

Els aliments i la gastronomia catalana guanyen presència al Japó

- Amb l'objectiu de potenciar la presència dels productes catalans a un mercat estratègic com el Japó, Prodeca organitza el **II Catalan Food Street Show**, una mostra gastronòmica de productes catalans al centre Tòquio.
- Durant els dies 16 i 17 de març, s'espera que més de 3.000 consumidors japonesos tastin i comprin més d'un centenar de referències de productes catalans de 25 empreses ja presents al mercat nipó.
- La promoció dels aliments catalans s'ha complementat amb l'organització de dos tallers gastronòmics, a Tòquio i Kioto, a càrrec del xef Josep Barahona i el sommelier Oscar Salmerón, amb l'assistència de professionals dels sectors de la distribució i restauració i prescriptors japonesos.
- Japó és un dels principals mercats importadors per als productes catalans: el 2023 es van exportar aliments i begudes per valor de 445,25M€.

Barcelona, 14 de març de 2024 – La cultura gastronòmica catalana destacarà el proper cap de setmana del 16 i 17 de març al **Japó**, amb la celebració del **II Catalan Food Street Show**, una mostra de productes catalans adreçada al consumidor japonès. L'esdeveniment tindrà lloc a Daikanyama T Site, un complex situat a un dels barris més cèntrics i sofisticats de Tòquio, que es caracteritza per les botigues *delicatessen*, cafeteries i restaurants selectes.

Prodeca, la Promotora dels aliments catalans de la Generalitat de Catalunya, organitza aquesta fita, amb l'objectiu de potenciar comercialment els productes i les empreses catalanes presents al mercat japonès i posicionar la gastronomia catalana en un país que ha fet palès el seu interès pels aliments catalans. D'aquesta manera, 25 empreses catalanes de diversos sectors alimentaris exposaran més d'un centenar de productes, entre els que destaquen olis d'oliva, vinagres, vins i caves, snacks, embotits, cervesa o dolços i xocolates.

Empreses catalanes participants al II Catalan Food Stret Show:

OLIS SOLÉ – Oli d'oliva

AVGVSTVS FORVM - Vinagre

CLOS MONTBLANC - Vins

GIRÓ RIBOT - Vins

BLAI PERIS - Vins

CELLER PASANAU - Vins
MASTINELL - Vins
BUBÓ BARCELONA - Dolços
VICHY CATALAN CORPORATION – Aigua
CELLER JORDI MIRÓ - Vins
CELLER KRIPTA - AGUSTÍ TORELLÓ MATA - Vins
VINYES DELS ASPRES - Vins
CELLER EUDALD MASSANA - Vins
PATATAS TORRES - Snacks
ESTEBAN ESPUÑA - Embotits
ANETO - Caldos
COLA CAO - Xocolates
GRANJA SAN FRANCISCO - Mel
CERVEZA OLIBA - Cervesa
VALLISER - Codonyat
LA MOIANESA - Galets
MARIA OLIVER PORTÍ – Cava
SERRA I BARCELÓ - Vins
CELLER COOPERATIU D'ESPOLLA - Vins

S'espera que més de 3.000 consumidors japonesos visitin la mostra gastronòmica, repetint l'èxit de la primera edició del Catalan Food Street Show, celebrat el novembre passat, en que el públic assistent va exhaurir les existències dels productes que es van posar a la venda. Durant els dos dies, està prevista l'assistència de diversos influencers japonesos, amb l'objectiu de difondre i viralitzar l'esdeveniment entre el públic local.

A l'igual que l'anterior ocasió, a l'esdeveniment hi haurà zones de de tast i degustació, una foodtruck, així com un espai de bar en què els visitants podran provar diversos plats i tapes típics de Catalunya. A més a més, es comptarà amb un taller de pa amb tomàquet, a càrrec del xef Josep Barahona, cuiner lleidatà establert al Japó des de fa 30 anys, pioner de la cuina catalana en el país nipó, per introduir als consumidors japonesos al plat més icònic de la gastronomia catalana. Durant la seva carrera professional, Josep Barahona s'ha centrat en la difusió de la gastronomia catalana al mercat japonès, estant al capdavant de diversos restaurants. Actualment, lidera L'Estudi, un restaurant amb una sola taula, on pretén crear una atmosfera privada i on gaudeix cuinant directament als seus comensals, parant atenció a cada detall.

Japó descobreix el pa amb tomàquet, ambaixador de la gastronomia catalana

Precisament, el pa amb tomàquet ha estat el gran protagonista dels dos tallers que s'han celebrat la setmana prèvia a la mostra gastronòmica, els dies 7 i 13 de març, a Tòquio i a Kioto, respectivament. Han estat tallers gastronòmics, a càrrec del xef Josep Barahona i el sommelier Óscar Salmerón i dirigits a un públic eminentment professional dels sectors de la distribució i restauració del Japó, així com diversos prescriptors i una desena d'influencers japonesos, que entre tots ells compten amb prop de 800.000 seguidors:

- [Tomoky Take](#) – 120.000 seguidors
- [Naoko Tanijiri](#) – 24.000 seguidors
- [Mitsuki Shiina](#) – 44.000 seguidors
- [Rikopin](#) – 29.000 seguidors
- [Mao Nishioka](#) – 60.000 seguidors
- [Aya Fukazawa](#) – 274.000 seguidors
- [Nichi Recipe](#) – 32.000 seguidors
- [Megumi Suzuki](#) – 67.000 seguidors
- [Takuma Tamefusa](#) – 56.000 seguidors
- [Nakamaki Recipe](#) – 88.000 seguidors

El primer taller es va celebrar el dimecres 7 de març a l'Escola Gastronòmica de Musashino i hi van assistir unes 80 persones, que van tastar plats com el pa amb tomàquet amb embotit i allioli, vieira d'Hokkaido amb cansalada de porc ibèric, calçots (en la seva varietat local *shimonitanegi*) amb romesco o panellets de codonyat, tot maridat amb una selecció de vins i caves catalans.

El segon taller s'ha celebrat aquest dimecres 13 de març al Daidokoro, a Kioto. En aquest cas, es va tractar d'una jornada en un format més reduït, un grup de 20 professionals de la distribució i restauració que han cuinat plats catalans seguint les instruccions del xef Josep Barahona. Una desena d'empreses catalanes han estat presents en ambdós esdeveniments a través del seu producte.

El Japó, un mercat estratègic per als productes catalans

El Japó és un mercat que està fermament compromès amb les **tendències de consum internacionals**. Els **aliments catalans** compten amb una molt **bona projecció comercial** i les empreses catalanes disposen d'una **excel·lent oportunitat per consolidar la seva presència**, gràcies al ressorgiment de l'interès culinari que desperta la gastronomia catalana.

Avui dia, el Japó representa un dels principals mercats per als productes catalans (actualment és el 10 mercat de destí i el 4rt fora de la UE) i un dels que major creixement ha experimentat en els darrers anys. El 2023, les empreses catalanes d'aliments i begudes van exportar per valor de 445,25 milions d'euros i un volum de 134.185,35 tones i en els darrers 10 anys les exportacions catalanes d'aliments i begudes ha augmentat un 108,25% en valor.

El principal producte català exportat al Japó és el carni, concretament la carn de porc, que representa el 76% del total exportat, seguit per vi, els productes Fine Food (6,5%) (encapçalats pels productes de fleca i pastisseria, els sucus vegetals, begudes i líquats, dolços, cacau i articles de confiteria i cafè), i els olis vegetals (6,6%), principalment oli d'oliva (3,6%) que representa el 54% d'aquesta categoria i el vi 5,4%.

Actualment, exporten al Japó més de 220 empreses de manera regular (ininterrompudament en els darrers 4 anys) i en els darrers anys el exportadors totals al mercat han augmentat prop d'un 9%.

Catalan Food, un projecte per posicionar el producte català a mercats estratègics

Aquesta iniciativa s'emmarca en el [projecte Catalan Food](#) de projecció comercial de Prodeca, una estratègia de promoció internacional en diversos mercats internacionals, entre ells Japó. El projecte es va iniciar a finals del 2023 i tindrà continuïtat enguany, amb actuacions previstes a Estats Units, Xina, Mèxic, Alemanya, Regne Unit o Nigèria, entre d'altres.

Aquesta té l'objectiu **d'incrementar el valor percebut dels aliments catalans** tot visualitzant i dinamitzant les empreses i productes catalans presents en aquests mercats.

La majoria d'actuacions van dirigides a **prescriptors i públic professional de l'àmbit de la distribució i la restauració** per tal d'incrementar la notorietat i posicionament dels productes catalans en aquests mercats, però també s'han coordinat **accions dirigides al públic final** com els Catalan Food Street Shows o Promocions en Punts de Venda (PPV), exposició de producte a establiments comercial, per incentivar la compra i donar a conèixer els productes entre els consumidors d'aquests mercats.

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, realitza 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

Eva Güibas – GINY COMUNICACIÓ
eva.guibas@giny.cat
695 07 29 79