L'Espai Catalunya del Fòrum Gastronòmic 2023 acollirà un centenar d'empreses catalanes

- **A l'Espai Catalunya, organitzat per Prodeca, la Diputació de Barcelona - Xarxa de Productes de la Terra, Diputació de Girona - Girona Excel·lent i la Diputació de Lleida, hi exposaran de forma conjunta un centenar de productors catalans.**

- **La cuina de l'Espai Catalunya, amb una programació continuada de demostracions culinàries en directe, tornarà a ser escenari de l'actualitat gastronòmica amb la intervenció d'una vintena de xefs que presentaran propostes a partir dels productes de les empreses participants a l'Espai Catalunya.**

- **Neix el HUB – Espai Clima i Alimentació, un espai que acollirà presentacions i ponències impulsades per diferents organismes del Departament d'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural i tindrà com a eix vertebral els reptes i oportunitats que afronta el sector alimentari.**

Barcelona, 3 de novembre de 2023 - PRODECA - Departament d'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural organitza la participació agrupada d'empreses agroalimentàries al Gastronòmic Fòrum Barcelona que se celebra del 6 al 8 de novembre a Fira de Barcelona. De la mà de Prodeca, prop de 30 productors de catalans compartiran ubicació a **l'Espai Catalunya,** l'espai organitzat conjuntament per la Diputació de Barcelona, a través de 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 és un espai compartit de prop de 500m^2 que té com a objectiu incrementar la visualització i potenciar la promoció dels productors catalans participants. El centenar d'empreses d'arreu de Catalunya que hi formen part, representen el conjunt de diferents sectors agroalimentaris: carn i embotit, productes *fine food*, oli, vi, peix i marisc i fruita i horta.

Empreses participants amb Prodeca

- AQUAMARINA COSTA BRAVA – Ullà, Girona
- DOP SIURANA – Reus, Tarragona
- BASORA COMERCIAL - El Rourell, Tarragona
- ARTESANIA DE LA CROQUETA - Constantí, Tarragona
- COOPERATIVA LA GRANADELLA - La Granadella, Lleida
- CAL BOU 1885 – Granollers, Barcelona
- VINÍCOLAS REUNIDAS – Tàrrega, Lleida
- CELLER HUGAS DE BATLLE – Colera, Girona
- ROS MARINA VITICULTORS - Font-rubí, Barcelona
- VINS I CAVES PORTELL – Sarral, Tarragona
- CISTELLER - Sant Sadurní d'Anoia, Barcelona
- DOS DEUS VERMOUTH – Terrassa, Barcelona
- COCA I FITO - El Masroig, Tarragona

- CANALS I MUNNE - Sant Sadurní d'Anoia, Barcelona
- IDENTITAT EXTRA VIRGIN OLIVE OIL - Horta de Sant Joan, Tarragona
- LA GALETA ARTESANA – Girona, Girona
- [IN]PERFECTO – Gavà, Barcelona
- VEGA DE RIBES - Sant Pere de Ribes, Barcelona
- OLI COMETES – Barcelona, Barcelona
- EL JARDÍ DELS SENTITS – Lavern, Barcelona
- MAS BURET. SOM APICULTORS - Sant Martí de Tous, Barcelona
- OLEUM NATURALE – Tortosa, Tarragona
- SOLÀ CLÀSSIC DOQ PRIORAT - Bellmunt del Priorat, Tarragona
- VINS ALGARS – Batea, Tarragona
- LA SELVATANA – Campllong, Girona
- ECORIERA - La Vall d'en Bas, Girona

A l'estand Ecoteca de la Gastroteca.cat hi exposaran 12 productors ecològics

Seguint el seu compromís de promoure comercialment petits productors a fires locals, a l'estand Gastroteca.cat hi participaran de manera rotatòria fins a dos productors ecològics catalans presents a l'Ecoteca.

"*Catalunya és líder del sector ecològic del sud d'Europa. La participació d'aquestes empreses a través de l'estand Ecoteca s'incentiva amb aquesta voluntat de donar visibilitat al seu potencial comercial i així com l'oportunitat a qualsevol tipus de productor a tenir presència a un dels esdeveniments gastronòmics de referència a casa nostra*", ha afirmat Ramon Sentmartí, director de Prodeca.

L'Ecoteca de la Gastroteca és una eina de suport a la comercialització dels aliments locals ecològics; un canal interactiu al servei dels consumidors, professionals del sector (productors, elaboradors, artesans alimentaris, distribuïdors, cuiners, gastrònoms, promotors del turisme gastronòmic…) i de les entitats que treballen al voltant dels productes alimentaris catalans. A la Gastroteca s'hi troba informació sobre els productes catalans de proximitat: on comprar-los, on tastar-los i les receptes per cuinar-los, així com una agenda d'esdeveniments gastronòmics, rutes i enllaços d'interès.

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

Addicionalment als estands expositius d'empreses agroalimentàries, l'Espai Catalunya disposarà d'un espai de cuina en directe: 130 m^2 totalment equipats en què es celebrarà un programa de sessions gastronòmiques amb la participació de productors de proximitat, empresaris, cuiners/eres i experts.

Entre les sessions organitzades per Prodeca, destaquen els tres **Tastos de productes ecològics** dels productors de proximitat presents a l'Ecoteca; la presentació i degustació de "**Plats catalans cada dia"** un projecte de l'Estratègia alimentària de Catalunya impulsada pel Departament d'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural; "**Tasta la Catalunya de tardor amb productes DOP IGP"** de la mà de la Federació catalana DOP – IGP. La sessió "**Vine a descobrir l'oli del raig DOP Siurana"** amb M. Angeles Calvo, cap del Panell Oficial de tast d'olis d'oliva verges de Catalunya, així com el tast "**Cuina i maridatge amb cinc olis DOP catalans".** Addicionalment, la cuinera Lola Puig cuinarà en directe **Arròs de bolets de tardor mar i muntanya** amb Aquamarina Costa Brava, una empresa dedicada a comercialitzar aigua de mar per usos gastronòmics i nutricionals.

HUB Alimentació i Acció Climàtica

Per primera vegada al Gastronòmic Fòrum, s'hi trobarà, un espai de contingut impulsat pel Departament d'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural de la Generalitat de Catalunya amb la participació de diferents agents. Es tracta del HUB – Espai Clima i Alimentació , un estand que acull presentacions, mostres i taules rodones centrades en l'àmbit de l'alimentació i acció climàtica. El sector té reptes molt importants: en aquest espai s'hi presenten diferents projectes i iniciatives per afrontar-los i convertir aquests reptes en oportunitats.

- **Gastronomia Mediterrània. Patrimoni Cultural – Dilluns 6, a les 11h.**
  La Fundació Dieta Mediterrània organitza una ponència amb la periodista Carme Gasull, la propietària del restaurant Agreste, Roser Asensio, i el propietari dels restaurants Mar Salada i Can Ros, Albert Enrich, sobre els valors de la Dieta Mediterrània, els seus productes, l'estil de vida saludable que representa, que és alhora socialment viable i respectuós amb el medi ambient.
- **Presentació de la guia per a la prevenció del desaprofitament alimentari en el sector de la restauració comercial i cuines centrals - Dilluns 6, a les 11h**.
  En aquest cas, la presentació es farà a l'Aula del Mercat metropolità i prendrà forma de cook and chat amb Lluis Riera, autor de la guia i director de SAIA, i Lluc Quintana, xef de Can Xapes que compta amb el premi al cuiner més sostenible; Ada Parellada, xef del restaurant Semproniana, cuinarà en directe mentre tots tres comparteixen experiències i consells per prevenir i reduir el malbaratament alimentari a les seves cuines.
- **Terra Pagesa: Comercialització de productes de proximitat, locals i de temporada als mercats i botigues de barri – Dilluns 6, a les 12h.**
  Ponència per presentar Terra Pagesa, un projecte que pretén facilitar i fomentar que el comerç de barri (botigues i parades de mercat municipal), organitzada per la Direcció General d'Empreses Agroalimentàries, Qualitat i Gastronomia a càrrec de Carlos Vicente Perelló, responsable del projecte (Unió de Pagesos).
- **Ous ecològics: cuidant el clima i el benestar animal – Dilluns 6, a les 13h.**
  Ponència organitzada pel Consell Català de la Producció Agrària Ecològica (CCPAE) a càrrec de Teresa Cumbriu Sirvent, coordinadora d'Ous Ecològics de l'Empordà, i Jesús Garrido Valenzuela, gerent d'Avícola Mas Roure, per posar en valor la producció d'ous bio certificats segons les normes de producció ecològica de la Unió Europea, un aval de qualitat que es diferencia d'altres tipus de producció.
- **Per què participar al Benvinguts a Pagès Tot l'Any? – Dilluns 6, a les 14h.**
  Benvinguts a Pagès Tot l'Any una oferta sostinguda de visites de pagament a explotacions que inclouen un taller experiencial. Montserrat Costafreda, responsable del Benvinguts a Pagès, i Anna Pijuan, propietària de Mas Casas Cruïlles, conversaran sobre aquesta iniciativa agroturística impulsada per Prodeca i l'Agència Catalana de Turisme, que impulsa el desenvolupament social i econòmic de les zones rurals catalanes.
- **Malvasia, una varietat recuperada i adaptada al canvi climàtic – Dilluns 6, a les 16h.**
  INCAVI organitza una ponència amb tast que girarà al voltant de la recuperació de la malvasia, una de les varietats de raïm amb més trajectòria històrica de tot l'arc Mediterrani. Comptarà amb la participació d'Alba Gràcia Peñella, responsable del Centre d'Interpretació de la Malvasia de Sitges, i Enric Bartra, investigador de l'INCAVI.

- **La Producció Agrària Sostenible (PAS): Quantificació de la sostenibilitat ambiental, econòmica i social. Petjades ambientals de producte – Dilluns 6, a les 17h**
  Elisenda Guillaumes Cullell, directora general d'Agricultura i Ramaderia exposarà aquest model productiu que vol oferir una eina d'automillora i autoavaluació, que permeti quantificar de forma objectiva el grau d'implantació de les pràctiques sostenibles
- **Estàs a dues passes de millorar la teva circularitat – Dimarts 7, a les 10h.**
  L'Agència de Residus de Catalunya organitza aquesta ponència sobre les obligacions derivades de l'entrada en vigor de la llei 3/2020 de prevenció de les pèrdues i el malbaratament alimentaris, que inclouen la planificació de les accions preventives a realitzar, la quantificació del malbaratament i la comunicació de les dades, així com també es donaran pautes per una bona gestió dels residus d'aliments que es generin, incloent la seva correcta separació en origen.
- **Aplicacions del Reial Decret 1055/2022, de 27 de desembre, d'envasos i residus d'envasos – Dimarts 7, a les 11h.**
  El Reial decret 1055/2022 d'envasos i residus d'envasos té per objecte establir el règim jurídic aplicable als envasos i residus d'envasos amb l'objectiu de prevenir i reduir-ne l'impacte al medi ambient al llarg de tot el cicle de vida. Ponència a càrrec deJordi Picas. cap del Departament de Gestió d'Infraestructures de l'Agència de Residus de Catalunya.
- **El vi català: adaptació i oportunitats davant el canvi climàtic. Experiències de les Denominacions d'Origen Catalanes i l'INCAVI – Dimarts 7, a les 12h.**
  Taula rodona amb INCAVI i representants de les Denominacions d'origen durant la qual s'explicaran les experiències en diferents projectes de vitivinicultura per adaptar-se al canvi climàtic arreu del territori català.
- **Torclum OOVE i el valor afegit de la Venda de Proximitat – Dimarts 7, a les 13h**
  La Direcció General d'Empreses Agroalimentàries, Qualitat i Gastronomia organitza aquesta presentació sobre Torclum, una empresa familiar dedicada al cultiu de l'olivera.
- **L'Associació de pastors del Montnegre i el Corredor: aliments sostenibles, de qualitat i proximitat (Venda de Proximitat) – Dimarts 7, a les 15.30h**
  La ponència pretén explicar el 'silvopastoralisme' en el Massís del Montnegre-Corredor, els beneficis que representa per l'entorn (biodiversitat, prevenció d'incendis forestals, etc.) i els productes de qualitat i proximitat que se n'extreuen. Organitza la Direcció General d'Empreses Agroalimentàries, Qualitat i Gastronomia amb la participació de Lídia Guitart, Josep Maria Saurí i Carme Plana, de l'Associació de pastors del Montnegre i el Corredor.
- **Els col·lectius de cuina en la preservació dels receptaris i les varietats locals– Dimecres 8, a les 10h**
  L'Oficina Conjunta de l'Alimentació Sostenible (OCAS) organitza una taula rodona amb col·lectius de cuina agrupen restaurants que basen la seva proposta gastronòmica en una cuina del territori, de proximitat i qualitat, en el que la recuperació del patrimoni etnobotànic i dels receptaris tradicionals cada vegada té més pes
- **Eines PRODECA de capacitació per a la comercialització de productes alimentaris – Dimecres 8, a les 11h**
  A càrrec de Marc Oliveras i Eva Castro, de l'Àrea de Coneixement i Estratègia, de Prodeca, es presentaran les les diferents eines que posa a disposició del sector agroalimentari català per potenciar-lo, així com el Pla de Capacitació Prodeca 2024, que té el tret diferencial d'estar enfocat exclusivament a les empreses i productors del sector de l'alimentació.
- **Aqüicultura a Catalunya: diversificació i adaptació al canvi climàtic – Dimecres 8, a les 12h**

Sergi Tudela i Casanovas, director general de Política Marítima i Pesca Sostenible realitza la ponència "*L'aqüicultura a l'Estratègia Marítima de Catalunya*" les accions en l'àmbit de l'aqüicultura incloses al Pla Pluriennal 2023-2026 de l'EMC. Més tard, se celebraran dues taules rodones; "*La diversificació de l'aqüicultura*", en què s'exposaran els dos projectes de producció d'algues duts a terme tant al Delta de l'Ebre, per part de Fepromodel i Algabrava, com a la Badia de Roses per l'empresa formada per Pescadors de Roses i Elixsea; i "*Aqüicultura a Catalunya: Adaptació al canvi climàtic*", sobre un projecte experimental de basat en la captació de llavor de musclo a la badia de Roses.

Reconeixement de Catalunya com a Regió Mundial de la Gastronomia 2025

El dimarts 7 de novembre el Gastronòmic Forum Barcelona celebra l'entrega de premis Josep Mercader, que tenen com a objectiu reconèixer la tasca, individual o col·lectiva realitzada, de vegades al llarg de tota una vida. Són reconeixement a la feina o al llegat que han fet o deixen aquestes persones en diferents sectors d'activitat i en diferents àmbits socials, econòmics i professionals relacionats amb la gastronomia. El certamen compta amb sis categories i el director de Prodeca, Ramon Sentmartí, entregarà el premi a la categoria Camp, la directora d'INCAVI, Alba Balcells, el de la categoria Vi i el director general de Política Marítima i Pesca Sostenible, Sergi Tudela, el de la categoria Pesca.

El dimecres 8 de novembre, els consellers d'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural, David Mascort, i el d'Empresa i Treball, Roger Torrent, rebran el guardó WRG, un acte que serà el tret de sortida dels preparatius perquè Catalunya exerceixi com a regió mundial de la gastronomia el 2025.

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