

El Govern promou Catalunya com a Regió Mundial de la Gastronomia 2025 en el marc d'Alimentaria

- Enguany, més de 375 empreses catalanes formaran part de la fira, 60 de les quals participaran als diferents pavellons de Catalunya que organitza Prodeca, la promotora dels aliments catalans.
- La innovació i la sostenibilitat seran les protagonistes al programa de ponències i empreses de l'espai d'Innovació que organitza el Departament d'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural amb l'IRTA i Prodeca.
- En el marc d'Alimentaria, Prodeca organitza una missió inversa amb la participació de 20 compradors internacionals de les principals cadenes de distribució i tindran lloc més de 1.000 reunions B2B.

Barcelona esdevindrà novament la capital de la indústria de l'alimentació del sud d'Europa amb la celebració d'una nova edició de la fira Alimentaria, del 18 al 21 de març, en què el Govern hi promourà Catalunya com a Regió Mundial de la Gastronomia 2025. L'esperit d'aquest guardó prendrà forma mitjançant un espai principal (Pav.5 D375) que reflectirà el model i els valors gastronòmics que han dut a Catalunya a ser la primera regió europea a ser reconeguda amb aquesta distinció. D'aquesta manera, Catalunya es projectarà a Alimentaria com a regió enogastronòmica de referència mundial, amb una alimentació d'excel·lència en termes de qualitat, tradició, innovació i salut, i amb una identitat culinària pròpia que és a la vegada tractor d'un turisme més responsable, socialment més just i territorialment més equilibrat.

Així, les més de 25 demostracions culinàries, xerrades i presentacions que se celebraran a l'espai Catalunya Regió Mundial de la Gastronomia 2025 tindran com a protagonista el paisatge culinari i gastronòmic de Catalunya, i els productors, xefs i professionals agroalimentaris que el defineixen i que han fet possible aquest reconeixement.

El programa de l'espai Catalunya Regió Mundial de la Gastronomia 2025 girarà al voltant de conceptes com els productes de proximitat, la gastronomia i el teixit empresarial agroalimentari català. Durant els quatre dies del Saló Alimentaria, per l'estand passaran xefs de la talla de Carles Gaig, Paco Solé Parellada, Marc Grivé, Joseba Cruz, Eduard Aliberch, Sergi de Meià, Alf Mota, Albert Guzman, Marta Minoves, Pau Sintés o Júlia Caparrós, divulgadors gastronòmics com Pep Nogué (Federació Catalana IGP - DOP), Toni Massanés (Fundació Alicia), Nit Dolcet (Acadèmia Catalana de Gastronomia), Agustí Romero (IRTA), Xavier Pàmies (IGP Pa de Pagès Català) o el doctor Eduard Escrich i Escriche. El programa també comptarà amb ponències centrades en l'aspecte més social de la gastronomia, com la ponència "Essència del Delta", amb la cooperativa Dones Arroseres del Delta o la demostració "Cuina de territori sostenible", amb la Marta Minoves, millor cuinera jove de Catalunya 2024.

Per a més informació, podeu consultar el programa de l'espai Catalunya Regió Mundial de la Gastronomia 2025 en el següent [enllaç](#).

La innovació i l'alimentació es donen la mà a l'Espai INNOVA.cat

El Departament d'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural de la Generalitat de Catalunya, a través de l'Institut de Recerca i Tecnologies Agroalimentàries (IRTA), comptarà amb l'Espai Innova.cat (Pav.5 D374), on es pretén donar veu a totes aquelles empreses que estan treballant en la innovació en el sector agroalimentari.

L'estand comptarà amb un programa de ponències sobre els reptes de futur a què fan front diversos sectors agroalimentaris catalans, com ara l'oli, el lacti o la carn, i amb propostes en l'àmbit de la sostenibilitat que provenen del territori, amb especial èmfasi en l'ús eficient de l'aigua en la indústria alimentària. Les conferències comptaran amb la participació d'empreses, associacions i professionals de referència tant de l'àmbit agroalimentari com de la innovació.

L'Espai Innova.cat ha reservat una jornada, el 19 de març, en què es donarà l'oportunitat a 20 startups de presentar el seu projecte i la seva proposta de valor davant empreses alimentàries i inversors de tot el món. A més a més, 8 d'aquestes startups catalanes disposaran d'un espai expositiu durant els quatre dies de la fira.

Aparador internacional per a les empreses catalanes

Enguany, la fira comptarà amb una àmplia presència empresarial, amb més de 375 empreses catalanes que formaran part d'Alimentaria 2024, 60 de les quals participaran als diferents pavellons de Catalunya que organitza Prodeca, la promotora dels aliments catalans. La participació agrupada de les empreses catalanes té l'objectiu de presentar Catalunya internacionalment i projectar el sector agroalimentari en tres dels salons de què la fira disposa en aquesta edició.

El saló amb més empreses sota el paraigua de Prodeca és el del pavelló *Lands of Spain*, amb la participació de 45 empreses catalanes. Això significa prop del 10% de les empreses presents al saló, amb una superfície expositiva de 6.000 m², que esdevé l'aparador de les últimes tendències alimentàries i la riquesa gastronòmica i cultural de la indústria agroalimentària d'arreu.

Prodeca també serà present als salons Intecarn i Interlact, els certàmens referents del sector carni i lacti en què participaran tres i set empreses, respectivament, sota el paraigua de Prodeca. En el cas d'Intecarn, l'espai comptarà amb un programa de *showcooking* a càrrec del xef Joseba Cruz, xef nòmada de Le Clandestin, que serà l'encarregat de visualitzar amb les seves propostes gastronòmiques el potencial del sector carni, primer sector alimentari català i el seu principal motor exportador agroalimentari.

Llistat d'empreses catalanes sota el paraigua de Prodeca:

Lands of Spain:

- A MAR
- ALFONSO TORRES
- ANELA
- APERITIUS CATALANS
- AVGVSTVS FORVM
- BADIA VINAGRES
- HAPPY-LAB
- ICF
- JUST THIS
- LA GRANJA
- LABOREM DERTUSA
- LLET NOSTRA

- BALLARÀ
- BETARA
- BRINDISA
- CAN BECH
- CONFIGIRONA
- COSELVA
- DOP SIURANA
- DULCILIGHT
- ECOBASICS
- EDMA FOODS
- EL TRULL / MASETPLANA
- EXQUISITARIUM
- FINCA LA NOGUERA
- FRUITS SECS DE LES GARRIGUES
- FRUITS SECS TORRA
- GBECH
- GRAU NUTS
- MASDEU
- OLIS SOLE
- PATATAS TORRES
- PRIORAT NATUR
- ROUREMAR
- SALIM
- SALSES FRUITS
- SANT ANIOL
- SANT TIRS
- STADIUM INNOVATION
- TERRA FRUITS
- TERRALL DE SANT ISIDRE
- TORRONS I MEL ALEMANY
- TRIAS
- UNIO NUTS + TERRA FRUITS
- VITAE KOMBUCHA

Interlact:

- LÀCTICS UBACH
- FORMATGES MUNTANYOLA
- BADÓ
- CAL QUITÈRIA
- PERALADA MAS MARCÈ
- MONTBRÚ
- SANT GIL D'ALBIÓ

Intercarn:

- CAN CALET
- CASA RIERA ORDEIX
- ELAN

Generar noves oportunitats comercials internacionals

Enguany, Prodeca tornarà a organitzar el Programa de compradors internacionals amb l'objectiu de potenciar trobades de negocis entre empreses catalanes i compradors de mercats internacionals. És previst que es mantinguin més de 1.000 reunions B2B entre 60 empreses catalanes i 20 compradors dels mercats del Brasil, Colòmbia, Costa Rica, els Estats Units, l'Índia, Mèxic, Nigèria, el Perú i l'Uruguai. Les reunions, en un format d'entrevistes de 20 minuts que serveixen per establir un primer contacte comercial i que les empreses catalanes presentin els seus productes, han estat prèviament programades per Prodeca segons els interessos i necessitats que han transmès els importadors internacionals.