Prodeca organitza la primera fira d'importadors als Estats Units dedicada exclusivament als productes catalans

- **Catalan Food Show Miami és la primera fira d'importadors que organitza Prodeca, amb la participació de 28 empreses catalanes ja presents al mercat nord-americà i representades a través del seu importador.**

- **L'esdeveniment ha comptat amb l'assistència de 500 professionals de l'àmbit de la distribució agroalimentària, *retail*, restauració, xefs i prescriptors gastronòmics.**

- **L'acte se celebra en el marc del projecte Catalan Food, una iniciativa de Prodeca per a donar suport a les empreses catalanes en la millora del posicionament dels productes d'alimentació i begudes en mercats estratègics.**

Barcelona, 18 d'abril de 2024 – Prodeca, la Promotora dels aliments catalans, ha celebrat aquest dimecres 17 d'abril la **primera fira d'importadors de productes catalans als Estats Units**. 'Catalan Food Show Miami' és un esdeveniment organitzat per Prodeca amb la col·laboració de la **Delegació del Govern als Estats Units i ACCIÓ**, a través de la seva oficina a Miami. De caràcter exclusivament professional, Catalan Food Show Miami ha esdevingut una plataforma de connexió entre els importadors de productes agroalimentaris catalans i distribuïdors, representants de botigues i supermercats, xefs, sommeliers, caps de compra de restaurants, *foodservice*, prescriptors i mitjans de comunicació.

Durant l'esdeveniment, s'han organitzat **tallers, degustacions i *master class*** orientats a emmarcar els aliments i begudes en una cultura gastronòmica de primer ordre.

Les 28 empreses catalanes, ja presents al mercat dels Estats Units, han participat a l'esdeveniment majoritàriament a través del seu importador, que han pogut establir contacte amb potencials clients minoristes amb l'objectiu d'**incrementar la quota de mercat i el valor de les vendes**.

Les empreses catalanes participants en el primer Catalan Food Show Miami han estat les següents:

- Aigua Vilajuïga
- Almeny & Corrio
- Alternativa 3
- Anxoves de l'Escala
- Blai Ferré i Just
- Bodegas Yzaguirre
- Bon blat
- Canigooil
- Castell d'Encús
- Celler Cecilio
- Celler kripta
- Chocolates Torras
- Cofama
- Concept Pa
- Dos Deus Vermouth
- Espinaler

- Estrella Damm
- Formatges Sant Gil d'Albió
- Frime
- Girona coffee
- Maresmar
- Mas del Senyor Olis
- Pastes Canigó – Joan Vidal i Farrarons
- Perelló
- Premium Mix Group - Vichy Catalan
- Raventós Blanc
- T-Con
- Valldolina

L'actuació s'ha celebrat al Paradise Plaza, al Miami Design District, un espai de més de 500 m^2 ubicat en una de les zones emblemàtiques de la ciutat. En total, **han assistit a l'esdeveniment més de 500 professionals**, entre distribuïdors, restauradors i responsables de càterings, xefs, periodistes i prescriptors, sommeliers, retailers i representants d'institucions públiques.

Exposició de productes i mostra gastronòmica

El director de Prodeca, **Ramon Sentmartí**, el delegat del Govern de la Generalitat, **Isidre Sala**, i la representant de l'oficina d'ACCIÓ a Miami, **Maria Reig**, han inaugurat l'esdeveniment, reivindicant el **pes econòmic de sector agroalimentari català** i les **oportunitats** que suposa per a les empreses catalanes ser present en un mercat tan dinàmic com el d'Estats Units.

El Catalan Food Show Miami ha comptat amb l'**exposició de producte** per part de les empreses participants, així com una ***master class* de cuina catalana** a càrrec de la xef i divulgadora gastronòmica **Alba Sunyer**, establerta als Estats Units des de fa més de 15 anys, amb el **pa amb tomàquet** com a protagonista i ambaixador de la gastronomia catalana. La xef també ha dirigit la sessió "Vermouth Experience", que ha girat al voltant del **vermut i l'aperitiu**, i una demostració de cuina en directe per al públic assistent.

Finalment, l'empresària i importadora de vins **Núria Garrote**, des de 2010 als Estats Units, ha dirigit una *master class* de **vins catalans** amb l'objectiu d'oferir una aproximació a les particularitats i característiques diferenciadores dels vins catalans, així com el territori i el paisatge de Catalunya com a ingredient fonamental per a la configuració d'uns vins amb personalitat.

Sobre el mercat americà

Els Estats Units és la primera economia mundial i un dels principals actors internacionals en l'àmbit agroalimentari. Representa el 25% de la producció mundial total, absorbeix el 16% de les importacions mundials i és el principal exportador (19%) i el principal emissor i receptor d'inversió internacional (15%). El consum privat representa més del 70% del PIB.

Això el converteix en un **mercat estratègic per al sector agroalimentari català**. Actualment, és el **novè mercat de destí dels aliments i begudes catalans**, el tercer fora de la UE, només per darrere de França, Itàlia, Alemanya, Portugal, Regne Unit, la Xina, Polònia i els Països Baixos. El 2023, Catalunya va exportar productes agroalimentaris **per valor de 447M€,** de la mà de més de **380 empreses agroalimentàries regulars**. Les exportacions agroalimentàries catalanes als Estats Units s'han **incrementat un 20% en valor** en els últims 5 anys i **més del 84%,** en l'última dècada (78% en volum).

Per sectors, destaquen especialment el **vi** (en què els EUA són el segon mercat de destí dels vins catalans), els **olis vegetals** (amb l'oli d'oliva al capdavant, i en què són el quart mercat de destí) i el ***Fine Food* o multiproducte** (els EUA són el cinquè mercat de destí), amb productes com el cacau i preparats, sucs i extractes vegetals, articles de confiteria, productes de fleca, pastisseria i galeria o productes a base de cereals, entre els més exportats.

L'any 2022, Prodeca va iniciar una estratègia encaminada a la millora del posicionament i la valorització dels productes catalans en els Estats Units, que s'ha concretat en actuacions de màrqueting, de formació i divulgació, i d'organització d'esdeveniments professionals per a incrementar la quota de mercat de les empreses catalanes. El setembre de 2022, amb l'organització de l'esdeveniment Catalan Food a Nova York, Prodeca va celebrar **una *master class* de vins de finca**, dirigida pel sommelier **Lucas Payà**, acompanyada d'una presentació en format diàleg entre l'escriptor i expert en gastronomia **Colman Andrews** i la xef i divulgadora gastronòmica **Alba Sunyer**, així com un taller de pa amb tomàquet dirigit pels xefs **Carolina Gómez i Nicolàs Pérez**, ambdós establerts a Washington. El desembre de 2022, es va organitzar a Nova York un **taller de menges de Nadal**, amb la participació de la xef **Úrsula Disset**.

L'any 2023, Prodeca va organitzar la participació agrupada de 20 empreses a Festival Napa Valley, a Califòrnia, i en els darrers mesos ha organitzat diversos esdeveniments en el marc del projecte Catalan Food: Catalan Food Christmas Worshop, a Nova York i a Washington, per a donar suport als importadors de productes catalans en la posada en contacte amb operadors minoristes, i una *master class* sobre gastronomia catalana a l'Schoolcraft College de Detroit a càrrec de la xef Alba Sunyer. A més, ha posat en marxa un repte (#PaAmbTomaquet Challenge) perquè un grup de xefs **presentin versions innovadores del pa amb tomàquet**, i **passin el relleu a altres xefs** que, alhora, també hauran de presentar les seves propostes.

Catalan Food és una estratègia de promoció internacional i de projecció comercial, que té l'objectiu d'incrementar el valor percebut dels aliments catalans a l'exterior, tot visualitzant i dinamitzant les empreses i productes catalans presents en mercats internacionals estratègics, com ara els Estats Units, Xina, Mèxic, Alemanya, Regne Unit o Nigèria, entre d'altres.

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