

Ferran Adrià i una exposició sobre la gastronomia catalana protagonistes a Berlin

- La fira Berlin Food Week celebra el seu desè aniversari amb una sessió magistral d'en Ferran Adrià i una exposició per posar en valor i promoure la gastronomia i els productes catalans a la sala Acht de Berlin
- El Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació a través de Prodeca i el Departament d'Exteriors a través de la Delegació el Govern a Alemanya impulsen aquesta actuació en el marc de la distinció Catalunya Regió Mundial de la Gastronomia.

Berlin (Alemanya), 10 d'octubre de 2024 – La Berlin Food Week, l'esdeveniment gastronòmic urbà més emblemàtic i referent d'Alemanya, celebra el seu 10è aniversari reconeixent el rol de Catalunya en la innovació gastronòmica mundial amb una sessió magistral de Ferran Adrià i una exposició sobre la transcendència global de la gastronomia catalana.

La sessió de Ferran Adrià, que es s'ha pogut seguir presencialment i en streaming en alemany per al públic del festival, va convocar una àmplia selecció de cuiners de restaurants referents a Berlin i mitjans especialitzats i personalitats referents en gastronomia d'Alemanya. Adrià ha impartit una sessió de 45 minuts titulada **"La influència de l'alta cuina catalana a la gastronomia"**.

Toni Massanés, director de la Fundació Alicia, va introduir al públic l'exposició **"Catalunya, la cuina dels prodigis. Dels receptaris medievals a la Regió Mundial de la Gastronomia 2025"** que es va poder veure a la sala Lichthoff del recinte Acht, ubicat al barri de Mitte. L'exposició condueix al visitant al llarg de sis espais pels elements que han fet possible que Catalunya sigui la regió que ha concentrat més vegades, i amb més restaurants, el podi del millor restaurant del món per la llista 50 Best Restaurants of the World, un privilegi que actualment ostenta el restaurant barceloní Disfrutar.

La mostra fotogràfica arrenca amb referències medievals ja que la dimensió internacional de la gastronomia catalana d'avui troba un referent en el prestigi medieval. La biodiversitat, el paisatge, i la frase d'en Josep Pla (*"La cuina és el paisatge a la cassola"*) es recullen en un dels espais expositius per resumir com la diversitat de paisatges (muntanya, mar Mediterrani i planes interiors) conforme una gran diversitat i qualitat. Un mosaic connectat per tradicions i sabors de la Mediterrània —l'oli, el vi, el blat, el peix, la carn, fruita, llegums, etc.— però amb l'accent propi d'un receptari únic del qual se'n han seleccionat plats i aliments representatius com el suquet, l'esqueixada, l'escalivada o la llonganissa.

Diversos mapes complementen les explicacions de la mostra; un ubica els principals centres d'investigació, infraestructures i escoles de cuina de Catalunya; un altre recull els aliments amb segells de qualitat europeus, molt valorats al mercat alemany; i un tercer ubica els

principals restaurants distingits amb estrelles Michelin i posicions destacades en llistes de prestigi internacional.

En paraules de Toni Massanes, *“Catalunya disposa d’una cuina excepcional, amb una tradició culinària mil·lenària, una diversitat i riquesa de productes i aliments i un coneixement gastronòmic que la fa excel·lir a nivell mundial. Hem tingut la sort que Ferran Adrià, que hauria sigut un geni en qualsevol ofici que hagués triat, va ser cuiner amb aquest caldo de cultiu que l’ha permès marcar un abans i un després en la cuina a tot el món”*.

Des de Prodeca s’ha editat una publicació especial titulada **“Catalunya la Cuina dels prodigis. 1975 – 2025. Cinquanta anys que han canviat la gastronomia al món”**, en col·laboració amb la revista Cuina, que s’ha lliurat a tots els convidats. Es pot consultar la versió catalana d’aquesta publicació [aquí](#).

La publicació explica com ha evolucionat la cuina catalana al llarg de les darreres cinc dècades per passar de ser una gastronomia històrica, però gairebé invisible, a sacsejar el mapamundi gastronòmic per fer-lo més ric i divers. Durant aquest mig segle, Catalunya ha redescobert una cuina pròpia amb un passat brillant i amarada de mediterraneïtat que ha estimulat la imaginació i el talent d’una generació de xefs desacomplexats, fins al punt que han fet esclatar les costures de la tradició i de la modernitat. Avui són els protagonistes del canvi de paradigma i del nou rumb de la gastronomia mundial, més rica i diversa que mai gràcies a les seves aportacions.

Com a cloenda de l’acte, la directora de la fira i festival Belin Food Week, Alexandra Ambrinus, va afirmar que *“pensant en innovació gastronòmica, creativitat i genialitat, el primer nom que vam pensar per celebrar el nostre aniversari va ser el de Ferran Adrià. Dir que la seva cuina ha influït la gastronomia moderna és quedar-se curt. L’ha redefinida i les seves creacions i el seu llenguatge són vigents, transformant cuines d’arreu del món. Addicionalment, la feina de elBulli Foundation i la Fundació Alícia encara van un pas més enllà i treballen en la recerca i el desenvolupament d’aliments més saludables, bons i sostenibles. Estem extremadament orgullosos i agraïts de poder-lo tenir a Berlin com a convidat per parlar sobre la seva influència en l’altra gastronomia mundial”*.

L’esdeveniment forma part de les activitats internacionals de promoció de la distinció Catalunya Regió Mundial de la Gastronomia 2025.

Addicionalment, a partir de divendres, diferents productes d’empreses agroalimentàries catalanes es podran comprar en l’espai House of Food, on un estand de Catalunya representarà diverses referències de productes agroalimentaris que es poden trobar al mercat alemany.

Alemanya, un mercat estratègic per a Catalunya

Alemanya és un mercat consolidat per al sector agroalimentari català: els 970 M€ exportats al 2023 suposen el 6,4% del total arreu del món i actualment és el tercer mercat de destí de les exportacions catalanes. Els principals productes catalans exportats a Alemanya el 2023 van

ser els productes Fine Food o multiproducte, amb un valor de més de 305M€ i de Fruita i Horta, amb més de 275M€ exportats el 2023.

Prova de la creixent importància que suposa la regió per al sector agroalimentari català són les dades d'evolució de les exportacions dels darrers 20 anys, en què les vendes de productes catalans s'han pràcticament doblat (increment del 94% de les exportacions des de 2003).

Actualment hi exporten més de 800 empreses d'aliments i begudes, 515 de les quals ho fan de forma regular (més de quatre anys consecutius exportant sense interrupcions). En els darrers 10 anys, el número d'empreses catalanes exportadores regulars ha augmentat més d'un 30%.

Tot i tractar-se d'un mercat que es caracteritza pel seu elevat nivell de competitivitat i maduresa, com a conseqüència de l'elevat grau de segmentació y oferta alimentària, factors com la salut, la sostenibilitat, la qualitat i la conveniència son clau.

Resum actuacions Prodeca

Com a mercat estratègic, Prodeca ha treballat intensament en els darrers anys per projectar els productes i donar suport i acompanyament a les empreses catalanes interessades en exportar en aquest mercat. En col·laboració amb la Delegació del Govern a Alemanya, Prodeca ha organitzat diverses actuacions de posicionament comercial dels productes agroalimentaris catalans dirigides a un públic professional, com periodistes, sommeliers, restauradors, importadors, distribuïdors i responsables de les principals cadenes de supermercats del país.

Així, des de Prodeca s'ha elaborat un catàleg promocional de productes catalans d'empreses dirigit a distribuïdors i importadors alemanys, s'han organitzat diversos tastos de productes tant característics de la gastronomia catalana com el vi i l'oli d'oliva, així com l'organització de diverses Promocions en Punt de Venda (PPV) a supermercats MitteMeer o El Colmado, entre altres.

Adicionalment, les empreses catalanes han tingut l'oportunitat de participar a les principals fires agroalimentàries que se celebren al país, referents a Europa i internacionalment dins del seu sector, com ANUGA, una de les fires de multiproducte agroalimentari més importants del món, la Prowein (Dusseldorf), referent en el sector vitivinícola, Biofach (Nuremberg), la fira més important d'Europa dedicada a l'alimentació ecològica, Fruit Logistica (Berlin), punt de trobada per a la indústria hortofructícola, o ISM (Colònia), la primera fira internacional per al segment de dolços i snacks.

Sobre PRODECA

PRODECA és una empresa pública adscrita al Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació, 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