Catalunya Regió Mundial de la Gastronomia, present al Gastronomic Forum Barcelona

- **100 empreses i entitats catalanes participen de la mà de Prodeca, la Xarxa de Productes de la Terra de la Diputació de Barcelona, la Diputació de Lleida i Girona Excel·lent, al principal esdeveniment professional del sector de l'hostaleria, el comerç especialitzat i la gastronomia a Catalunya.**

- **Els expositors catalans presentaran els seus productes icònics, amb tastos, xerrades i mostres gastronòmiques a l'espai de cuina "El Rebost de Catalunya".**

- **Les empreses del sector ecològic adherides a La Gastroteca disposaran del seu espai propi a l'estand ECOTECA, a través de la participació rotatòria.**

Barcelona, 29 d'octubre de 2024 – Prop de 100 productors, empreses i entitats catalanes participen al Gastronomic Forum Barcelona, que se celebra els dies 4, 5 i 6 de novembre de 2024 al Recinte de Montjuïc de Fira de Barcelona, en una actuació coordinada entre Prodeca, la Xarxa de Productes de la Terra de la Diputació de Barcelona, la Diputació de Lleida i Girona Excellent.

Les empreses catalanes representen el conjunt de diferents sectors agroalimentaris del país: carn i embotit, productes *fine food*, oli, vi, peix i marisc i fruita i horta. Totes exposen sota la marca "*Catalunya Regió Mundial de la Gastronomia 2025*".

- **A mar es espectacular** | Maresme | Conserves i productes artesanals
- **Aigua Pineo** | Alt Urgell | Aigua embotellada
- **Aigua Vilajuïga** | Alt Empordà | Aigua embotellada
- **Antiga Casa Magí** | Segarra | Embotits i carns curades
- **Anxoves Callol Serrats – L'Escala** | Alt Empordà | Conserves
- **Aran Codina** | Vall d'Aran | Carn i embotits
- **Artesania de la croqueta** | Tarragonès | Productes preparats
- **Atavus* Priorat** | Priorat | Vi
- **Biopaumerà*** | Ribera d'Ebre | Vi i oli
- **Ca l'Estevet** | Alt Penedès | Restaurant
- **Cal Cabré 1910** | Vallès Oriental | Xarcuteria, pa i pastisseria
- **Cal Valls*** | Pla d'Urgell | Sucs, melmelades, conserves i fruita seca
- **Can Bech** | Baix Empordà | Melmelades, salses i productes gourmet
- **Can Galderic** | Vallès Oriental | Fruita seca
- **Can Serrat** | Maresme | Carn, embotits i xarcuteria
- **Càrniques del Pla** | Pla d'Urgell | Carn i embotits
- **Carnisseria Ca l'Angel** | Alt Urgell | Carn i embotits
- **Carquinyolis d'en Manel** | Solsonès | Carquinyolis

- **Casa Mariol** | Terra Alta | Vi i vermut
- **Casanovas 1906** | Vallès Occidental Embotits i productes carnis
- **Caterí Cuinant Formatges |** Moianès | Formatges artesans
- **Celler Comalats** | Segarra | Vi
- **Celler de Capçanes*** | Priorat | Vi
- **Celler del Miracle** | Solsonès | Vi
- **Celler Matallonga** | Garrigues | Vi
- **Celler Vinya dels Vilars** | Garrigues | Vi
- **Cervesa artesana Minera** | Ripollès | Cervesa artesana
- **Cervesa Espiga** | Baix Penedès | Cervesa artesana
- **Cervesa Lo Vilot*** | Segrià | Cervesa artesana
- **Consell Comarcal del Baix Llobregat**
- **Cooperativa Tres Cadires** | Garrigues | Ratafia i licors
- **Degustus** | Les Garrigues | Oli d'oliva
- **Domenio (Celler Domenys)** | Baix Penedès | Vi i cava
- **Dones arrosseres del Delta** | Baix Ebre | Arròs i derivats
- **Dos deus vermouth** | Priorat | Vermut
- **Elixirs de Ponent** | Segrià | Licors i vermuts artesanals
- **Embotits Ciervo** | Segarra | Embotits
- **Formatgeria Muuu Beee - Fundació Map** | Ripollès | Formatge
- **Formatges Camps** | Pla d'Urgell | Formatge
- **Fruits secs Mas d'en Nogué**s | Segrià | Fruita seca
- **FSO Garrigues** | Segrià | Fruita seca i oli
- **Gassó Artesans 1885** | Baix Penedès | Embotits i xarcuteria
- **Huma Slow Broth** | Alta Ribagorça | Brou artesanal
- **J. Fortuny Fàbregas*** | Alt Penedès | Vi
- **Kin Pollastre!** | Bages | Pollastre i productes derivats
- **La Galeta Artesana*** | Gironès | Dolços tradicionals
- **La Pirata Brewing** | Anoia | Cervesa artesana
- **Lantxaga** | Gironès | Carn de caça
- **L'anxoveta** | Maresme | Anxoves i conserves de peix
- **Licors Onalic** | Maresme | Licors
- **Llivins*** | La Cerdanya | Vi
- **Lluçanès Territori serè / Productes locals**
- **Mallart Artesans xarcuters** | Anoia | Embotits artesans
- **Marmitus-La cuina de la iaia** | Maresme | Plats preparats tradicionals
- **Marnuthem** | Pla d'Urgell | Vermut
- **Masia Still** | Alt Penedès | Vinagres
- **Mel dels Erms** | Moianès | Mel
- **Mel Múria*** | Baix Ebre | Mel i derivats
- **Mels i torrons Alemany** | Noguera | Mel i torrons
- **Molí Albium** | Garrigues | Oli d'oliva
- **Mooma** | Baix Empordà | Sidra i derivats de la poma
- **Mos de Tros** | Pla d'Urgell | Melmelades i conserves

- **Museu de la Confitura** | Baix Empordà | Confitures
- **Nous Panadés** | Pla d'Urgell | Fruita seca
- **Nuasets** | La Selva | Fruita seca
- **Oleum Naturale*** | Baix Ebre | OOVE
- **Oli Cimal** | Garrigues | OOVE
- **Oli Cometes** | Garrigues | OOVE
- **Pernils Can Mateu** | Garrotxa | Embotits
- **Pibernat Alimentaria** | Garrotxa | Conserves
- **Portell** | Conca de Barberà | Vi i cava
- **Productes Naturals Capell** | Pla d'Urgell | Mel, melmelada, cremes
- **Quality Blends Cafès Especials** | Alt Penedès | Cafès especials
- **Radi&Molí de Pomerí** | Baix Llobregat | Productes derivats de la poma
- **Restaurant El Truc** | Urgell | Restaurant
- **Safrà del Montsec*** | Pallars Jussà | Safrà
- **Sant Miquel de Tudela** | Segarra | Fruita seca, oli, melmelades
- **Tegust** | Baix Empordà | Tes i infusions
- **Terra Fruits** | Baix Camp | Oli d'oliva
- **Torrons Fèlix** | Urgell | Torrons i dolços
- **Urgellet** | Pla d'Urgell | Formatge
- **Vallflorida Xocolaters** | Vallès Oriental | Xocolata artesana
- **Vins Algars*** | Terra Alta | Vi
- **Vita & Co** | Vallès Occidental | Sucs de fruita i kombutxa
- **Xolís d'Adons** | Alta Ribagorça | Embotits artesanals
- **Agència de Desenvolupament del Berguedà**
- **Diputació de Lleida**
- **DOP Costers del Segre**
- **DOP Formatge Alt Urgell i Cerdanya**
- **DOP les Garrigues**
- **DOP Mantega Alt Urgell i Cerdanya**
- **DOP Oli les Garrigues**
- **DOP Pera de Lleida**
- **DOP Siurana**
- **El Moianès ve de gust**
- **Girona Excel·lent**
- **IGP Poma de Girona**
- **IGP Torró d'Agramunt**

**Participen a l'estand Ecoteca*

Catalunya posarà en valor la distinció de Regió Mundial de la Gastronomia 2025, sent la primera regió europea que rep aquest nomenament, que premia la diversitat i la riquesa del nostre país. Referent en excel·lència alimentària i gastronòmica i capdavantera en turisme enogastronòmic, Catalunya té una cuina que parla d'història, de paisatges, de la gent que els habita, dels seus costums, de vida, de present i de futur.

El dilluns 4 de novembre, els consellers d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació, Òscar Ordeig, i el d'Empresa i Treball, Miquel Sàmper, assistiran a l'acte de presentació de les activitats i iniciatives vinculades a Catalunya Regió Mundial de la Gastronomia que es duran a terme durant tot l'any 2025.

El Rebost de Catalunya, l'espai per presentar els productes icònics catalans

Durant els tres dies que dura el Gastronomic Forum Barcelona, Prodeca, en col·laboració amb la Diputació de Barcelona, la Diputació de Girona i la Diputació de Lleida, ha impulsat "El Rebost de Catalunya", un espai en el que els productors/es catalans/es presents a l'esdeveniment presentaran seus productes icònics destacant-ne els seus atributs, singularitats i les seves aplicacions a la cuina catalana.

Així, s'han programat més de 20 activitats gastronòmiques i de producte, amb tastos per al públic professional assistent, dirigides pels propis productors amb l'objectiu de donar protagonisme al seu producte. L'aula tindrà un aforament per a 32 persones que podran tastar una gran diversitat de productes autòctons com l'oli, la carn, la fruita, la verdura, els vins o els formatges, alguns d'ells amb segell d'origen i qualitat.

El sector ecològic participa al Gastronomic Forum Barcelona a l'estand Ecoteca

Mantenint la línia estratègia de Prodeca d'incentivar la competitivitat de les empreses locals, l'espai expositiu comptarà amb una ubicació dedicada exclusivament al sector ecològic. L'estand Ecoteca agruparà una desena d'empreses catalanes certificades pel Consell Català de la Producció Agrària Ecològica i presents a l'apartat Ecoteca dins de la Gastroteca, el portal de comercialització de referència dels productes agroalimentaris de Catalunya.

La formula per dinamitzar l'estand Ecoteca serà a través de la participació rotatòria d'empreses catalanes: durant cada jornada quatre empreses d'aquest segment ocuparan els mostradors de l'estand.

Catalunya, segons dades del Consell Català de la Producció Agrària Ecològica, és el primer mercat de productes ecològics de l'Estat i del sud d'Europa, amb una quota de mercat de gairebé 1.300 milions d'euros i més de 5.300 operadors. Unes xifres que són fruit d'anys de creixement sostingut (des del 2011, la facturació del sector ecològic a Catalunya s'ha multiplicat pràcticament per 10), que ha facilitat les condicions per consolidar la indústria transformadora.

Gastronomic Forum Barcelona, punt de trobada professional del sector

El Gastronomic Forum Barcelona és l'esdeveniment de referència del sector de l'hostaleria, el comerç especialitzat i la gastronomia que reuneix anualment restauradors, compradors i distribuïdors especialitzats. Constitueix un punt de trobada idoni per conèixer les novetats del sector, aglutinant un espai d'exposició juntament amb un programa d'activitats i ponències i esdevé una oportunitat per descobrir tendències i novetats, generar negocis i viure experiències gastronòmiques. A l'edició del 2023 hi van assistir més de 18.500 visitants professionals, 360 expositors i 256 ponents.

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