens, articulat d'acord a la seva comarca de procedència.

L'activació de l'estand de divulgació i tast es complementa amb l'organització de 3 tastos guiats. El divendres 26 de maig, Gastroteca.cat presenta 4 Cerveses (La Pirata, Màger, La Calavera i Montseny), i els assistents podran degustar les seves creacions en barrica, mentre els elaboradors expliquen el procés i els secrets de l'envelliment en barriques.

El dissabte 27 estan previstes dues activitats. La primera, sobre el món de la fermentació salvatge explicat i tastat de primera mà: les cerveses més experimentades (Ales Agullons, La Salvatge, Lo Vilot i L'Estupenda) explicaran en persona com es treballen "la cervesa salvatge" i ens ajudaran a entendre la importància dels llevats. La segona ponència tractarà sobre els Brewpub, establiments que, a més de tenir una cuina per elaborar el menjar, tenen un petit obrador on fer la cervesa. El concepte "cervesa fresca" portat a l'extrem, on els elaboradors serveixen directament dels tancs. La conferència anirà a càrrec dels responsables dels Brewpubs (BlackLab, Le Sec i Barna Brew) que mostraran les peculiaritats d'aquests projectes.

Catalunya, on la cervesa és cultura

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 promou 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.

El sector cerveser a Catalunya el van formar 103 obradors amb una producció superior als 4 milions de litres de cervesa artesana. Segons dades del Baròmetre de Cervesa Artesana a

Catalunya, el 2021 es van fer a Catalunya 1.143 cerveses diferents, el que suposa una mitjana de 15 referències per elaborador. El sector genera 227 llocs de treball i durant aquest exercici s'ha evidenciat un augment en la demanda i l'ús de matèria primera local i de proximitat. Així mateix, els elaboradors i productors catalans han diversificat el seu negoci amb el desenvolupament d'un turisme cerveser als seus establiments i obradors. Per últim, el Baròmetre destaca la consolidació del canal de venda online i un creixement del coneixement i valoració per part del consumidor.

Sobre Gastroteca

Gastroteca.cat treballa per potenciar la competitivitat dels professionals agroalimentaris i afavorir el seu accés als mercats, tot interactuant conjuntament amb d'altres iniciatives de l'àmbit comercial, gastronòmic i turístic. És una iniciativa de Prodeca (la promotora dels aliments catalans) i el Departament d'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural, i és una eina al servei dels consumidors, professionals i agents del sector de l'alimentació (productors, elaboradors, artesans, botiguers, distribuïdors, restauradors, cuiners, gastrònoms, promotors del turisme gastronòmic...). Identifica més de 1.500 productors i elaboradors catalans i 800 restaurants on trobar producte local. Aquests diferents agents organitzats es troben geolocalitzats al territori de forma que els usuaris poden trobar quins establiments, restaurants, elaboradors o pagesos que fan venda directa dels seus productes els són més propers.

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