

La gastronomia catalana, ambaixadora dels productes catalans a Riad

- Prodeca organitza la Nit temàtica Catalan Food Festival a Riad, una jornada de showcooking i d'exhibició de productes catalans dirigida a responsables de compra, directors d'hotel i càtering i autoritats saudites.
- Els xefs catalans Rafel Múria, xef amb una estrella Michelin, i Nouredine Jalloul, jove promesa de l'alta cuina europea, donen a conèixer la gastronomia catalana a Aràbia Saudita.
- Aràbia Saudita és el principal importador d'aliments de la Unió Europea de l'Orient Mitjà, i actualment és el 22è mercat de destí de les exportacions agroalimentàries catalanes.
- En el marc d'aquest projecte s'ha donat a conèixer la marca Halal Catalunya, una nova certificació d'iniciativa privada que té per objectiu posicionar els productes catalans en els més alts estàndards de qualitat i acompanyar en l'estratègia de singularització de les empreses catalanes en el seu procés d'internacionalització en mercats halal.

Barcelona, 29 de desembre de 2023 – Prodeca, la Promotora dels Aliments Catalans del Departament d'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural, organitza aquests dies el Catalan Food Festival Riyadh, un projecte en el marc de la iniciativa Catalan Food per promoure i potenciar el valor dels productes catalans a 17 mercats estratègics amb la gastronomia catalana com a ambaixadora del producte i les empreses agroalimentàries catalanes.

Durant el certamen també s'ha donat a conèixer la marca Halal Catalunya, una nova certificació d'iniciativa privada que haurà de garantir la traçabilitat total dels productes halal que es produeixen a Catalunya i acompanyarà l'estratègia de diferenciació i excel·lència de les empreses catalanes en el seu procés d'internacionalització en mercats halal.

Catalunya és líder d'empreses amb certificat halal i s'ha posicionat com referència a Espanya en aliments i begudes certificats amb el segell de garantia halal. Amb aquest segell propi, a càrrec de la certificadora Halal Food Quality que disposa per l'acreditació per a tots els països que exigeixen un certificat halal, es facilitarà les exportacions dels producte halal català arreu del món.

La certificació Halal és un segell de qualitat que garanteix que el producte no conté, ni en els ingredients ni en el procediment d'elaboració o fabricació, cap contaminació amb productes no Halal i es produeixen segons les pràctiques permeses per l'Islam. La certificació Halal ha d'estar emesa per una entitat de certificació acreditada perquè sigui fiable. A Espanya operen diverses certificadores, com Instituto Halal, Halal Consulting i Halal Food Quality, que presenta la primera marca Halal Catalunya.

Nit Temàtica Catalana Food

El programa del Catalan Food Festival Riyadh es desenvolupa entorn al producte i la gastronomia catalanes, amb el pa amb tomàquet amb diferents versions com a plat icònic del receptari català.

Aquest dijous a la nit s'ha celebrat a Riad la Nit Temàtica Catalan Food, un acte dirigit a un centenar d'assistents entre xefs, responsables comercials de supermercats saudites, directors d'hotel i de càtering i autoritats governamentals saudites. Prodeca ha organitzat una àrea d'exposició de més de 40 referències de productes catalans ja presents a Aràbia Saudita, i ha conclòs amb un sopar elaborat pels xefs Rafel Múria i Nouredine Jalloul, inspirat amb els productes catalans presents al país i adaptat a les particularitats del mercats saudita.

Rafel Múria és xef del restaurant Quatre Molins, de Cornudella de Montsant, distingit amb una Estrella Michelin. El seu restaurant posa en valor els productes i varietats autòctones per actualitzar la tradició culinària catalana. Nascut a El Perelló, forma part d'una família amb una llarga tradició en la producció apícola i és conegut com "el xef de la mel". Criat entre flors i eixams, la mel defineix el seu imaginari més íntim aconseguint un llenguatge absolutament personal i nou.

Nouredine Jalloul considerat una de les joves promeses de l'alta cuina europea: la prestigiosa escola de cuina Le Cordon Bleu l'ha escollit com un dels 50 millors cuiners joves de l'Estat durant quatre anys seguits. Nascut a Ulldecona, compta amb una gran trajectòria professional: l'any 2019 va ser un dels 10 becats (entre més de 400 candidats) a El Cellar de Can Roca, ha sigut cuiner principal al restaurant ABaC, va deixar la seva empremta culinària a L'antic Molí, de Tarragona, i actualment és cuiner al restaurant Habitula, de Ricard Camarena, a València. La passió per la creació culinària defineix aquest jove xef, que ha dut el compromís amb l'excel·lència també en la gastronomia halal.

Aràbia Saudita, principal importador d'aliments procedents de la Unió Europea

Amb un mercat alimentari que s'estima en prop de 30.000 milions de dòlars (s'espera que assoleixi els 40.000M\$ el 2028), Aràbia Saudita és el principal importador d'aliments procedents de la Unió Europea, amb gairebé el 40% del total de les compres globals. Es tracta d'un dels mercats més grans de la zona, amb al voltant de 36 milions d'habitants i compta amb una de les poblacions joves més grans de la regió, ja que aproximadament el 70% de la població té menys de 30 anys.

La presència creixent de consumidors mil·lennials al mercat (els nascuts entre 1980 i 2000) està tenint també un efecte significatiu en les tendències de consum d'aliments. S'estan adaptant als hàbits de compra d'aquesta generació, de més poder adquisitiu i amb un interès creixent en aliments importats. Com a conseqüència, s'estan obrint nínxols de mercat en menjar exòtic i d'alta qualitat.

Amb unes vendes dels productes catalans per un valor superior als 150 milions d'euros el 2022, Aràbia Saudita és el 22è mercat de destí de les exportacions agroalimentàries catalanes, el 11è de fora de la UE i el 2n d'Orient Mitjà (després d'Emirats Àrabs). En els darrers cinc anys, les vendes de productes catalans han augmentat més d'un 40% en valor i prop d'un 300% en volum.

Els principals productes catalans exportats al mercat saudita són productes *fine food* (com dolços, confiteria, mel, snacks, productes de fleca i pastisseria, fruits secs, sucus vegetals, formatges, brous, etc., fruita (peres i pomes, principalment) i cereals i molineria.

L'any 2022 hi van exportar 182 empreses (2022), un 90% més que fa 10 anys, el que representa el 30% de les empreses que exporten a Orient Mitjà (355 empreses).

Halal Catalunya, una oportunitat comercial per al sector agroalimentari català

La creació de la certificació Halal Catalunya obre una oportunitat comercial per al sector agroalimentari català, i se suma a les accions que ja s'està desenvolupant des de Prodeca per promocionar el producte català, en aquest cas halal, a l'Orient Mitjà.

En aquest sentit, a més de l'actuació Catalan Food Festival Riyadh que s'ha realitzat aquests dies, Prodeca també organitza la participació agrupada de les empreses catalanes a les principals fires de la regió, com son la fira Gulfood, que se celebra a principis d'any a Dubai, des de 2017 amb pavelló propi, i la Saudi Food Show, a Riad, a finals de maig, des de la seva primera edició l'any 2022, ambdues sota la marca "*Catalunya, on el menjar és cultura*". També es treballa en l'organització de diverses Promocions en Punt de Venda (PPV), com les que s'ha realitzat recentment en el supermercat Dean & DeLuca de Kuwait.

D'aquesta manera, Catalunya es situa com un dels països que més fermament aposten per la garantia halal i el sector agroalimentari posa en valor la seva capacitat d'adaptar-se a nous segments de consum, mantenint l'origen i singularitat.

El segment halal s'ha consolidat com un dels principals mercats d'alimentació mundial i suposa una gran oportunitat comercial per a les empreses catalanes agroalimentàries. Està format per més de 2.000 milions de consumidors, el 25% de la població mundial, i el 2022 va superar els 3 bilions d'euros en valor i s'espera que superi els 4 bilions d'euros l'any 2028.

Aquesta opció alimentària va més enllà del consumidor musulmà, ja que cada vegada més els aliments amb certificació Halal es perceben per a una part creixent de consumidors com una garantia addicional de qualitat i seguretat, en paral·lel a l'interès creixent pel consum d'aliments i begudes ecològics i altres tipus de certificacions que se sumen a aquesta tendència.

La previsió que s'incrementi l'oferta d'aliments i begudes Halal a les botigues, supermercats i hipermercats per la demanda de consumidors musulmans i no musulmans, tant internacionalment com a Europa, contribuirà a les previsions de creixement d'aquest segment en els propers anys. Alhora, l'adopció de diferents estratègies de màrqueting, com ara la innovació de productes, i l'ampliació i personalització de la línia de productes, amb estandardització de gustos, permet disposar d'una oferta més diversa i a l'abast dels consumidors.

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 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