

Memòria 2025

Impulsem el valor dels
productes agroalimentaris
catalans



Continguts

01	Sobre Prodeca	4
02	Activitat de Prodeca	5
03	Serveis	8
	3.1. Fires internacionals	9
	3.2. Trobades de negoci	33
	3.3. Business Forum	35
	3.4. Missió Inversa BWB	38
	3.5. Projectes europeus	39
	3.6. Competitivitat local	47
	3.7. Promoció de la cuina i els productes	62
04	Mercats estratègics	72
	4.1. Tècnics agroalimentaris a les delegacions del Govern	73
	4.2. Antenes de reforç Prodeca	78
	4.3. Projecte Catalan Food	81
05	Activitat de coneixement i estratègia	100
	5.1. Seminaris	101
	5.2. Assessorament	107
	5.3. Eines d'exportació Intel·ligència de mercats	108
	5.4. Eines per a les empreses	110
06	Activitat de comunicació	112
	6.1. Gabinet de premsa	113
	6.2. Campanyes institucionals	114
	6.3. Comunicació digital	116
07	Activitat institucional	120
08	Serveis corporatius	132
09	Resultats actuacions Prodeca 2025	133

Carta de la directora



El 2025 ha estat també un any especialment rellevant per a la projecció de **Catalunya com a territori gastronòmic**, amb la designació com a **Regió Mundial de la Gastronomia**.

Benvolguts/des,

Em plau presentar-vos la **Memòria Corporativa 2025 de Prodeca**, que recull l'activitat desenvolupada al llarg de l'any per impulsar la competitivitat i la projecció internacional del sector agroalimentari català. Aquest ha estat també el meu primer any complet al capdavant de l'entitat, una etapa que hem afrontat amb la voluntat d'incrementar el nostre compromís amb les empreses i amb l'estratègia exportadora del país.

El 2025 s'ha desenvolupat en un context internacional exigent i canviant, en què el comerç agroalimentari s'ha vist condicionat per transformacions ràpides en les polítiques comercials, els requisits d'accés als mercats i les dinàmiques geopolítiques globals. En aquest escenari, el **sector agroalimentari català ha tornat a demostrar la seva solidesa i capacitat d'adaptació**, mantenint una presència internacional rellevant i generant noves oportunitats de negoci arreu del món.

Darrere d'aquests resultats hi ha l'esforç i la determinació de les empreses del sector, que han continuat treballant per mantenir clients, obrir nous mercats i assentar la seva activitat exportadora en un entorn cada vegada més competitiu. Aquest compromís empresarial estableix l'exportació com un actiu estratègic per a l'economia catalana, generant activitat econòmica, ocupació i arrelament territorial.

El context actual ens exigeix també un **salt qualitatiu en la manera d'afrontar la internacionalització**. Exportar avui no és només vendre a l'exterior, sinó anticipar escenaris, gestionar riscos i prendre decisions estratègiques en un entorn global accelerat. En aquest sentit, la diversificació de mercats, el enfortiment en valor i la consolidació d'una base exportadora sòlida esdevenen factors clau per millorar la resiliència del sector.

Amb aquesta visió, des de Prodeca continuem treballant per acompanyar les empreses en el seu procés d'internacionalització, facilitant eines, coneixement i oportunitats de connexió amb els mercats. El nostre objectiu és contribuir a construir un **model exportador més robust, diversificat i orientat al valor**, capaç d'estimular la projecció dels aliments catalans al món.

El 2025 ha estat també un any especialment rellevant per a la projecció de Catalunya com a territori gastronòmic, amb la designació com a Regió Mundial de la Gastronomia. Aquesta fita ha contribuït a **reforçar la visibilitat internacional** del nostre ecosistema alimentari i a posar en valor la qualitat, la diversitat i l'excel·lència del sector.

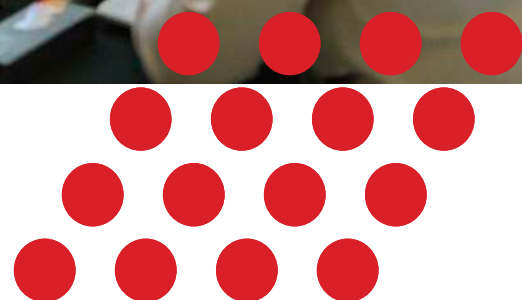
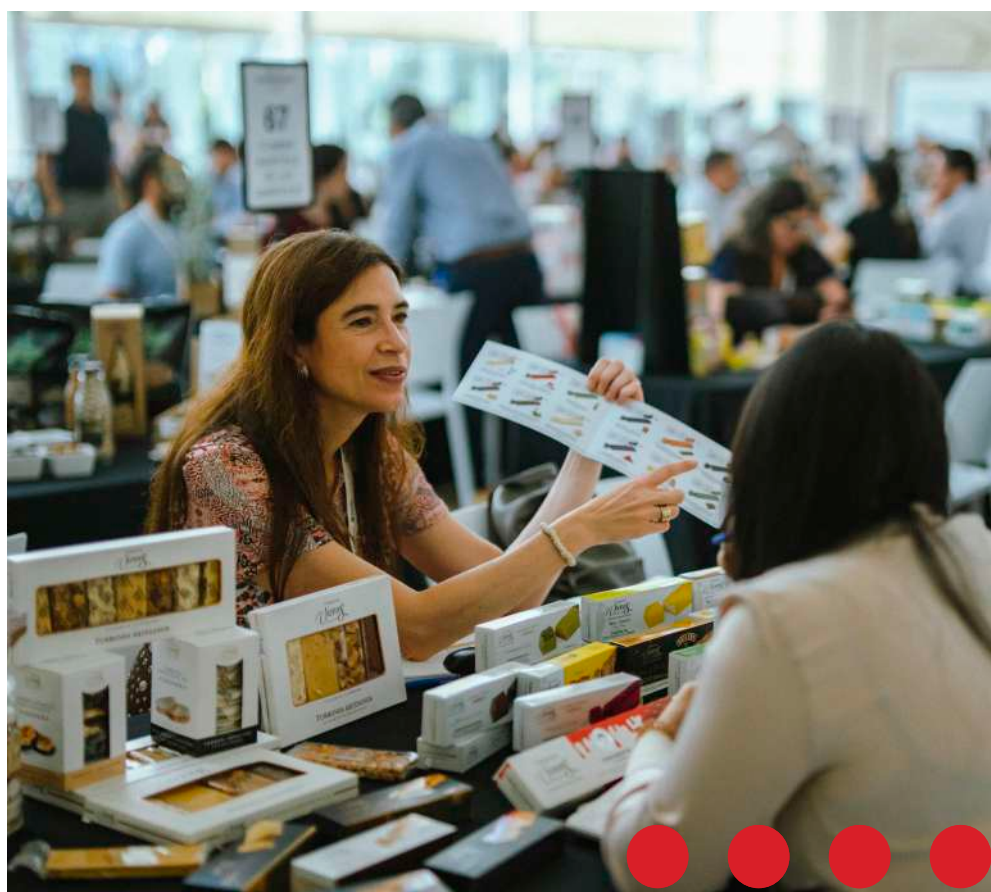
Vull agrair a tot l'equip de Prodeca el seu esforç, professionalitat i dedicació, així com a les empreses, institucions i professionals la confiança que fan possible aquesta tasca compartida. Des de Prodeca mantindrem el compromís de treballar plegats per respondre als reptes del comerç internacional amb ambició, adaptabilitat i visió de futur.

Delia Perpiñà Giné
Directora de Prodeca

01

Sobre Prodeca

Prodeca és l'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 a la internacionalització de les empreses catalanes del sector.



02 Activitat de Prodeca

Fires

Facilita la participació de les empreses catalanes en les principals fires agroalimentàries internacionals i nacionals.

Trobades

Organitza trobades professionals amb compradors i importadors del sector.

Acompanyament

Ofereix assessorament i acompanyament en la iniciació a l'exportació; desplega activitats per a la diversificació i consolidació comercial a països tercers.

Formació

Prepara i difon webinars, sessions formatives i eines de coneixement amb especialistes en comercialització i internacionalització sobre les temàtiques que planteja el sector i que són generadores d'oportunitats per a les empreses.

Marca

Desenvolupa activitats de projecció de producte i de promoció de la marca agroalimentària "Catalunya".

Local

Treballa amb el sector i ofereix eines per a la competitivitat local i el foment dels circuits curts de comercialització.

Banc de coneixement

Elabora i difon informes tècnics de mercats i tendències, i atén consultes especialitzades, a partir d'un observatori propi que rep i analitza constantment informació provinent de múltiples agents del sector.

Oportunitats

Disposa d'eines d'autodiagnosi i d'anàlisi d'oportunitats en comercialització i internacionalització per a les empreses catalanes del sector.

Mercats

Manté una interlocució activa amb importadors i *stakeholders* dels cinc continents per a traslladar-los les novetats i oportunitats que ofereix el conjunt del sector agroalimentari català, i captar alhora les oportunitats dels respectius mercats.

Projectes europeus

Promou i participa en projectes europeus amb l'objectiu de captar fons i refermar complicitats internacionals que impulsin la generació d'oportunitats de negoci per les empreses agroalimentàries catalanes.

Gastronomia

Impulsa iniciatives vinculades a la gastronomia catalana i la Dieta Mediterrània com a eines de valorització i de reforç del perfil dels nostres productes i empreses, a Catalunya i al món.

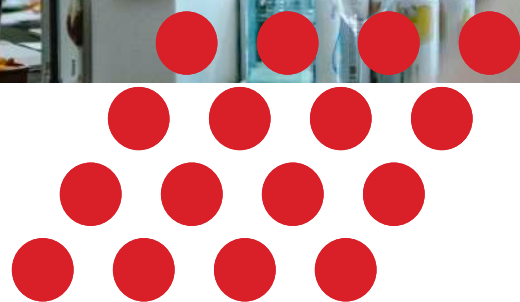
03

Serveis

Prodeca té com a missió impulsar la **presència dels productes agroalimentaris catalans** tant en el mercat nacional com en els internacionals.

Per assolir aquest objectiu, l'entitat posa a disposició de les empreses agroalimentàries catalanes un **ventall de serveis especialitzats de suport a la internacionalització**. Entre aquests, destaquen l'assessorament en comerç exterior, la participació col·lectiva a fires internacionals de referència, els programes d'iniciació a l'exportació, la diversificació de mercats, la promoció comercial i la manteniment de la presència en països tercers. A més, promou trobades comercials amb operadors nacionals i internacionals i fomenta les relacions institucionals i empresarials amb altres territoris en l'àmbit agroalimentari.

També participa activament en **iniciatives vinculades a la gastronomia catalana** com a eina rellevant per posar en valor els productes i reforçar la competitivitat del sector.



03

Serveis

Fires internacionals

La presència a fires internacionals és clau per a la **identificació d'importadors i distribuïdors** i per a la generació de noves oportunitats comercials. Prodeca facilita la participació de les empreses catalanes en aquestes cites, que esdevenen entorns idonis per connectar amb operadors internacionals, enfortir relacions comercials i projectar la imatge de marca en mercats estratègics.

Trobades de negoci

El **contacte directe entre empreses catalanes i importadors internacionals** és fonamental per impulsar el creixement de l'economia agroalimentària i l'activitat exportadora. Aquestes trobades han evolucionat incorporant formats digitals, aprofitant les funcionalitats de les noves plataformes en línia. L'acompanyament personalitzat de l'equip de Prodeca garanteix la qualitat de les interaccions i la seva eficàcia comercial, mantenint la proximitat pròpia de les trobades presencials.

Business Forum

El Business Forum és una trobada presencial que **connecta empreses agroalimentàries catalanes amb importadors internacionals**. En un context cada cop més digitalitzat, aquesta iniciativa posa en valor el tracte personal i directe com a element clau per construir relacions comercials sòlides i duradores. L'esdeveniment esdevé una plataforma clau per impulsar negocis, generar oportunitats d'exportació i reforçar la projecció internacional del sector agroalimentari català.

Promoció en punts de venda

La promoció en establiments comercials de diversos mercats consisteix en l'**exhibició destacada de productes catalans**, sovint acompanyada de tastos i accions de dinamització comercial. Aquestes actuacions estimulen la decisió de compra per part dels consumidors i incrementen la visibilitat de les marques catalanes.

Catàlegs comercials

Els catàlegs comercials elaborats per Prodeca són una eina eficaç per **presentar les empreses i els productes catalans a retailers i potencials compradors internacionals**. Aquests materials s'acompanyen d'accions de prospecció comercial i faciliten la generació de contactes i reunions de negoci entre empreses i distribuïdors potencials. L'elaboració dels catàlegs es manté com una eina clau de promoció comercial als mercats de destinació.

03

Serveis

Coneixement i estratègia

L'àrea de Coneixement i Estratègia **recull, analitza i difon informació rellevant de mercat** amb l'objectiu d'impulsar la competitivitat i la projecció exterior del sector agroalimentari català. Aquest coneixement aporta valor a les empreses, als agents del sector i a les institucions, facilitant la presa de decisions estratègiques.

Projectes europeus

Els projectes europeus contribueixen a dotar els governs regionals i locals d'Europa de **millors eines de diagnosi i promoció per al sector agroalimentari**. A través de la creació d'un entorn col·laboratiu i de l'intercanvi de solucions innovadores, es treballa per garantir que les inversions, les iniciatives d'innovació i les accions impulsades pel Govern generin un impacte integrat i sostenible sobre les persones, les empreses i els territoris.

Competitivitat local

Les petites i mitjanes empreses són el públic clau de Prodeca. Donant suport a iniciatives d'àmbit local adreçades a aquest segment, es contribueix a **reforçar la seva competitivitat i a impulsar-ne el desenvolupament comercial**. Aquestes accions de proximitat funcionen com a espais d'assaig per a les empreses que, en els propers anys, podran iniciar o assegurar el seu procés d'internacionalització.

Assignar-hi part dels recursos disponibles representa una inversió amb retorn en termes de consum i notorietat en el mercat local, i alhora permet a les empreses adquirir experiència i capacitat en un entorn empresarial cada vegada més global.

Gastronomia, producte i internacionalització

Aquest eix aglutina les accions destinades a **promocionar la gastronomia catalana i el conjunt del seu rebost tant en l'àmbit nacional com internacional**. Donar visibilitat als productes agroalimentaris catalans a través de la gastronomia i d'aliances amb grups d'importació o restauració és una via eficaç per millorar-ne la projecció i ampliar-ne les oportunitats de negoci.

3.1

Fires
Internacionals**ISM**

Colònia. Del 2 al 5 de febrer

Barcelona Wine Week

Barcelona. Del 3 al 5 de febrer

Fruit Logistica

Berlín. Del 5 al 7 de febrer

Biofach

Nuremberg. De l'11 al 14 de febrer

Meat Attraction

Madrid. Del 25 al 27 de febrer

**Expo West Natural
Products USA**

Anaheim. Del 5 al 7 de març

Foodex Japan

Tòquio. De l'11 al 14 de març

Prowein

Düsseldorf. Del 16 al 18 de març

China Food And Drinks Fair

Chengdu. Del 20 al 23 de març

Salón Gourmets

Madrid. Del 7 al 10 d'abril

Seafood Expo Global

Barcelona. Del 6 al 8 de maig

Saudi Food Show

Riad. Del 12 al 14 de maig

Sial Shanghai

Xangai. Del 19 al 21 de maig

USA Trade Tasting

Chicago. 20 de maig

**Summer Fancy
Food Show**

Nova York. Del 29 de juny a 1 de juliol

Fruit Attraction

Madrid. Del 30 de setembre al 2 d'octubre

Anuga

Colònia. Del 4 al 8 d'octubre

Prowine Shanghai

Xangai. Del 12 al 14 de novembre



ISM

ISM, celebrada del 2 al 5 de febrer a Colònia, es manté com la principal fira internacional especialitzada en **dolços i snacks** i un punt de trobada clau per a la indústria alimentària global.

Colònia (Alemanya)

Del 2 al 5 de febrer

Dolços i snacks

Empreses catalanes participants amb Prodeca: 12

- Blanxart
- Carolina Honest
- Delicat Aliment
- Granizados Maresme
- Happy-Lab
- Just This
- Kidz World
- Leng-D'Or
- Mediterranuts
- Patatas Torres
- Sant Tirs
- Trias

El certamen reuneix fabricants, distribuïdors i operadors del canal retail i food service, i permet identificar tendències de consum i innovació en categories amb alt dinamisme comercial.

L'edició de 2025 va comptar amb la participació de **1.500 expositors de 70 països** i més de **32.000 visitants professionals de 135 països**, fet que confirma la seva rellevància com a plataforma de referència per a la internacionalització empresarial. La presència d'operadors internacionals facilita la generació de contactes comercials i l'accés a nous canals de distribució.



Barcelona Wine Week

Barcelona

Del 3 al 5 de febrer

Vi

Barcelona Wine Week, celebrada del 3 al 5 de febrer a Fira de Barcelona, s'ha consolidat com un dels **esdeveniments de referència del sector vitivinícola al sud d'Europa**.

La fira reuneix **cellers, importadors i prescriptors internacionals**, i esdevé una plataforma rellevant per projectar la qualitat i la diversitat dels vins catalans.

En l'edició de 2025, Prodeca va impulsar una **missió comercial inversa amb 25 professionals dels Estats Units**, amb l'objectiu de facilitar el contacte directe amb cellers catalans i fixar la seva presència en aquest mercat estratègic. L'acció es va complementar amb tastos, visites a cellers i activitats de networking orientades a generar relacions comercials estables.

La fira s'afiança així com una eina clau per enfortir la projecció internacional del sector vitivinícola, afavorint la connexió amb mercats estratègics i reforçant la projecció dels vins en segments de valor.



Fruit Logistica

Berlín (Alemanya)

Del 5 al 7 de febrer

Fruita i horta

**Empreses catalanes
participants amb
Prodeca: 13**

- Abella Fruits
- Cal Roget Fruits
- Cerima Cherries
- Copa Fresh
- Dasben
- Diego Martinez
- Fruites Font
- Grupo Català
- Giropoma
- IRTA
- Mercabarna – AGEM
- Sando Clementine
- TUGAS: Germinados y Microbrotes

Fruit Logistica, celebrada del 5 al 7 de febrer a Berlín, és el **principal esdeveniment internacional dedicat al sector hortofructícola** i un espai de referència per a tota la cadena de valor.

La fira permet conèixer les darreres tendències, innovacions i oportunitats en comercialització i distribució a escala global.

L'edició de 2025 va reunir **2.600 expositors de 90 països i 67.500 visitants professionals de 145 països**, amb una elevada presència internacional. Aquest volum de participació enforteix el certamen com una plataforma clau per a la generació de negoci i l'obertura de nous mercats.



Biofach

Biofach, celebrada de l'11 al 14 de febrer, és la principal fira europea dedicada a la producció ecològica i un espai de referència per a les empreses que aposten per models sostenibles.

Nuremberg (Alemanya)

De l'11 al 14 de febrer

Producte ecològic

Empreses catalanes participants amb Prodeca: 10

- Alternativa 3
- Cal Valls
- Casa Amella
- Chocolates Solé
- Chocolates Torras
- Fruits Ribes
- Indulleida
- Intema Bio
- Matcha & Co
- SAT Ltda Apicola El Perello 1363cat

El certamen combina exposició comercial i espais de debat sobre el futur del sector agroalimentari.

L'edició de 2025 va comptar amb **2.300 expositors de 94 països i 35.000 visitants professionals**, consolidant-se com una plataforma clau per a la promoció de productes ecològics i per a la generació de sinergies internacionals. Els requisits d'accés al certamen afavoreixen la qualitat dels participants.

Aquest context afavoreix la projecció internacional dels productes ecològics i permet avançar en la seva maduresa en mercats amb una demanda creixent vinculada a la sostenibilitat i a la qualitat alimentària.



Gulfood

La fira **Gulfood** és la més gran exposició anual d'empreses d'**aliments i begudes no alcohòliques** del món, que converteix **Dubai** en eix del comerç internacional del sector durant els cinc dies que dura l'esdeveniment.

Dubai

Del 17 al 21 de febrer

Alimentació Halal

Empreses catalanes participants amb Prodeca: 15

- Alternativa 3
- Bonàrea
- Borges International Group
- Cacaolat
- Compass World
- Conservas Dani
- Edma Foods
- Finca La Noguera
- Grup Pons
- Neocafé Engineering
- Idilia Food
- Llàgrimes Del Canigó - Canigooil
- Madagascar Tastes
- Sanmy
- Tosta Rica

Es tracta d'una fira prioritària per a les empreses d'alimentació que vulguin establir contactes comercials a la zona d'**Orient Mitjà, Àsia i Àfrica oriental**. Gulfood ha convocat més de **5.500 expositors** de **190 països**, en una superfície de **120.000 m²** d'exposició. En aquesta edició s'han registrat **95.000 visitants** d'arreu del món i més de **20.000 referències** de productes. En el perfil dels visitants, destaquen els importadors, distribuïdors i majoristes, seguits dels professionals de la restauració i *hospitality*, *retail* i institucions.



Meat Attraction

Madrid

Del 25 al 27 de febrer

Carni

Empreses catalanes
participants amb
Prodeca: 3

- Bonàrea
- Esteban España
- Mas Parès

Meat Attraction, celebrada a Madrid del 25 al 27 de febrer, és la **fira internacional de referència per al sector carni a l'Estat espanyol** i un espai clau per a la dinamització comercial i la internacionalització del sector.

El certamen reuneix els principals agents de la cadena de valor, des de productors fins a **distribuïdors i compradors internacionals**.

Amb una clara orientació professional, la fira facilita el desenvolupament de relacions comercials i la identificació d'oportunitats en mercats europeus i mediterranis. La seva especialització sectorial permet aprofundir en les **tendències de consum, innovació i notorietat de producte**.

En aquesta edició, la participació catalana es va enfocar a potenciar la visibilitat del producte carni i a estructurar contactes amb operadors del canal professional, en un moment marcat per la necessitat de diversificar mercats i adaptar-se a nous escenaris comercials.



Expo West Natural Products USA

Anaheim (Estats Units)

Del 5 al 7 de març

Multiproducte

Empreses catalanes
participants amb
Prodeca: 2

- Alemany 1879
- Anela Fruits

Expo West Natural Products, celebrada a Anaheim del 5 al 7 de març, és una de les principals fires dels Estats Units en **alimentació natural, ecològica i orientada al benestar**.

El certamen destaca per la seva capacitat de concentrar innovació i per marcar les tendències en productes vinculats a nous hàbits de consum.

L'edició de 2025 va reunir més de **3.000 expositors i més de 64.000 professionals**, amb una elevada presència de compradors qualificats i grans operadors del retail nord-americà. Es tracta d'un entorn especialment rellevant per a empreses que busquen assentar-se en segments emergents.

Catalunya hi va reafirmar la seva aposta pel mercat nord-americà amb la participació de diverses empreses catalanes que van presentar els seus productes innovadors en una de les fires de referència per al sector de l'alimentació natural i saludable als Estats Units.



Foodex Japan

Tòquio (Japó)

De l'11 al 14 de març

Multiproducte

Empreses catalanes
participants amb
Prodeca: 5

- García Carrión – Jaume Serra
- Mas Rodó Vitivinícola
- Olivite Export
- Porxas
- Wineintube

Foodex Japan, celebrada de l'11 al 14 de març a Tòquio, és la **principal fira agroalimentària del Japó** i una de les més rellevants de la regió Àsia-Pacífic.

L'esdeveniment representa una porta d'entrada a un mercat altament sofisticat i amb una forta orientació cap a la qualitat.

Amb prop de **3.000 expositors i més de 70.000 visitants professionals**, la fira va oferir una visió global de les tendències del sector i permet establir contacte directe amb importadors, distribuïdors i operadors del canal horeca. La dimensió internacional del certamen impulsa el seu valor com a plataforma de negocis.

El mercat japonès presenta oportunitats específiques per a productes amb identitat, traçabilitat i valor diferencial, fet que condiciona l'estratègia d'entrada i requereix una proposta adaptada a les expectatives del consumidor local.



Prowein

ProWein, celebrada a Düsseldorf del 16 al 18 de març, és una de les **fires internacionals més rellevants del sector vitivinícola** i un punt de trobada imprescindible per als professionals del comerç del vi.

Düsseldorf (Alemanya)

Del 16 al 18 de març

Vins

Empreses catalanes
participants amb
Prodeca: 69

L'esdeveniment concentra importadors, distribuïdors i prescriptors en un entorn altament especialitzat.

L'edició de 2025 va comptar amb **4.200 expositors de 65 països i més de 45.000 visitants professionals**, amb una destacada presència europea i creixent interès de mercats internacionals. La fira continua sent un indicador clau de l'evolució del sector i de les dinàmiques comercials globals.

La participació catalana es va complementar amb accions paral·leles d'alt valor afegit, com el programa **ProWein Goes City**, que va acostar el vi català al consumidor final i al canal distribuïdor alemany. En aquesta edició, hi van participar els cellers Celler Laurona, Étim i Giró Ribot.



ProWein

Empreses catalanes participants amb Prodeca: 69

- Acustic Celler
- Aecava
- AJV (Alicia i Josep Viticultors)
- Alsina & Sarda
- Altavins Viticultors
- Autocton Celler
- Avinyó
- Bielsa Ruano Vins
- Bodegas Costers del Sio SL
- Bodegas Yzaguirre
- Bolet Organic Wines
- Buil & Gine
- Can Lleó de Vilanoveta
- Canals Nadal
- Casa Mariol
- Castell del Remei
- Castell d'Encus
- Castell d'Or
- Cava Estruch
- Caves Naveran
- Celler Piñol
- Celler Aixala Alcait
- Celler Balaguer i Cabré
- Celler Balart
- Celler Carles Andreu
- Celler Cedo Anguera
- Celler Eudald Massana
- Celler Grau i Grau
- Celler Jordi Miro
- Celler La Vinyeta SL
- Celler Laurona
- Celler Masroig
- Celler Parato
- Celler Vidbertus
- Cellers Unió
- Clos Montblanc
- Cofama Vins i Caves
- Companyia Vitícola Sileo
- Covides
- De Muller
- Do Montsant
- Domenio
- Dos Deus Vermouth
- Ètim
- Ferrer Bobet
- Finca Ca N'estella
- Giró Ribot
- Glass Canned Wines
- Josep Masachs
- La Conreria d'Scala Dei
- La Madre Vermouth
- Llopart
- Maria Rigol Ordi
- Mas d'en Gil
- Mas Doix
- Mas Rodó Vitivinícola
- Masia Torreblanca
- Moli Parellada
- Monastell
- Pinord Mas Blanc
- Ritme Celler
- Sangenis i Vaqué
- Terra Remota
- Tomàs Cusiné
- Torello Viticultors
- Vinícola Priorat
- Vins de Taller
- Vinya Escude - Celler Jordi Lluch
- Wineintube



China Food and Drinks Fair

Chengdu (Xina)

Del 25 al 27 de març

Vins

Empreses catalanes participants amb Prodeca: 8

- Celler Oliveda
- Celler Ramon Casals
- Cellers Maset
- Edetària
- Ètim - Cooperativa Falset-Marçà Scc
- Sumarroca
- Vallformosa
- Vinícola Del Priorat

China Food and Drinks Fair (CFDF), celebrada a Chengdu, és un dels principals esdeveniments del **sector de les begudes alcohòliques a la Xina** i una plataforma estratègica per accedir a aquest mercat.

El certamen reuneix operadors clau en **distribució, horeca i importació**. En el marc de l'edició de 2025, s'hi va desenvolupar una acció específica de **promoció a través d'una masterclass** dirigida a professionals del sector, amb l'objectiu de afiançar el coneixement del producte i facilitar la seva introducció comercial.

Aquest tipus d'actuacions permeten generar interès en mercats complexos i avançar en la construcció de relacions amb operadors locals, aspecte clau per a la consolidació a mitjà termini.



Salón Gourmets

Madrid

Del 7 al 10 d'abril

Multiproducte

Empreses catalanes participants amb Prodeca: 28

- Alemany 1879
- Ànec de l'Empordà
- Badia Vinagres
- Bo De Debo
- Bombons Cudie
- Chocolates Solé
- Coc & Delicatessen
- Cuadrat Valley
- Delicat Aliment
- Embutidos Pedragosa
- Exquisitarium
- Fruita Blanch
- Galetes Camprodon
- Happy-Lab
- Infosa
- J&C Seafood
- La Granja Food
- L'olivera
- Mas Rodó Vitivinícola
- Mel Múria
- Novacoop Mediterranea
- Ostras Promar
- Patisart
- Priorat Natur
- Promolac España
- Sant Tirs
- The Nut Club
- Tres Cadines Cooperativa

Salón Gourmets, celebrada a Madrid del 7 al 10 d'abril, és una de les principals **fires europees dedicades a l'alimentació d'alta gamma**.

El certamen reuneix professionals del **canal horeca**, distribuïdors especialitzats i compradors internacionals, i es referma com un espai clau per a la promoció de **productes gourmet**.

L'edició de 2025 va ser la més ambiciosa de la història de la fira, amb més de **2.000 expositors i prop de 118.000 visitants professionals**, amb una presència internacional creixent. La fira destaca per la seva capacitat de generar negoci i per l'alta qualitat del perfil dels assistents.

Catalunya, a través de Prodeca, ha tornat a tenir una presència destacada en aquest aparador estratègic. La participació catalana ha servit per projectar l'alta qualitat i el valor afegit dels nostres productors davant de compradors clau de tot el món. Per a les empreses catalanes, aquesta fira representa una plataforma immillorable per donar projecció de marca, el contacte directe amb el canal Horeca i la introducció de productes innovadors en el mercat del luxe gastronòmic.



Seafood Expo Global

Barcelona

Del 6 al 8 de maig

Peix i marisc

Empreses catalanes participants amb Prodeca: 18

- Acuicultura del Delta
- Alfrisa
- Barcelonesa de Drogas y Productos
- Barrufet
- Cocedero de Mariscos
- Congelados Palamós
- Congelados y Especialidades Barrufet
- Delite Investigación y Desarrollo
- Doble Nelson
- Easy Fish
- Fish & Tech
- Frigoríficos Ros
- Friusa
- Iberdigest
- J. Gutiérrez Food Trading
- Laboratorio Dpa
- Mercabarna – Gremi de Majoristes del Mercat Central del Peix
- Pasapesca

Seafood Expo Global, celebrada a Barcelona del 6 al 8 de maig, és el principal esdeveniment mundial dedicat als **productes del mar**.

La fira reuneix els principals operadors internacionals de tota la cadena de valor, des de la producció fins a la distribució i la restauració.

L'edició de 2025 va batre rècords de participació amb més de **2.180 expositors de 87 països i més de 35.000 professionals de 150 països**, mantenint Barcelona com a epicentre global del sector. L'esdeveniment combina espai expositiu amb activitats tècniques i de debat sobre els reptes del sector.

El desenvolupament d'espais com el **Catalonia HUB**, coordinat per la Direcció General de Política Marítima i Pesca Sostenible, guanyar visibilitat del sector pesquer i permet integrar discurs comercial, sostenibilitat i innovació en un mateix entorn, posant en valor el conjunt de la cadena.



Saudi Food Show

Riad (Aràbia Saudita)

Del 12 al 14 de maig

Halal

Empreses catalanes
participants amb
Prodeca: 8

- Alternativa 3
- Chocolates Torras
- Configirona
- Grupo Pons
- Ibk Tropic
- Idilia Foods
- Neocafé Engineering
- Unió Nuts

Saudi Food Show, celebrada a Riad del 12 al 14 de maig, és el principal **esdeveniment agroalimentari de l'Aràbia Saudita** i una plataforma clau per accedir al **mercat del Golf**. El certamen concentra els principals operadors de distribució i retail de la regió.

Amb més de **1.300 expositors i 40.000 visitants professionals**, la fira confirma el dinamisme d'un mercat en creixement, impulsat per una població jove i una demanda creixent de productes internacionals. La presència de grans cadenes de distribució reforça el seu potencial comercial.

El mercat saudita destaca per la seva capacitat d'absorció i per l'interès en productes diferenciats, fet que obre oportunitats especialment en categories adaptades a les preferències locals i als requisits del segment halal.



SIAL Shanghai

Xangai (Xina)

Del 19 al 21 de maig

Vi i multiproducte

**Empreses catalanes
participants amb
Prodeca: 7 cellers i 1
empresa Fine Food**

- Buil & Gine
- Can Descregut
- Cava Torrelblanca Grimau
- Celler Vega Aixalà
- Perinet
- Torello Viticultors
- Vinyes de la Dot
- Compass World

SIAL Shanghai, celebrada del 19 al 21 de maig, és la **principal fira d'alimentació i begudes de l'Àsia** i un dels esdeveniments més influents a escala global.

El certamen ha esdevingut plataforma rellevant per a la internacionalització en el mercat asiàtic.

L'edició de 2025 va reunir més de **5.000 expositors de 110 països i més de 180.000 professionals**, en una superfície de gran dimensió. La seva capacitat de convocatòria i el pes dels operadors presents la situen com un espai clau per detectar tendències i generar oportunitats comercials.

En un mercat com el xinès, altament competitiu i en evolució constant, la participació en aquest tipus d'esdeveniments permet entendre millor el comportament del consumidor i adaptar el pla comercial a un entorn cada vegada més exigent.



USA Trade Tasting

Estats Units

20 de maig

Vi

Empreses catalanes participants amb Prodeca: 5

- Castell d'Encus
- Castell d'Or
- Celler Cecília
- Eduardo Garza
- Valldolina

USA Trade Tasting, celebrada el 20 de maig, és un esdeveniment professional de referència per al sector del vi als Estats Units.

La fira connecta elaboradors amb importadors, distribuïdors i professionals del **canal horeca**, en un entorn orientat a la generació de negoci i al coneixement del mercat nord-americà.

L'actuació es va emmarcar en el projecte europeu **Taste the Difference** i va incloure accions específiques com tastos guiats pel sommelier **Lucas Payà** i sessions formatives dirigides a professionals del sector. Aquestes activitats van permetre aprofundir en el coneixement del producte i enfortir el relat de qualitat associat als vins.

El mercat nord-americà es caracteritza per una elevada competència i una forta segmentació, fet que requereix una proposta clara de reconeixement i una plantejament comercial adaptada als diferents canals de distribució.



Summer Fancy Food Show

Nova York (Estats Units)

Del 29 de juny a l'1 de juliol

Multiproducte

Empreses catalanes participants amb Prodeca: 2

- Can Bech
- Inpanasa

Summer Fancy Food Show, celebrada a Nova York del 29 de juny a l'1 de juliol, és un dels principals esdeveniments del **sector gourmet als Estats Units**.

La fira reuneix productors, distribuïdors i compradors especialitzats, i actua com a aparador de la innovació en alimentació d'alta gamma.

L'edició de 2025 va comptar amb **2.500 expositors de 59 països i més de 32.000 professionals** del sector, enfortint el seu paper com a plataforma de referència per al mercat nord-americà. La presència de pavellons internacionals reforça la dimensió global del certamen.

Aquest espai permet testar productes en un entorn exigent i identificar oportunitats en un segment on el valor afegit, la diferenciació i la capacitat de construir marca són determinants.



Fruit Attraction

Madrid

Del 30 de setembre al 2 d'octubre

Fruita

Empreses catalanes participants amb Prodeca: 29

- Afrucat
- Amsafresh
- Bolets Petràs
- Cerima Cherries
- Cítrics Terres de l'Ebre – Deltafruits
- Cooperativa de Soses
- Copa Fresh
- Dasben
- Exportadora d'Agris d'Alcanar
- Fruilar
- Fruits Queralt
- Frutícola Empordà
- Girona Fruits
- Giropoma
- Greenfarmers
- Grup Fruiter de Benissanet
- Grupo Català
- IRTA
- La Coma
- Laumont
- Petrifruit
- Prats Fruits

Fruit Attraction, celebrada a Madrid del 30 de setembre al 2 d'octubre, s'ha consolidat com un dels principals esdeveniments internacionals del **sector hortofructícola**.

La fira marca l'inici de la campanya comercial i esdevé un punt de trobada entre oferta i demanda a escala global.

L'edició de 2025 va comptar amb **2.200 empreses exposidores de 59 països i més de 117.000 visitants professionals de 145 països**, impulsant el seu reconeixement com a plataforma de negoci i projecció internacional. La seva capacitat d'atracció facilita l'obertura cap a nous mercats.

La dimensió internacional del certamen permet ampliar contactes comercials i es reforça la presència en mercats ja existents, en un sector fortament orientat a l'exportació i amb una elevada competència global.



- Sando Clementine
- SAT Pla d'Escarp
- SAT Fruita d'Alcarràs
- Trecoop Fruites
- TUGAS: Germinados y Microbrotes
- Visa Fruits
- Viveros Alcanar



Anuga

Anuga, celebrada a Colònia del 4 al 8 d'octubre, és la **fira agroalimentària més gran del món** i un referent global en innovació i tendències de consum.

Colònia (Alemanya)

Del 4 al 8 d'octubre

Multiproducte

Empreses catalanes
participants amb
Prodeca: 43

El certamen reuneix els principals actors internacionals del sector i ofereix una visió transversal de tota la indústria.

L'edició de 2025 va batre rècords amb **8.000 expositors de 118 països i 140.000 visitants professionals**, consolidant-se com el principal aparador mundial del sector. La diversitat de segments representats permet analitzar l'evolució dels diferents mercats.

Més enllà del vessant comercial, l'edició va tenir una important presència institucional. La delegació va ser encapçalada per la secretària general Cristina Massot i la directora de Prodeca, Dèlia Perpiñà.



Anuga

Empreses catalanes participants amb Prodeca: 43

Zona multiproducte

- A Mar es espectacular
- Aigua Sant Aniol
- Alternativa 3
- Anela Fruits
- Can Bech
- Chocolates Torras
- Conservas Dani
- Espinaler 1896, SL
- Finca La Noguera
- Idilia Foods
- La Granja Foods 1959
- Lliquats Vegetals
- Llàgrimes del Canigo
- Nortoliva 1850
- Patisart
- Patatas Torres
- Promolac
- Sant Tirs
- Suquipa
- Torrons Vicens
- Xocolates Jolonch

Zona Meat

- Bonàrea Foodexport
- Costa Food Group
- Reixach Pork Meat
- Zona Gourmet
- Carolina Honest
- Cuadrat Valley
- Edma Food
- Grup Ursa
- Tupinamba
- Vicamo – Compass
- Vichy Catalan

Zona embotits

- Boadas 1880
- Embutidos Sarquella
- Espuña
- Font-Sans
- Hijos De José Casaponsa
- Jamonsa
- LP Foodies
- Luis Oliveras
- Porxas
- Sant Dalmai Food Company
- Splendid Foods
- Sucesores de J. Pont



ProWine Shanghai

Xangai (Xina)

Del 12 al 14 de novembre

Multiproducte

Empreses catalanes
participants amb
Prodeca: 14

- Do Montsant
- Dosterras
- Cellers Unió
- Celler Vendrell Rived
- Cellers Sant Rafel
- Celler Capçanes
- Celler Laurona
- Bell Cros
- Vinyes Domenech
- Celler Jordi Miró
- La Conreria
- Vinícola de Nulles
- Mas Doix
- Maset

ProWine Shanghai, celebrada del 12 al 14 de novembre en el marc de la FHC, és una de les principals **plataformes de negoci per al sector vitivinícola a l'Àsia**.

El certamen connecta elaboradors amb importadors, distribuïdors i prescriptors del mercat xinès.

L'edició de 2025 va comptar amb més de **650 expositors de 32 països i més de 20.000 visitants** professionals, amb una forta presència internacional. El dinamisme del mercat xinès, especialment en segments de valor, enfortint l'interès estratègic d'aquest esdeveniment.

Les accions paral·leles, com tastos i presentacions dirigides a professionals, contribueixen a ampliar el coneixement del producte i a consolidar la seva presència en un mercat amb gran potencial però amb requisits específics d'accés i projecció.



Worlds of Flavor

Napa Valley (Estats Units)

Del 5 al 7 de novembre

Gastronomia

Empreses catalanes
participants amb
Prodeca: 9

- Patatas Torres
- Anxoves de L'escala
- Arrom
- Bon Blat
- Heura
- Pares Balta
- Albet i Noya
- Álvaro Palacios
- Clos Mogador

Worlds of Flavor és una de les conferències gastronòmiques de referència internacional, organitzada pel **Culinary Institute of America (CIA)**, que reuneix **professionals del sector horeca**, xefs, sommeliers i prescriptors del mercat nord-americà.

En aquest marc, Catalunya ha impulsat el seu reconeixement amb una participació tant a l'exposició d'empreses "World Market Place" com en el taller de cuina, amb la sessió "**Inside the Catalan Avant-Garde: A Mediterranean Culinary Revolution with Lessons for American Foodservice Operators**" a càrrec del xef **Lluís Roger** amb l'objectiu de projectar la creativitat gastronòmica i la qualitat del producte agroalimentari català en un mercat clau.

En el marc del projecte europeu **Taste the Difference (TTD.EU)**, es van desenvolupar diverses actuacions orientades a la promoció del vi català, entre les quals destaquen la masterclass "Catalonia in a Glass: Oenological Innovation and Delicious Pairings", dirigida per la sommelier Clara Antúnez amb l'acompanyament de la xef **Alba Sunyer**, així com un **Walk Around Tasting a l'àrea VIP** i la participació de cellers catalans a l'espai expositiu World Market Place.



3.2

Trobades de negoci

El programa de trobades de negoci és una eina clau per facilitar la **connexió directa entre empreses agroalimentàries catalanes i importadors internacionals**.

Aquestes actuacions combinen **formats presencials i digitals**, amb l'objectiu d'adaptar-se a les necessitats dels mercats i maximitzar les oportunitats comercials.

Les trobades en format eBusiness han permès mantenir una **activitat continuada al llarg de l'any**, connectant empreses amb operadors internacionals. Aquest model facilita una primera aproximació comercial eficient i segmentada, basada en els interessos específics de cada empresa i comprador.

eBusiness with Uruguai

- 1r trimestre
- Uruguai
- 2 empreses

eBusiness with Xile

- 1r trimestre
- Xile
- 10 empreses

eBusiness Mysa Wines

- 1r trimestre
- EUA
- 11 empreses

eBusiness WP Wines

- 1r trimestre
- EUA
- 18 empreses

eBusiness Delicias Import

- 1r trimestre
- EUA
- 3 empreses

3.2

Trobades de negoci

eBusiness Bidfoodme

- 2n trimestre
- Aràbia Saudita
- 1 empresa

eBusiness with Safco

- 2n trimestre
- UAE
- 2 empreses

eBusiness United Foodstuff

- 2n trimestre
- Kuwait
- 1 empresa

eBusiness with Costa Rica

- 3r trimestre
- Costa Rica
- 1 empresa

eBusiness with Tabalat

- 3r trimestre
- UAE
- 1 empresa

eBusiness with The Good Food People

- 4t trimestre
- Xina
- 4 empreses

eBusiness with Beca Imports

- 4t trimestre
- EUA
- 4 empreses

3.2

Trobades de negoci

eBusiness with Organic Food Japan

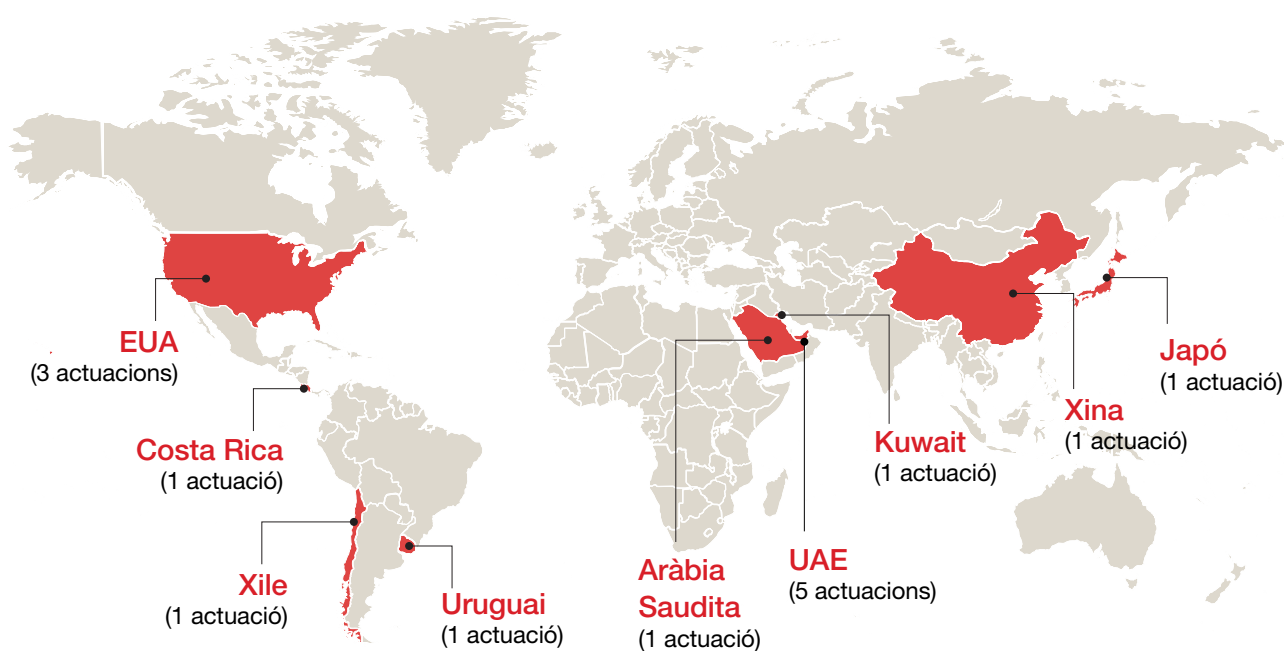
- 4t trimestre
- Japó
- 30 empreses
- 24 compradors japonesos

eBusiness with Classic Fine Foods

- 4t trimestre
- UAE
- 1 empresa

eBusiness Sitaf Food

- 4t trimestre
- UAE
- 2 empreses



3.3

Business Forum

Business Forum és un espai de trobada pensat per facilitar la **connexió directa** entre empreses agroalimentàries catalanes i importadors internacionals.

En un context global cada cop més digitalitzat, aquesta iniciativa aposta pel **valor del contacte personal per fomentar noves oportunitats de negoci** i impulsar el creixement del sector agroalimentari en l'àmbit internacional.

Aquest tipus d'esdeveniments permet concentrar en un mateix espai una **àmplia representació de l'oferta i la demanda**, optimitzant el temps i els recursos de les empreses participants i facilitant la generació d'oportunitats de negoci.

El Business Forum contribueix així a impulsar el la imatge internacional del sector agroalimentari català i a impulsar la seva capacitat exportadora.



Catalan Food Business Forum

Barcelona

4 i 5 de juny de 2025

Mercats convidats

- Aràbia Saudita
- Austràlia
- Brasil
- Canadà
- Colòmbia
- Corea del Sud
- Costa d'Ivori
- Costa Rica
- Emirats Àrabs
- Estats Units
- Filipines
- Ghana
- Índia
- Japó
- Kuwait
- Malàisia
- Marroc
- Mèxic
- Nigèria
- Perú
- Regne Unit
- Sud-àfrica
- Taiwan
- Uruguai
- Xina

El Catalan Food Business Forum, celebrat a Barcelona els dies 4 i 5 de juny, es consolida com un dels **principals esdeveniments de promoció internacional del sector agroalimentari català**.

La trobada va reunir prop de **100 compradors de 23 països amb 90 empreses catalanes**, en un format orientat a la generació directa de negoci.

Durant dues jornades es van celebrar més de **3.000 reunions B2B**, prèviament organitzades segons els interessos comercials dels participants. L'esdeveniment es va estructurar en tres àmbits sectorials —**carn, fine food i vi**—, fet que va permetre optimitzar les trobades i afavorir la generació de sinergies.

La trobada es consolida com una eina d'alt impacte per a la internacionalització, ja que facilita el contacte amb nous mercats i contribueix a transformar aquestes primeres relacions en oportunitats comercials a mitjà termini.



Catalan Food Business Forum

Empreses participants 2025

Wine

- Albet i Noya
- Alsina & Sarda
- Altavins
- April Wines (Bardinet)
- Atavus Priorat
- Avgvstvs Forvm
- Biopaumerà
- Bodegas Aessir
- Bodegas Costers Del Sió
- Can Vallès
- Castell d'Age
- Castell del Remei
- Castell d'Or
- Celler Balart
- Celler De Capçanes
- Celler Jordi Miró

- Celler Masroig
- Clos Galena
- Clos Pachem
- Coast to Coast Wines
- Cream Heroes
- De Muller
- Domenio (Celler Domenys)
- Dos Deus Vermouth
- Edetària
- Emendis
- Glass Canned Wines
- Lagravera
- Llopart Vilaros Pere HJ
- Mas Rodó Vitivinícola
- Mastinell
- Parés Baltà
- Perinet
- Roqueta Origen
- Sumarroca
- U Mes U
- Unió Origen
- Vallformosa
- Viticultors Bateans
- Wines From Respect

Meat

- Bonàrea
- Carnica Batallé
- Espuña
- Font Sans
- Friselva
- Fribin Foods
- Grup Viñas
- Noel
- Mas Parès

Fine Food

- Alemany 1879
- Alma Teas & Herbal Infusions
- Alternativa 3
- Anela Fruits
- Anxoves de l'Escala SA
- Bonàrea
- Bubo Barcelona
- Cacaolat
- Cafès Novell
- Conservas Dani
- Cuadrat Valley
- Cudié
- Edma Foods
- Foment Agrícola de Les Garrigues
- Fossil River
- Fruselva
- Gourmet Eco Foods
- Group Ursa
- Grup Pons
- Heritage – Les Cabanes
- Llàgrimes del Canigó
- Maheso
- Molí Coloma
- Novacoop Mediterrànea
- Olis Solé SL
- Olivite Export
- Patisart
- Patatas Torres
- Sant Tirs
- Sherma Iberica
- Terra Fruits
- Torrons Vicens
- Vichy Catalan



3.4

Missió Inversa BWW

Barcelona

Del 3 al 7 de febrer

Mercat convidat:
Estats Units

Empreses catalanes
participants:

- Alsina & Sardà
- Bodegas Costers del Sió
- Celler de Capçanes
- Celler Germans Balart
- Celler Mas Blanch i Jové
- Giró del Gorner
- Gratavinum
- L'Olivera
- Mas Llunes
- Mata i Coloma
- Parés Baltà
- Sumarroca & Núria Claverol
by Sumarroca

En el marc de la **Barcelona Wine Week**, Prodeca va organitzar una missió comercial inversa amb **25 compradors dels Estats Units**, en el context del projecte europeu Taste the Difference (TTD.eu), amb l'objectiu d'estimular la rellevància dels vins i caves catalans en aquest mercat important.

La delegació, formada per importadors, distribuïdors, operadors de retail, prescriptors i premsa especialitzada, va visitar Catalunya del 3 al 7 de febrer per conèixer de primera mà el **potencial del sector vitivinícola català**.

La missió es va iniciar amb la participació a la **Barcelona Wine Week**, on els compradors van mantenir reunions amb cellers catalans i van participar en tastos directes amb els seus enòlegs. Aquestes trobades van facilitar el coneixement de l'oferta catalana i van generar oportunitats de negoci amb empreses interessades a iniciar o assentar la seva presència als Estats Units.

Paral·lelament, Prodeca va organitzar diverses **sessions de tast i activitats** de promoció amb experts del sector, que van permetre presentar la diversitat del paisatge vitivinícola català, les varietats i els principals estils de vi. Destaquen la masterclass conduïda per **Andrew Ashurst** i el maridatge de vins i gastronomia catalana a càrrec de **Gemma Muray**, així com la sessió dedicada als vins de finca qualificada amb la participació d'**INCAVI**.

La missió es va completar amb visites al territori, on els compradors, organitzats en grups reduïts, van conèixer diferents cellers i denominacions d'origen, aprofundint en els processos productius, el paisatge i la cultura associada al vi català. Aquesta experiència va permetre potenciar el valor de país i consolidar la imatge dels vins catalans en el mercat nord-americà.



3.5

Projectes Europeus

La **participació en projectes europeus constitueix una línia estratègica de treball** per a Prodeca, ja que permet potenciar la internacionalització del sector agroalimentari català, promoure la innovació i sostenibilitat de les empreses i ampliar la seva presència en mercats internacionals.

A través d'aquests programes, Prodeca col·labora amb **institucions, universitats i organitzacions europees** per desenvolupar iniciatives orientades a la competitivitat empresarial, la promoció dels productes agroalimentaris i la generació de coneixement i oportunitats de cooperació internacional.

Proxterra

L'objectiu del projecte és impulsar el creixement sostenible i la competitivitat de les pimes agroalimentàries del territori transfronterer mitjançant la promoció de la producció sostenible, la distribució equitativa i el consum de proximitat de productes agroalimentaris dels Pirineus.

TTD.EU

El projecte està desenvolupat per Prodeca en col·laboració amb Unione Italiana Vini Servizi Soc. Coop. Arl (UIV) i té com a finalitat incrementar la presència, el reconeixement i la quota de mercat dels vins i caves amb Denominació d'Origen catalanes en mercats extracomunitaris essencials, concretament els Estats Units d'Amèrica i la Xina.

CREWCAS

La iniciativa busca donar suport al coneixement i el reconeixement dels productes europeus amb indicació geogràfica (IG), destacant els seus atributs diferencials: qualitat certificada, tradició, origen territorial i mètodes de producció.

Proxterra

“Producció sostenible, distribució justa i consum de proximitat de productes agroalimentaris dels Pirineus”

De l'1 de gener de 2024 al 31 de desembre de 2026

Pressupost total: 1,77 M€

Cofinançament FEDER: 1,15 M€

Socis del projecte

- CREACCIÓ
- Fundació Universitària Balmes – UVic-UCC (Centre Tecnològic BETA)
- Prodeca
- Cambra d'Agricultura de l'Ariège
- Cambra d'Agricultura dels Pirineus Orientals
- Universitat de Pau i dels Països de l'Adour (UPPA-IPREM)
- Cambra de Comerç i Indústria Occitània Pirineus-Mediterrani
- Cambra de Comerç i Indústria dels Pirineus Orientals

El projecte PROXTERRA es desenvolupa en el marc del programa **Interreg VI-A Espanya–França–Andorra (POCTEFA 2021-2027)** i s'alinea amb la prioritat 1 del programa: “Crear un espai comú de coneixement i innovació, fomentant la transformació digital i el creixement sostenible”.

L'objectiu del projecte és enfortir el **creixement sostenible i la competitivitat de les pimes agroalimentàries del territori transfronterer** mitjançant la promoció de la producció sostenible, la distribució equitativa i el consum de proximitat de productes agroalimentaris dels Pirineus.

El sector agroalimentari és un àmbit determinant per al territori que comprèn **Pirineus Orientals i Ariège, així com les províncies de Lleida, Barcelona i Girona i Andorra**. Tot i això, es tracta majoritàriament d'un entorn rural i de muntanya amb un teixit empresarial format principalment per microempreses i pimes amb recursos limitats per impulsar activitats d'R+D+i o accedir a processos de transferència tecnològica.

PROXTERRA aborda aquests reptes promovent **circuits curts de comercialització locals i transfronterers**, basats en la complementarietat territorial i en l'aprofitament dels recursos de proximitat, alhora que fomenta la sostenibilitat ambiental i la innovació en la cadena de valor agroalimentària.

Durant els tres anys de durada del projecte, el consorci desplega activitats centrades en tres àmbits principals:

- **Producció i envasat**, orientats a la millora de l'oferta i la sostenibilitat dels processos productius.
- **Distribució**, amb el desenvolupament d'un model logístic policèntric i transfronterer recolzat en eines digitals.
- **Consum**, mitjançant accions de sensibilització i promoció dels productes de proximitat dirigides a consumidors finals, sector turístic i restauració.
- El projecte també promou la **transferència de coneixement** cap a les polítiques públiques amb l'objectiu de garantir la continuïtat i l'impacte de les iniciatives més enllà de la seva finalització.



Proxterra

“Producció sostenible, distribució justa i consum de proximitat de productes agroalimentaris dels Pirineus”



Actuacions desenvolupades durant el període

Durant el període analitzat s'han assolit avenços significatius en la implementació del projecte, especialment en els àmbits de promoció, capacitat empresarial, governança i coordinació tècnica.

En el marc del **Mercat de Música Viva de Vic (MMVV)**, Prodeca va liderar la direcció de l'oferta gastronòmica de l'esdeveniment, promovent la presència de productes agroalimentaris sostenibles i de proximitat en l'àmbit de la restauració i el sector turístic. Aquesta iniciativa va contribuir a posar en valor el consum d'aliments de temporada i sostenibles, així com el paper dels productors i elaboradors del territori, en línia amb els **Objectius de Desenvolupament Sostenible**.

En l'àmbit de la **capacitació empresarial**, es va dissenyar i programar la implementació d'un programa de mentoratge per a pimes agroalimentàries del territori transfronterer, estructurat en dues línies complementàries:

- **Prodeca Export Pime** (edició 2026), que oferirà tutories personalitzades a 15 pimes agroalimentàries per a la definició de plans estratègics d'internacionalització
- **Programa de mentoratge tecnològic per a pimes agroalimentàries**, orientat a la incorporació de tecnologies habilitadores i a la transformació digital de les empreses.

Aquests programes tenen com a finalitat projectar les capacitats rellevants i tecnològiques de les empreses participants, impulsar la seva competitivitat i preparar el teixit empresarial per aprofitar les oportunitats derivades dels circuits curts de comercialització, la digitalització i la cooperació transfronterera.

En relació amb el paquet de treball dedicat a la **logística i distribució**, es van iniciar els treballs preparatoris per a l'elaboració d'una anàlisi DAFO i una cartografia de les infraestructures de transformació agroalimentària del territori, en col·laboració amb el Departament d'Agricultura. Aquests estudis, que s'iniciaran el 2026, permetran cocrear models logístics col·laboratius orientats a la reducció de costos i a la millora de l'accés als productes locals.

Finalment, també es va avançar en les accions de comunicació del projecte, amb la producció del **segon vídeo institucional de PROXTERRA**.



TTD.EU

European Quality Wines:
Taste the Difference

Març 2020 – maig 2022
Novembre 2024 – juny
2026

Pressupost total:
6.834.831,92 €

Pressupost gestionat per
Prodeca: 2.534.471,73 €

Socis del projecte

- Unione Italiana Vini Servizi Soc. Coop. Arl (UIV)
- Prodeca

Denominacions d'Origen participants

- DO Cava
- DO Alella
- DO Catalunya
- DO Conca de Barberà
- DO Costers del Segre
- DO Empordà
- DO Montsant
- DO Penedès
- DO Pla de Bages
- DOQ Priorat
- DO Tarragona
- DO Terra Alta

El projecte **European Quality Wines: Taste the Difference (TTD.EU)** s'emmarca dins dels programes europeus de promoció agroalimentària (**AGRIP**) de la Comissió Europea i forma part de la categoria multi-programa (**MULTI**), que agrupa entitats de diferents estats membres amb l'objectiu de promocionar productes agroalimentaris europeus en mercats internacionals.

El projecte està desenvolupat per **Prodeca en col·laboració amb Unione Italiana Vini Servizi Soc. Coop. Arl (UIV)** i té com a finalitat incrementar la presència, el reconeixement i la quota de mercat dels vins i caves amb Denominació d'Origen catalanes en mercats extracomunitaris clau, concretament els **Estats Units d'Amèrica i la Xina**.

Aquest tipus de programes AGRIP MULTI tenen com a objectiu enfortir la **imatge dels productes agroalimentaris europeus de qualitat**, promovent els seus estàndards de producció, la traçabilitat, la sostenibilitat i el sistema europeu d'indicacions geogràfiques. En aquest context, el projecte contribueix a destacar els vins catalans com a referents de qualitat dins del panorama vitivinícola europeu.

Les actuacions del projecte s'adrecen principalment a operadors comercials, importadors, distribuïdors, professionals del canal HORECA, sommeliers, prescriptors i premsa especialitzada, col·lectius clau per a la difusió de la cultura del vi europeu i per a l'enfortiment dels productes en els canals de comercialització.

Per assolir aquests objectius, el projecte desplega una àmplia programació d'activitats promocionals i comercials, entre les quals destaquen:

- Participació en fires internacionals del sector vitivinícola
- Organització de masterclass i tastos professionals dirigits per experts i sommeliers
- Trobades B2B amb importadors i distribuïdors
- Esdeveniments amb prescriptors i mitjans especialitzats
- Missions inverses amb professionals internacionals
- Accions de comunicació i promoció orientades a posar en valor la qualitat i singularitat dels vins amb Denominació d'Origen
- Aquest conjunt d'activitats contribueix a millorar el paper en el mercat dels vins catalans als mercats internacionals, generar noves oportunitats comercials per a les empreses participants i potenciar la imatge dels vins europeus de qualitat.



TTD.EU

European Quality Wines:
Taste the Difference



Actuacions desenvolupades durant el 2025

Durant el 2025, Prodeca va desplegar una agenda d'activitats promocionals als Estats Units i a la Xina amb l'objectiu d'enfortir la presència dels vins i caves catalans en aquests mercats principals.

Estats Units

- **Febrer**
 - Organització d'una missió inversa amb operadors dels Estats Units amb motiu de la celebració de Barcelona Wine Week, facilitant el contacte directe entre importadors nord-americans i cellers catalans.
 - Realització d'una masterclass de vins catalans amb Denominació d'Origen dirigida a professionals del sector.
- **Abril**
 - Participació en el Catalan Food Show de Miami, amb activitats de promoció dels vins catalans.
 - Organització d'una masterclass dirigida a wine educators i professionals del sector HORECA.
 - Celebració d'un walkaround tasting amb la participació de cellers catalans.
- **Maig**
 - Participació a la fira USATT (United States Agricultural Trade Fair).
 - Organització d'una masterclass de vins catalans amb Denominació d'Origen en el marc de la fira.
 - Celebració del Grand Tasting Event a Nova York, organitzat conjuntament per Prodeca i UIV, amb la participació de professionals del sector i prescriptors.

En el marc d'aquest esdeveniment també es van dur a terme:

- una masterclass especialitzada dirigida a professionals del sector
- una sessió comparativa de vins catalans i italians
- un walkaround tasting amb la participació de diversos cellers



TTD.EU

European Quality Wines:
Taste the Difference



Xina

- **Març**

- Organització d'una masterclass per a operadors comercials a Chengdu en el marc de la China Food and Drinks Fair (CFDF).

- **Maig**

- Participació a la fira SIAL Shanghai, una de les principals plataformes de promoció alimentària a Àsia.
- Realització de tres masterclass de vins catalans amb Denominació d'Origen dirigides a professionals del sector HORECA i formadors del sector del vi.

- **Juny**

- Organització d'una missió inversa amb professionals xinesos amb motiu del Wine Business Forum celebrat a Barcelona.
- Realització d'una masterclass de vins catalans amb Denominació d'Origen en el marc d'aquest esdeveniment.

- **Juliol**

- Celebració d'una masterclass a Pequín en col·laboració amb un Master of Wine, dirigida a operadors comercials i professionals del sector vitivinícola.

- **Setembre**

- Organització d'una masterclass a Xangai en col·laboració amb la WSET Academy, adreçada a professionals i formadors del sector del vi.

- **Novembre**

- Participació a la fira ProWine Shanghai.
- Realització de dues masterclass de vins catalans amb Denominació d'Origen en el marc de la fira.



CREWCAS

The Creative Revolution:
European Wines and
Charcuterie

De gener de 2026 a
desembre de 2028

Pressupost gestionat per
Prodeca: 3.000.000 €

Mercats prioritaris

- Japó
- Xina
- Corea del Sud

Aquest 2025, Prodeca va ser beneficiària del projecte **CREWCAS – The Creative Revolution: European Wines and Charcuterie**, un programa europeu de promoció agroalimentària finançat en el marc dels programes **AGRIP** de la Comissió Europea, en aquest cas en la modalitat de programa **SIMPLE**, que implica la participació d'organitzacions d'un mateix estat membre.

Prodeca va obtenir 3 milions d'euros de finançament europeu per desenvolupar aquest projecte, que té com a objectiu **promoure els vins amb Denominació d'Origen i els embotits i productes de xarcuteria europeus als mercats asiàtics**.

La iniciativa busca impulsar el coneixement i el reconeixement dels productes europeus amb **indicació geogràfica (IG)**, destacant els seus atributs diferencials: qualitat certificada, tradició, origen territorial i mètodes de producció.

El projecte es desenvoluparà entre **gener de 2026 i desembre de 2028** i inclourà accions promocionals dirigides principalment a operadors comercials, professionals del sector alimentari, restauradors, importadors i prescriptors, considerats actors d'alt valor per a la difusió de la cultura gastronòmica europea.

La campanya es desplegarà sota el lema **"The Creative Revolution: European Wines and Charcuterie"**, amb l'objectiu de consolidar la presència d'aquests productes en mercats internacionals amb gran potencial de creixement.

Mercats prioritaris

Les accions del projecte se centraran en **Japó, la Xina i Corea del Sud**, tres mercats amb una elevada capacitat de consum, una classe mitjana en expansió i una demanda creixent de productes europeus de qualitat.

La selecció d'aquests països respon a una anàlisi econòmica i logística que identifica aquestes regions com a punts nuclears per a l'establiment dels vins i embotits europeus amb indicació geogràfica en mercats extra-comunitaris.



CREWCAS

The Creative Revolution: European Wines and Charcuterie



Principals actuacions previstes

El projecte desplegarà un ampli ventall d'activitats adaptades a cada mercat, entre les quals destaquen:

- Masterclass i sessions formatives dirigides a professionals del sector
- Setmanes gastronòmiques en restaurants amb productes europeus
- Tastos i promocions en punts de venda
- Col·laboracions amb prescriptors i líders d'opinió locals
- Accions de promoció digital i comerç electrònic
- Desenvolupament d'un web específic de campanya
- Campanyes de comunicació i publicitat en línia
- Aquest conjunt d'accions té com a objectiu incrementar la notorietat dels vins i embotits europeus, intensificar les xarxes de distribució en els mercats asiàtics i generar noves oportunitats comercials per a les empreses del sector.



3.6

Competitivitat local

Les **petites i mitjanes empreses** constitueixen el públic referent de Prodeca. A través del suport a iniciatives d'àmbit local, es treballa per **impulsar la seva competitivitat** i impulsar el seu desenvolupament comercial en un entorn cada vegada més globalitzat.

La participació en accions de promoció, fires i esdeveniments al territori facilita la visibilitat dels productes de proximitat i contribueix a generar oportunitats de comercialització. Aquestes actuacions actuen com a espais de enfortiment empresarial, on les empreses poden validar producte, guanyar experiència comercial i enfortir la seva proposta de valor.

El coneixement i la valoració dels productes agroalimentaris a través de la gastronomia es amplien com una eina clau per guanyar estabilitat i competitivitat del sector, connectar amb el consumidor i posar en valor el vincle entre producte, territori i cultura.



Benvinguts a pagès

“Benvinguts a Pagès” és una iniciativa de la **Generalitat de Catalunya**, en una actuació coordinada pel Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació i pel Departament d'Empresa i Treball, a través de l'Agència Catalana de Turisme.

X Edició

Cap de setmana del 4 i 5 d'octubre del 2025

Resultats:
20.000 visitants

Participants:

- 80 explotacions
- 150 restaurants
- 150 allotjaments
- 50 activitats complementàries
- 10 elaboradors alimentaris

Col·laboren amb el projecte la Fundació Alcía, la Diputació de Barcelona, el Club Super3 (CCMA), l'Ajuntament de Barcelona, l'Agència Catalana de Joventut, el Departament de Drets Socials, els Consells Comarcals, les Oficines Comarcals del DACC, els Consorcis i Oficines de Turisme i altres entitats i associacions que treballen per la revalorització i la promoció del sector. Aquesta iniciativa de la Generalitat s'ha convertit en una acció de promoció a la **comercialització dels productes i de suport a les explotacions agroalimentàries i pesqueres** participants que va dirigida a la ciutadania en general però sobretot al públic familiar, sènior, foodie i jove.

La desena edició de Benvinguts a Pagès – La Festa es va tancar amb la participació de **més de 20.000 persones** durant un cap de setmana en què el bon temps ha acompanyat les activitats arreu de Catalunya. Les visites guiades a explotacions agrícoles i ramaderes van ser l'eix central de la proposta, permetent al públic conèixer de prop l'origen dels aliments, les persones que els produeixen i la importància del consum de productes de proximitat i de temporada.

L'actuació va mobilitzar prop de **300 agents** —entre explotacions, restaurants, allotjaments i activitats complementàries— i va esdevenir una plataforma efectiva per fomentar la venda directa, captar nous públics i incrementar el reconeixement social del sector agroalimentari.

**BENVINGUTS
A PAGÈS**
LA FESTA



Benvinguts a pagès



El 85% va comprar producte durant la visita, amb un tiquet mitjà de 32€

Principals actuacions previstes

- **Traspàs de la governança** de Prodeca al Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació
- Des de la Direcció General de Turisme, amb la col·laboració de Prodeca-DARPA, es va posar en marxa un **programa de mentoratge** per a 90 explotacions visitables amb l'objectiu de professionalitzar la seva activitat agroturística i consolidar una oferta de màxima qualitat. El programa pretén dinamitzar l'activitat agroturística de les explotacions, estructurar un producte atractiu i memorable per als visitants, ordenar i aglutinar una oferta dispersa i atomitzada, i optimitzar els processos de promoció i comercialització.
- **Elaboració de memòria compartida entre Prodeca i ACT** per identificar bones pràctiques que puguin ser aplicables a Catalunya. L'objectiu és maximitzar l'impacte de les accions agroturístiques al territori, obtenir una visió global de les bones pràctiques existents per agafar-les com a referència, i establir noves línies de màrqueting de referència dins del projecte.
- Creació d'una **nova guia interactiva** que facilita la promoció dels agents i les activitats del BAP. La guia inclou més de 100 propostes de visites i experiències agroturístiques, així com 16 rutes que cobreixen les 43 comarques catalanes, integrant explotacions, restaurants, allotjaments, activitats complementàries



Benvinguts a pagès tot l'any

Durada: Tot l'any

Participants:
100 explotacions d'arreu de Catalunya

**BENVINGUTS TOT
A PAGÈS L'ANY**

Benvinguts a Pagès Tot l'Any dona continuïtat al projecte amb una oferta estable d'activitats durant els **365 dies**. Les explotacions participants ofereixen visites, tallers, tastos i experiències vinculades al món agrari, ampliant les oportunitats de relació directa amb el consumidor.

En el marc d'aquest projecte, Benvinguts a Pagès va posar a disposició **16 rutes agroturístiques** per facilitar als visitants la planificació dels seus itineraris a les diferents zones del territori: Pirineus, Terres de l'Ebre, Costa Brava, Terres de Lleida, Costa Daurada, Costa i Paisatges de Barcelona.

Aquesta línia d'actuació respon a la necessitat del sector de generar noves vies d'ingressos i fixa models de negoci complementaris. Alhora, contribueix a la desestacionalització de l'activitat i a la dinamització econòmica del territori.

El projecte estimula el paper de **la pagesia com a agent actiu en la cadena de valor** i amplia un model de consum més conscient, vinculat a la proximitat, la qualitat i el respecte pel territori.

Objectius:

- Donar continuïtat a l'esdeveniment de Benvinguts a Pagès, amb una oferta permanent i estable durant tot l'any
- Fomentar la venda de proximitat i contribuir a la revalorització de la pagesia i el producte local
- Respondre a una demanda del sector d'oferir una nova via de negoci i monetitzar les visites a les explotacions
- Promoure la professionalització del sector oferint un assessorament individualitzat amb pautes de comercialització agroturística



Gastroteca

La Gastroteca és el **punt de trobada del producte català**. És el portal de comercialització de referència dels productes agroalimentaris de Catalunya.



La web, gestionada per Prodeca, és un **canal interactiu de divulgació**, un directori complet al servei de la ciutadania i, també, a l'abast dels professionals del sector (productors, elaboradors, artesans alimentaris, botiguers, distribuïdors, restauradors, cuiners, gastrònoms, promotors del turisme gastronòmic...) i de les entitats que treballen al voltant dels nostres aliments. La web s'ha renovat en continguts i abast i es va relançar al 2020.

Els aliments són l'eix que vertebrava la Gastroteca. Hi ha recollides 400 fitxes de productes locals amb fotografies originals i informació del seu territori d'origen, les seves propietats nutricionals, la temporalitat, si compten amb distintius d'origen i qualitat...

A més, **s'hi troba un gran aparador de productors/es catalans** que s'identifiquen segons si fan venda directa o de circuit curt, elaboradors/es i comerços, així com restaurants, allotjaments i caterings de Catalunya que promouen una oferta gastronòmica sostenible i representativa del nostre territori. Cada productor, elaborador, comerç i restaurant compta amb la seva pròpia fitxa informativa, geolocalitzada, que és auto-gestionable i que Prodeca revisa i publica per garantir la veracitat de les dades.

GASTROTECA.CAT

El punt de trobada del producte català

3.000 agents

- 1003 Productors venda de proximitat
- 398 Elaboradors
- 395 Comerços
- 700 Restaurants
- 65 Gremis, assoc., col·lectius

400 productes

13 rutes

112 receptes

455 entrades anuals a l'agenda

11.700 seguidors a la comunitat digital

1.053 subscriptors

10 acords anuals amb entitats



Fires locals

Les fires i esdeveniments d'àmbit local constitueixen una eina clau per **promoure la competitivitat del teixit agroalimentari català**, especialment per a les petites i mitjanes empreses.

Aquests espais permeten apropar el producte al mercat, generar oportunitats comercials i enfortir el vincle amb el consumidor final.

Alhora, actuen com a plataformes de visibilització del producte de proximitat i contribueixen a posar en valor la gastronomia catalana com un element diferencial. La participació en aquests esdeveniments facilita la connexió entre productors, restauradors i distribuïdors, afavorint la creació de sinergies dins del territori.

En aquest marc, Prodeca impulsa la presència agrupada d'empreses i el desenvolupament d'activitats de promoció que contribueixen a posar en valor la qualitat, la diversitat i la identitat del sector agroalimentari català.

Fòrum Gastronòmic Girona

Girona. Del 17 al 19 de març

Barcelona Beer Festival

Barcelona. Del 11 al 13 d'abril

Lactium

Vic. Del 3 al 5 de maig

Biocultura

Barcelona. Del 29 de maig a l'1 de juny

Tast a La Rambla

Barcelona. Del 8 a l'11 de juny

Gastronomic Forum Bcn

Barcelona. Del 7 al 9 de novembre

Mercat de l'Oli Nou

Barcelona. Del 21 al 23 de novembre

Fòrum Gastronòmic de Girona

Girona

Del 17 al 19 de març

Ecològic i oli d'oliva

Empreses catalanes
participants amb
Prodeca: 7

- Cafe Crem
- Celler Parato
- Celler Pasanau
- Ecoriera
- Gourmandise
- Terra La Vita
- Verol - Obrador Ecològic

El Fòrum Gastronòmic de Girona és el **punt de trobada** per excel·lència dels professionals del sector i dels amants de la gastronomia a la ciutat.

Amb més de 16 anys de trajectòria, l'esdeveniment s'ha refermat com una cita clau per descobrir tendències, generar contactes i compartir coneixement. Aplega **empreses, productors i experts del món gastronòmic**, amb una oferta expositiva àmplia i un públic professional que ha inclòs distribuïdors, restauradors, responsables de compra, mitjans especialitzats, escoles de cuina i institucions.

L'**11a edició** del Fòrum Gastronòmic de Girona es va celebrar del 17 al 19 de març al Palau de Fires de Girona. Prodeca hi va organitzar la participació agrupada de set empreses catalanes, amb l'objectiu de promoure especialment l'oli i els productes ecològics dins del mercat local. En el marc de la fira, es va dur a terme també l'**exposició dels 10 millors olis d'oliva verge extra de Catalunya**, inclosos a la Guia dels millors olis de Catalunya, incrementant així la notorietat dels productes d'excel·lència del territori.



Barcelona Beer Festival

Barcelona

De l'11 al 13 d'abril

Cervesa

Empreses catalanes
participants amb
Prodeca: 18

- Birra08
- Cerveses JK
- Espina de Ferro
- Kibus Cervesers
- NEWAZA Beer
- Reptilian Brewery
- Zulogaarden
- La Montnegre
- Gro Brewers S.L
- Albera
- Cervesa DMR
- Cooperativa Cervesera de Cadaqués
- Moska de Girona
- Poch's Cervesa Artesana
- Soma
- El Gall Negre
- FlyBrew
- Les Clandestines de Montferri

El Barcelona Beer Festival és l'**esdeveniment de referència per a la cervesa artesana al sud d'Europa**. Va reunir cerveses d'arreu del món, un ampli programa gastronòmic i activitats adreçades tant al públic final com al professional.

El certamen va incorporar espais com l'**InnBrew: The Brewers Convention**, dedicat exclusivament al sector, i el **Barcelona Beer Challenge**, que reconeix l'excel·lència i la innovació en la producció cervesera.

En l'edició de 2025, celebrada de l'11 al 13 d'abril al recinte de Montjuïc de la Fira de Barcelona, Prodeca va coordinar la participació agrupada de **18 cerveseres artesanes catalanes** sota la marca Catalunya, Regió Mundial de la Gastronomia 2025, amb l'objectiu de potenciar la comercialització i projecció del sector. Les empreses participants van disposar d'un espai amb tiradors fixos i van oferir maridatges i tapes creades especialment per al festival.

L'activitat es va completar amb tastos guiats per experts i amb la presència al programa professional de l'InnBrew, contribuint a afavorir el festival com a plataforma de promoció i formació per al sector cerveser artesanal català.



Lactium

Lactium és una de les mostres de referència del **sector formatger artesà català**, que enguany va celebrar la seva **17a edició**.

Vic

Del 3 al 5 de maig

Llet i formatges

L'esdeveniment va reunir productors i elaboradors per donar a conèixer la qualitat i diversitat del formatge artesà del país, tot impulsant-ne el reconeixement entre els consumidors i posant en valor l'ofici dels ramaders i l'expertesa dels mestres formatgers.

En l'edició de 2025, Prodeca va donar suport a **40 formatgeries catalanes** i va impulsar el Concurs Lactium, que va atorgar el **premi al Millor Formatge Català 2025** – Catalunya Regió Mundial de la Gastronomia al Tou del Mujal, elaborat amb llet d'ovella per la formatgeria Cal Músic de Navàs (Bages).

La participació també va incloure activitats divulgatives al **TxisBar** i a l'**Aula de Tast**, amb l'objectiu de ampliar el suport al sector formatger artesà català i fomentar la comercialització dels productes agroalimentaris al mercat local.



BioCultura

Barcelona

Del 29 de maig a l'1 de juny

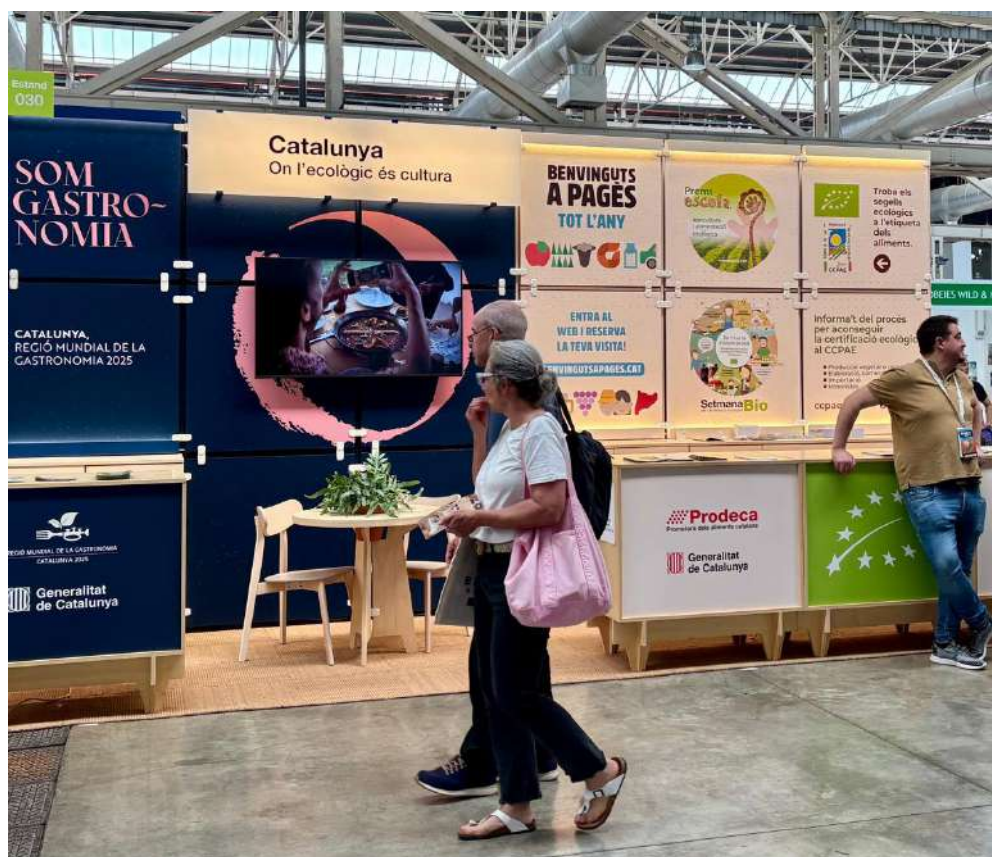
Producte ecològic

BioCultura és la fira de **productes ecològics i consum responsable** més gran de l'Estat.

Se celebra anualment i reuneix empreses i professionals vinculats als sectors de l'alimentació ecològica, la cosmètica natural, la moda sostenible, la llar saludable, el turisme responsable, l'artesania i les ONG.

En la seva **31a edició**, celebrada a la Farga de L'Hospitalet, Prodeca hi va ser present amb un estand institucional per fer difusió de les actuacions del Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació i de Prodeca en l'àmbit del sector ecològic.

L'esdeveniment va registrar **50.000 visitants** i, tot i el canvi d'ubicació, va reafirmar el compromís amb una alimentació sostenible i amb el reconeixement dels aliments ecològics com a referent de qualitat i responsabilitat ambiental.



Tast a la Rambla

Barcelona

Del 8 a l'11 de juny

Vi

Empreses catalanes participants amb Prodeca: 10

- Portell
- L'Olivera
- Maset
- Viticultors Bateans
- Canals Nadal
- Domenio
- Celler Cesca Vicent
- Canals&Munné
- Coca i Fitó & Tocat de l'Ala
- Mas Rodó Vitivinícola

Tast a la Rambla és una fira gastronòmica que, des del 2014, reuneix **la millor restauració** de Barcelona al centre de la ciutat.

En la seva **11a edició**, celebrada a la plaça Catalunya, va ocupar una superfície de prop de 8.100 m² dedicats a la gastronomia, el vi i la restauració.

Durant quatre dies, més de **400.000 visitants** van poder degustar en format tapa les elaboracions d'alguns dels restaurants i pastisseries més reconeguts de la ciutat, amb un total de **152.000 tastos**.

En el marc de l'esdeveniment, Prodeca va coordinar la participació agrupada de cellers catalans amb denominació d'origen i va impulsar accions de promoció i difusió, contribuint a dinamitzar la presència dels vins catalans en un entorn gastronòmic de gran visibilitat.



Gastronomic Forum BCN

En el marc de Catalunya Regió Mundial de la Gastronomia 2025, Catalunya va impulsar **la projecció del sector agroalimentari** al Gastronomic Forum Barcelona, celebrat al recinte de Montjuïc de Fira de Barcelona.

Barcelona

Del 7 al 9 de novembre

Gastronomia

Empreses participants a l'espai Catalunya: 120

Empreses catalanes participants amb Prodeca: 23

La participació impulsada per la Generalitat de Catalunya, a través de Prodeca, va promoure la presència agrupada d'empreses agroalimentàries als **espais Catalunya** i **Ecoteca**, amb l'objectiu de potenciar la visibilitat i competitivitat del producte català davant del públic professional.

En total, més de **120 empreses** van participar en el saló, mentre que l'espai **El Rebost de Catalunya** va acollir activitats gastronòmiques i tastos que van posar en valor la diversitat i qualitat del producte agroalimentari català.

El Rebost de Catalunya, gestionat conjuntament per la Generalitat de Catalunya —a través del Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació i Prodeca— i les diputacions de Barcelona, Girona i Lleida, va ser l'espai dedicat als productors agroalimentaris catalans.

Durant el saló, s'hi van organitzar **més de 20 activitats gastronòmiques** i tastos conduïts pels mateixos productors, amb sessions d'aforament reduït.

El programa va oferir un recorregut per la diversitat del producte català amb activitats dedicades a vins, olis, carns, embotits, dolços, licors i productes del mar. Les demostracions van permetre conèixer projectes i productes d'empreses com Vitae Kombucha, Canals i Munné, La Vinyeta, Oleum Naturale, Ànec de l'Empordà o Cuinats Jotri, així com tastos temàtics centrats en diferents categories de producte.

L'espai es va estructurar com un punt de trobada entre productors i professionals del sector, on el relat del territori es va transmetre a través del producte, el coneixement i l'experiència gastronòmica.



Fòrum Gastronòmic Espai Catalunya

Al Fòrum Gastronòmic Barcelona hi van estar representades **empreses referents en diferents segments d'activitat**, tant de la gran restauració com de petits productors.

Barcelona

Del 7 al 9 de novembre

Gastronomia

Empreses participants a l'Espai Catalunya: 14

- Cooperativa La Granadella
- 100&Nomore
- A Mar
- Artesania de la Croqueta SL
- Cafe Crem
- Canals i Munné
- Casa Amella
- Castell Del Remei
- CRDO Penedes
- Domenio
- Gremi de bacallaners de Catalunya
- Lantxaga
- Mas Guri
- Sant Lluís

Empreses catalanes participants a l'Espai Ecoteca: 9

- Batzachs
- BdeGust
- Cerveses Lo Vilot
- Joan Grill
- La Galeta Artesana
- La Vinyeta
- Menjamiques
- Oleum Naturale
- Vins Algars

En aquest sentit, va destacar l'**Espai Catalunya**, un espai compartit de **més de 1.000 m²** organitzat per Prodeca, la Diputació de Barcelona, la Diputació de Lleida i la Diputació de Girona.

Les empreses participants van cobrir el conjunt dels sectors agroalimentaris —carn i embotit, fine food, oli, vi i cava, peix i marisc i fruita i horta—, oferint una visió global de l'oferta catalana.

Adicionalment, l'espai va disposar d'una **àrea de cuina en directe** on es van celebrar sessions gastronòmiques amb la participació de productors, cuiners i experts, contribuint a ampliar la visibilitat del producte a través de la seva aplicació culinària.



Mercat de l'Oli Nou

Barcelona

Del 21 al 23 de novembre

Oli d'oliva

Empreses participants:
51

El Mercat de l'Oli Nou és una nova iniciativa de promoció del sector oleícola català impulsat pel **Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació, a través de Prodeca.**

Aquest esdeveniment neix amb la voluntat d'apropar l'oli d'oliva verge extra de primera premada al públic urbà i enfortir-ne la rellevància com a producte de gran impacte del país. Celebrat a la plaça de Catalunya de Barcelona, l'esdeveniment s'ha concebut com un **espai de trobada entre productors i consumidors**, amb l'objectiu de facilitar el coneixement, la degustació i la comercialització directa del producte.

En aquesta primera edició, el Mercat va comptar amb la participació de **més de 50 productors procedents de 21 comarques catalanes**, incloent-hi representació de les principals denominacions d'origen protegides d'oli d'oliva de Catalunya. Aquesta presència territorial permet oferir una mostra àmplia i representativa de la diversitat i qualitat del sector, posant en valor tant les varietats autòctones com els processos d'elaboració vinculats al territori.

L'esdeveniment va combinar l'espai expositiu i de venda amb una programació d'activitats orientades a la divulgació i a la promoció gastronòmica. **L'Aula de l'Oli** va acollir sessions de tast i demostracions culinàries conduïdes per productors, especialistes i xefs, amb l'objectiu de donar a conèixer les propietats organolèptiques de l'oli nou i les seves aplicacions a la cuina. Paral·lelament, **la zona gastronòmica** va oferir propostes de cuina de proximitat i de temporada, així com una selecció de vins nous, promovent el vincle entre producte i gastronomia.

La iniciativa va registrar una elevada participació de públic (**més de 50.000 visitants**) i una valoració molt positiva per part dels expositors, fet que confirma l'interès creixent per l'oli d'oliva verge extra de qualitat i per les propostes que connecten directament el consumidor amb l'origen del producte. En aquest sentit, el Mercat de l'Oli Nou dona continuïtat a la dinamització del sector, a intensificar-ne la visibilitat i a assentar l'oli català com un element clau de la cultura gastronòmica i de la dieta mediterrània.



Mercat de l'Oli Nou

Empreses catalanes participants:

- Agrícola De Godall - Lacrima Olea
- Agrícola Mas Curró
- Agrícola Sant Josep Coop.
- Amboli
- Az-Azeytun
- Cattera
- Catmedia Global SL
- Cooperativa Cabacés
- Oli Les Cabanes
- Cooperativa Riudecanyes - Escornabou
- Cooperativa Riudoms
- Coselva
- Cuadrat Valley
- Degustus (Cooperativa La Granadella)
- D'oliciós Arbequina Essential
- Empordàlia
- Finca Mas Perdut
- La Gaeta
- La Trulloa
- L'amagat
- Llàgrimes del Canigó
- L'olier
- L'olivera
- Mas de Colom – Casa Borges
- Molí d'oli Josep Lluch
- Molí Covet
- Molí del Pau
- Molí d'oli Josep Lluch
- Montebriane
- Music Oil
- Novacoop Mediterranea
- Oliareté
- Olis Albera S.L.
- Olis Albium
- Olis Bargalló
- Olis de Santa Bàrbara
- Olis Gran Bouque
- Olis Macià Molí D'oli
- Olivers de L'Ebre – Millas
- Parc Rural de Montserrat
- Pons
- Productors de Les Borges Blanques
- Salar d'Arbúcies – Ova
- Sodelplana / Olea Drinks
- Torclum
- Unió Brands
- Vilà Molí d'Oli



3.7

Promoció de la cuina i els productes

Prodeca ha estat una de les institucions impulsores de la candidatura de Catalunya com a **Regió Mundial de la Gastronomia 2025**, una distinció atorgada per l'International Institute of Gastronomy, Culture, Arts and Tourism (IGCAT).

Aquesta distinció reconeix aquells territoris que **destaquen per la qualitat del seu sistema alimentari**, la riquesa del seu patrimoni culinari i el seu compromís amb la sostenibilitat, la innovació i el desenvolupament territorial. Aquest reconeixement situa Catalunya en el mapa internacional com a referent gastronòmic, posant en valor tant la seva tradició culinària com la capacitat del sector agroalimentari per generar impacte econòmic, cultural i turístic.

En aquest marc, Prodeca va desplegar una **directriu de promoció transversal de la distinció** en totes les seves actuacions internacionals, integrant el relat de Catalunya Regió Mundial de la Gastronomia en fires, esdeveniments i accions de projecció exterior.

Paral·lelament, ha impulsat activitats específiques vinculades als compromisos adquirits en la candidatura, orientades a **incrementar la visibilitat dels productes i la cuina catalana**, fomentar el talent emergent i generar experiències gastronòmiques singulars que contribueixen a fixar el paper internacional de Catalunya.

Madrid Fusión

Madrid. Del 27 al 29 de gener

Prowein Goes City

Düsseldorf. Del 16 al 18 de març

Concurs de Cuina Jove de Catalunya

Sant Pol de Mar. 19 de febrer

Salón Gourmets - Showcooking

Madrid. Del 7 al 10 d'abril

Expo Universal Osaka

Osaka. Del 27 a l'1 de juny

Col·legi d'Europa de Bruges

Bruges. 19 de febrer

Fòrum Gastronòmic Galicia

La Coruña. 23 i 24 de març

Calçotades Internacionals

Diverses localitzacions. 29 de març

European Young Chef Award

Catalunya. Del 24 al 28 de novembre

Madrid Fusión

Madrid

Del 27 al 29 de gener

Gastronomia

Madrid Fusión és el **congrés gastronòmic internacional de referència a l'Estat espanyol**, que reuneix anualment professionals de la cuina, la restauració i la indústria alimentària per presentar tendències, innovacions i propostes culinàries d'avantguarda.

L'esdeveniment combina ponències, demostracions en directe i espais d'exposició, i s'ha consolidat com un punt de trobada imprescindible per al sector gastronòmic nacional i internacional.

En la seva **23a edició**, celebrada els dies 27, 28 i 29 de gener de 2025 a Madrid, **Catalunya, com a Regió Mundial de la Gastronomia 2025**, va ser la regió convidada. La cita va reunir 1.874 congressistes, 26.104 visitants i 232 empreses exposidores, de les quals 23 eren catalanes.

La participació de Prodeca va tenir com a objectius principals promoció-
nar Catalunya com a Regió Mundial de la Gastronomia davant del sector
professional i mediàtic, complementar la presència de les empreses
catalanes exposidores amb demostracions de cuina al seu estand i donar
a conèixer la gastronomia catalana a través de showcookings a càrrec
d'expositors del país.



Prowein Goes City

Düsseldorf (Alemanya)

Del 16 al 18 de març

Vi

En el marc de Prowein Düsseldorf, Prodeca va impulsar la participació catalana a Prowein Goes City 2025, una iniciativa orientada a **estimular la presència dels vins catalans al mercat alemany** mitjançant el contacte directe amb professionals i consumidors.

L'esdeveniment és una plataforma de referència per **promoure la qualitat i la diversitat del sector vitivinícola català** en un entorn proper i experiencial.

En aquesta edició, tres cellers catalans (**Giró Ribot, Celler Laurona i Ètim**) van representar les seves propostes mostrant la riquesa del sector. Prodeca va coordinar l'organització i va facilitar els materials de tast, mentre que la col·laboració amb l'importador **WeinMassen** va permetre connectar directament amb el mercat alemany i donar suport a la difusió dels productes.

L'acte va reunir prop de **400 professionals**, prescriptors i mitjans especialitzats, esdevenint com un espai de projecció internacional. Paral·lelament, es va posar en valor **Catalunya com a Regió Mundial de la Gastronomia 2025**, afavorint la imatge del país com a referent enogastronòmic i generant noves oportunitats de negoci per als cellers participants.



Concurs de cuina jove de Catalunya

Sant Pol de Mar

19 de febrer

Gastronomia

El **Concurs de Cuina Jove de Catalunya** i el **Concurs de Cocteleria Jove de Catalunya** reuneixen anualment alumnes de diferents escoles d'hostaleria del país per mostrar el seu talent culinari i cocteler, posant en valor la formació i la creativitat de les noves generacions del sector.

El 19 de febrer de 2025, la EUHT StPOL va acollir la 37a edició del Concurs de Cuina Jove i la 41a del Concurs de Cocteleria Jove de Catalunya, amb la participació de **10 escoles d'hostaleria** d'arreu del territori.

El guanyador absolut va ser **Ànakin Rivera**, alumne de l'EUHT StPOL, que va obtenir tant el Premi Absolut com el Premi Catalan Food atorgat per Prodeca, el qual li permetrà representar Catalunya al European Young Chef Award el pròxim 27 de novembre.



Salón Gourmets Show-cooking

Madrid

Del 7 al 10 de març

Gastronomia

En el marc del Salón Gourmets de Madrid, Prodeca va impulsar una acció de promoció gastronòmica centrada en el showcooking “**Menú Catalunya, Regió Mundial de la Gastronomia 2025**”, amb l’objectiu de posar en valor la cuina catalana com a eina de projecció dels productes agroalimentaris en el segment gourmet.

Aquesta actuació es s’assenta com un instrument clau per ampliar la projecció de la gastronomia catalana en entorns professionals d’alt nivell.

La proposta, desenvolupada a l’Aula Gourmets, va comptar amb la participació de xefs de referència com **Paco Pérez** i **Jeroni Castell**, la pastissera **Mar Ibáñez** i el sommelier **Cyril Vermeulen**, que van presentar un menú que combinava tradició i innovació culinària. Les elaboracions van incorporar productes d’empreses catalanes presents a la fira, intensificant la connexió entre gastronomia i indústria agroalimentària i facilitant-ne la **promoció davant del públic professional**.

L’actuació va contribuir a generar notorietat i a situar Catalunya com a referent gastronòmic en un dels principals aparadors europeus del sector gourmet. En aquest context, el showcooking esdevé una eina eficaç per incrementar el relat de qualitat, territori i excel·lència, i per generar oportunitats de negoci per a les empreses catalanes participants.



Expo Universal Osaka

Osaka (Japó)

Del 27 de maig a l'1 de
juny

Gastronomia

En el marc de l'Exposició Universal d'Osaka 2025, Prodeca va desplegar una **agenda d'accions promocionals durant la Setmana Catalana** amb l'objectiu de visibilitzar la gastronomia catalana en el mercat japonès, un dels més exigents i prioritaris a escala internacional.

L'actuació es va concebre com una plataforma per donar visibilitat al model agroalimentari català i ampliar el seu reconeixement en un entorn global d'alt impacte.

La programació es va centrar en **experiències** gastronòmiques orientades al públic professional i consumidor final, amb especial protagonisme dels tallers de pa amb tomàquet conduïts pel xef **Josep Barahona** i les masterclass de vins catalans a càrrec del sommelier **Òscar Salmerón**. Aquestes activitats van permetre posar en valor la qualitat dels productes catalans i la diversitat del paisatge vitivinícola, tot facilitant el contacte directe amb el públic japonès i dinamitzant la percepció de qualitat i autenticitat.

Paral·lelament, es van impulsar accions de comunicació i prescripció, com la col·laboració amb **la influencer japonesa Emika Kamieda**, orientades a amplificar el relat gastronòmic català i connectar amb nous públics. En conjunt, la participació va contribuir a afiançar la rellevància de Catalunya com a referent enogastronòmic i a generar noves oportunitats per a les empreses en el mercat asiàtic.



Col·legi d'Europa de Bruges

Bruges (Bèlgica)

19 de febrer

Gastronomia

El 19 de febrer, el MH President de la Generalitat de Catalunya, **Salvador Illa**, va ser rebut pels estudiants del Col·legi d'Europa de Bruges, en el marc d'una **recepció oficial a Bèlgica**.

Aquesta trobada va ser una oportunitat per enfortir els vincles entre Catalunya i aquesta institució acadèmica de prestigi internacional.

Per a l'ocasió, es va organitzar un **Àpat Catalunya**, amb l'objectiu de garantir una experiència gastronòmica representativa de la identitat catalana i de projectar la cultura i els productes agroalimentaris del país.



Fòrum Gastronòmic Galicia

La Coruña

23 i 24 de març

Gastronomia

El Fòrum Gastronòmic Galicia és una trobada professional de referència per al sector **food service**, que reuneix cuiners, productors, distribuïdors i professionals de la gastronomia.

El certamen, celebrat a ExpoCoruña, compta amb una oferta variada d'expositors i un programa d'activitats culinàries, demostracions i espais de networking orientats a la promoció i la innovació gastronòmica.

En l'edició de 2025, celebrada els dies 23 i 24 de març, **Catalunya va ser la regió convidada**. Prodeca hi va participar amb un estand propi que incorporava una cuina per posar en valor el títol de Catalunya Regió Mundial de la Gastronomia mitjançant l'actuació d'un xef català.

L'acció es va desenvolupar en coordinació amb les Diputacions de Lleida i de Girona, que van aportar la presència de **10 empreses del sector**. El Fòrum va reunir 20.000 assistents i 200 expositors, consolidant-se com un punt de trobada decisiu per establir contactes i donar visibilitat als productes catalans en el mercat gastronòmic.



Calçotades Internacionals

Diverses localitzacions

29 de març

Gastronomia

Les calçotades internacionals són un **esdeveniment gastronòmic** que promou la tradició del calçot com a producte d'**Identificació Geogràfica Protegida (IGP)** i posa en valor el seu paper dins el patrimoni culinari català.

El 2025 es va celebrar la primera calçotada internacional simultània, amb la participació de més de **1.000 persones** a **Berlín** i **Ingolstadt** (Alemanya) i **Wageningen** (Països Baixos), així com una trobada prèvia a **Copenhaguen**, amb **200 assistents**.

L'esdeveniment va cloure la temporada de calçots amb **connexions en directe** entre les ciutats participants, creant un espai de convivència i promoció del producte a escala europea. Aquesta acció va establir la calçotada com un referent gastronòmic internacional i va potenciant el seu reconeixement com a símbol de qualitat, tradició i sostenibilitat.



European Young Chef Award

Catalunya

Del 24 al 28 de novembre

Gastronomia

Del 24 al 28 de novembre de 2025, Catalunya va acollir la novena edició de l'**European Young Chef Award**, convertint-se en l'epicentre del talent culinari europeu i posant en valor la creativitat i la tradició de la gastronomia del continent en el marc de la distinció Catalunya Regió Mundial de la Gastronomia 2025.

L'esdeveniment, impulsat per l'Institute of Gastronomy, Culture, Art and Tourism (IGCAT) i organitzat pel Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació, a través de Prodeca, i pel Departament d'Empresa i Treball, amb la col·laboració de l'Agència Catalana de Turisme i el Consorci de Comerç, Artesania i Moda, es va desplegar en **diversos punts del territori català** i va combinar competició, formació i experiències culturals.

Els nou candidats que aspiraven al títol eren Ànakin Rivera (Catalunya), Ioannis Liapakis (Creta), Bogdan-Andrei Lovin (Banat), Joan Taltavull (Menorca), Nigel Tabone (Gozo), Gabriele Somma (Sicília), Joana Gonçalves (Coimbra), Pija Frešer (Eslovènia) i Ivan Barčot (Dalmàcia).

Els dies centrals del certamen van tenir lloc a l'**Escola Universitària d'Hoteleria i Turisme de Sant Pol de Mar**, on els candidats van elaborar tant la versió tradicional com la innovadora del seu plat emblemàtic, posant en relleu el patrimoni gastronòmic europeu. Les sessions competitives es van retransmetre en streaming, permetent seguir l'esdeveniment a nivell internacional. El jurat, presidit pel xef català **Xavier Pellicer** i integrat per professionals reconeguts d'arreu d'Europa, va garantir el rigor i la qualitat de les valoracions, avaluant la creativitat, la tècnica i la sostenibilitat de cada proposta.

Paral·lelament, els participants van viure experiències immersives per descobrir la cultura i la gastronomia catalana i un recorregut gastronòmic per Barcelona. La **gala final** es va celebrar el 27 de novembre a l'edifici històric de la Universitat de Barcelona, presidida pel conseller Òscar Ordeig, on es va proclamar el guanyador i els dos finalistes, culminant una setmana dedicada a la promoció del patrimoni culinari europeu, la creativitat i la sostenibilitat, i consolidant Catalunya com a referent gastronòmic internacional.



04

Mercats estratègics

En línia amb el propòsit d'orientar les empreses agroalimentàries en la seva expansió internacional, des de Prodeca s'ha reforçat **l'acompanyament a les empreses directament als mercats de destí**, amb professionals amb experiència en el sector, tant en l'àmbit català com del país de destinació.

Prodeca compta amb una xarxa de **delegacions i antenes de reforç** en mercats estratègics per enfortir l'assessorament de les empreses que volen implementar-se o assegurar el seu rol en aquests països.

Aquesta agenda s'ha complementat enguany amb la posada en marxa del **projecte #CatalanFood**, una campanya a diversos mercats arreu del món per incrementar el valor percebut dels aliments catalans, tot visualitzant i dinamitzant les empreses i productes catalans presents als diferents mercats, amb actuacions que tenen la gastronomia catalana com a gran ambaixadora del sector agroalimentari.



4.1

Tècnics agroalimentaris a les delegacions del Govern

Arran de l'acord del Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació amb el Departament d'Acció Exterior i Govern Obert, sobre la incorporació de tècnics agroalimentaris a les delegacions del Govern a **Mèxic i Alemanya, Estats Units i Regne Unit**, estan en ple funcionament des del 2024 les dues primeres.



Delegació del Govern a Mèxic



Objectius

- Donar a conèixer la **tradició, història i cultura dels aliments i gastronomia catalana** entre professionals del sector de la restauració, distribució, importadors, sommeliers i premsa especialitzada.
- **Incrementar les eines** ofertes als professionals de la restauració, distribució i importació de Mèxic per promoure en el país els productes catalans.
- **Donar suport a les empreses catalanes** interessades en exportar a Mèxic i treballar en la seva integració en el mercat.
- **Promocionar la marca** “Catalunya, on el menjar és cultura”.
- **Organitzar esdeveniments** de promoció comercial per incentivar la compra de productes catalans per part d’empreses mexicanes.
- **Vincular proveïdors catalans amb compradors mexicans**.
- Donar a conèixer als compradors, importadors i distribuïdors mexicans de productes gourmet els **serveis** que brinda la Delegació per conèixer futurs proveïdors, així com les empreses catalanes que estan interessades a obrir mercat a Mèxic.

Actuacions

- **Agenda de negocis** entre empreses catalanes i empreses mexicanes (29 reunions B2B organitzades).
- Organització dels **webinars** sobre Regió Mundial de la Gastronomia per a l’Asociación Mexicana de Secretarios de Desarrollo Económico AMSDE i la formació telemàtica de Prodeca “Tot el que cal saber per exportar productes agroalimentaris a Mèxic”.
- Amb l’objectiu de commemorar la **diada de Sant Jordi**, es va promoure durant 10 dies un Menú Sant Jordi en col·laboració amb 10 restaurants catalans.
- Del 2 al 6 de juny, en el marc del Catalan Business Forum, es va dur a terme una **missió d’importadors mexicans a Barcelona**: Sucre, Cesarfer, Importaciones Cantabria, Comercializadora Burgos i Club del Gourmet.
- En el marc de Catalunya, Regió Mundial de la Gastronomia 2025 i sota el lema Som Catalan Food, es va celebrar a Ciutat de Mèxic la **1a certificació en gastronomia i vins catalans**. Durant 9 dies, 20 alumnes es van formar amb sessions pràctiques, tastos d’olis i vins, i activitats sobre vermut.



Delegació del Govern a Mèxic

Actuacions

- Organització de la **Catalan Food Masterclass Vermuts** amb El Palacio de Hierro: exhibició i tast de vermouths catalans amb 8 cellers i 14 referències. Es van fer dos tastos amb vuit vermouths per donar a conèixer-ne la diversitat i impulsar noves incorporacions, davant de 200 assistents.
- Celebració del **Festival Gastronómico Catalán**, esdeveniment de notorietat de la campanya "Catalunya, Regió Mundial de la Gastronomia 2025" sota el lema "Som Catalan Food" per promoure la gastronomia catalana i el consum a Mèxic, que va incloure un showroom amb 3 restaurants i un importador.
- Com a país convidat al **Festival Gastronómico Altos Norte de Jalisco**, a l'octubre es va inaugurar l'esdeveniment amb la conferència "Catalunya, Regió Mundial de la Gastronomia 2025", on es van presentar els eixos de la campanya i bones pràctiques del sector agroalimentari.
- Organització del **Catalan Food màster class**, un tast d'olis d'oliva verge extra amb DOP, dirigit per la sommelier Mirell Riviello, per donar-ne a conèixer la diversitat de sabors i territoris. Sessió de 2 hores, amb 18 participants, en format teòric-pràctic.
- En el marc de la inauguració de l'estand de Catalunya a la Fira Internacional del Llibre de Guadalajara, organització d'un tast d'**Apat Catalunya**, amb l'assistència del president de la Generalitat, Salvador Illa, la directora de la FIL, Marisol Schulz, l'embaixador d'Espanya a Mèxic, Juan Duarte, el conseller d'Unió Europea i Acció Exterior, Jaume Duch, la consellera de Cultura, Sònia Hernández, i l'alcalde de Barcelona, Jaume Collboni.
- Organització de la **3a edició del Catalan Food Christmas Mèxic**, amb 17 distribuïdores mexicanes que representaven 31 empreses catalanes. Es van presentar 150 productes, amb degustació i venda de vins, torrons, embotits, caves, vermouths, olis i conserves.



Delegació del Govern a Alemanya

Objectius

- Destacar Catalunya i els productes agroalimentaris catalans presents al **mercat d'Alemanya**, organitzant esdeveniments de promoció de la gastronomia i dels productes agroalimentaris catalans.
- Donar **suport i acompanyament a les empreses catalanes** i establir contacte amb importadors, distribuïdors del mercat alemany interessats en producte català.
- Donar a conèixer al consumidor final la **gastronomia i els productes** icònics catalans.
- Fomentar la **formació i prescripció gastronòmica**
- Visibilitat de la marca CAT.
- Reforçar el paper de **Catalunya com a Regió Mundial de la Gastronomia** en un mercat estratègic com l'alemany.
- Promocionar la **gastronomia catalana** i la marca "Catalunya, on el

Actuacions

- Impuls de les **calçotades populars** a Berlín i Ingolstadt com a eina de promoció de la gastronomia catalana, potenciant el vincle cultural i apropant el producte al consumidor final. Aquesta acció contribueix a posar en valor Catalunya a través d'una experiència gastronòmica singular i reconeixible.



Delegació del Govern a Alemanya

Actuacions

- Assistència a la **Prowein Goes City**, en què es va presentar la distinció de Catalunya Regió Mundial de la Gastronomia així com les regions vinícoles Penedès, Montsant i Priorat, amb possibilitat de tast dels seus vins al mateix espai.
- Organització de la **Catalan Wine Masterclass** a la Prowein de Düsseldorf per donar visibilitat als vins catalans davant de professionals i prescriptors, enfortint-ne el condició referent en un mercat clau i generant noves oportunitats comercials.
- Organització del **Catalan Food Masterclass** a escoles de cuina de Berlín i Heidelberg, amb l'objectiu de contribuir a formar futurs professionals i prescriptors, fent valdre la qualitat i la versatilitat dels productes catalans i facilitant-ne la incorporació en l'àmbit gastronòmic local.
- Organització de la **Catalan Wine Masterclass d'escumosos** amb la Sommelier Union, que ha reforçat el coneixement i el reconeixement dels vins escumosos catalans.



4.2

Antenes de reforç Prodeca

La presència de tècnics comercials en les delegacions del govern es complementa amb la implementació de les **antenes de reforç en altres mercats estratègics**, una presència i àmbit d'actuació que es va iniciar l'any 2022 fins al novembre del 2025.

Àfrica

Ute Expand Group

- Informes sectorials
- Store checks
- Prospecció comercial i reunions amb importadors:
 - 65 reunions professionals amb importadors, distribuïdors i operadors
 - 25 empreses catalanes acompanyades
- Bases de dades i intel·ligència comercial
- Coordinació de reunions B2B amb importadors africans
- Suport a activitats i esdeveniments

LATAM

Track Global Solutions SL

- Informes sectorials
- Store checks
- Prospecció comercial i reunions amb importadors
 - 193 reunions professionals amb importadors, distribuïdors i operadors
 - 34 empreses catalanes acompanyades
- Bases de dades i intel·ligència comercial
- Suport a activitats i esdeveniments
 - Catalan Food Business Forum
 - Webinar "Oportunitats comercials per empreses catalanes a Brasil"

Xina

Eibens Consulting SL

- Informes sectorials
 - Store checks
 - Prospecció comercial i reunions amb importadors:
 - 124 reunions professionals amb importadors, distribuïdors i operadors
 - 30 empreses catalanes acompanyades
 - Bases de dades i intel·ligència comercial
 - Suport a activitats i esdeveniments
 - Catalan Food Business Forum
 - eBusiness With The Good Food People
-

Corea del Sud

Oasta Consulting Asia

- Informes sectorials:
 - Store checks
 - Prospecció comercial i reunions amb importadors:
 - 60 empreses catalanes acompanyades
 - Suport a activitats i esdeveniments
 - Catalan Food Business Forum
-

Japó

Argos Consulting Network SL

- Informes sectorials:
 - Store checks
 - Prospecció comercial i reunions amb importadors:
 - 27 reunions professionals amb importadors, distribuïdors i operadors
 - Suport a activitats i esdeveniments
 - FOODEX
 - Catalan Food Business Forum
 - e-Business With Organic Food Japan
-

Índia

Indversis Management
Consulting

-
- Informes sectorials:
 - Store checks
 - Prospecció comercial i reunions amb importadors:
 - 27 reunions professionals amb importadors, distribuïdors i operadors
 - 25 empreses catalanes acompanyades
 - Bases de dades i intel·ligència comercial
 - Suport a activitats i esdeveniments
-

Orient Mitjà

Ute Expand Group

-
- Informes sectorials:
 - Store checks
 - Prospecció comercial i reunions amb importadors:
 - 60 reunions professionals amb importadors, distribuïdors i operadors
 - 15 empreses catalanes acompanyades
 - Bases de dades i intel·ligència comercial
 - Suport a activitats i esdeveniments
 - Catalan Food Business Forum
 - eBusiness with BECA IMPORTS
 - Webinar "Vendre als Emirats Àrabs a través d'Amazon"
-

Estats Units

Excom Solutions Servicios
Empresariales SL

-
- Informes sectorials:
 - Store checks
 - Suport a activitats i esdeveniments
 - Catalan Food Business Forum
 - eBusiness with
 - Expo West Natural Products
 - Summer Fancy Food
 - Formacions cicle EUA
 - Catalan Food Masterclass
 - Catalan Food Christmas Show
 - Catalan Food Show Miami
 - Bases de dades i intel·ligència comercial
-

4.3

Projecte Catalan Food

En els darrers anys, Catalunya ha gaudit d'una posició privilegiada pel que fa a la **gastronomia a nivell internacional**. Cal aprofitar, doncs, aquest moment de visibilitat per donar a conèixer i valoritzar els ingredients i **productes susceptibles de ser comercialitzats internacionalment**, associant-los a aquesta idea d'origen d'excel·lència gastronòmica.

El darrer trimestre de l'any 2023, Prodeca va iniciar el projecte Catalan Food, una desena d'actuacions comercials en alguns dels mercats estratègics per a les empreses catalanes.

Aquestes actuacions formen part del Pla d'Internacionalització de Prodeca 2025, fomenten la internacionalització de les empreses catalanes i s'emmarquen en l'objectiu 3 del pla: incrementar el valor percebut dels aliments catalans, tot visualitzant i dinamitzant les empreses i productes catalans presents als diferents mercats.

En coordinació amb agències de màrqueting internacional i el suport d'algunes Delegacions del Govern a l'exterior, la tipologia d'actuacions implementades són:



Catalan Food Workshops

Tallers de productes catalans dirigits per un xef o sommelier, adreçats a professionals (distribuïdors, majoristes i minoristes, xefs, sommeliers, caps de compra de restaurants, hotels i càtering), on es presenten productes per part dels importadors.

Catalan Food Show

Mostra de productes catalans en què els expositors són els importadors i els visitants són distribuïdors, majoristes i minoristes, xefs i responsables de compra.

Catalan Food Street Show

Fires de productes catalans al mercat de destí, adreçades principalment a públic final, amb la possibilitat d'incorporar una zona de degustació.

Promoció en Punts de Venda (PPV)

Exposició de productes catalans a establiments comercials, acompanyats d'una zona de degustació de gastronomia catalana, amb l'objectiu d'incentivar la compra i donar a conèixer aquests productes.

El projecte compta amb la **pàgina web (www.catalanfood.com)**, des d'on es difonen les singularitats de l'alimentació i la gastronomia de Catalunya, així com les actuacions de cada àrea geogràfica on s'implementen accions per a les empreses catalanes. La pàgina web contempla diversos subdominis per als diferents mercats en el corresponent idioma, amb informació detallada de les empreses catalanes que hi són presents, a mode de catàleg comercial.



Catalan Wines MasterClass Chengdu

Chengdu (Xina)

21 de març

Vi

Empreses catalanes participants: 8 empreses

Assistents

Hi van participar 50 professionals del sector del vi, entre ells, importadors, distribuïdors, restauradors, representants del sector HORECA i sommeliers.

L'actuació va consistir en l'organització d'una Catalan Wine Masterclass en el marc de la **China Food and Drinks Fair (CFDF)**. Va ser impartida pel sommelier Sam Cheng i va incloure el tast de vuit vins representatius de diverses **denominacions d'origen catalanes**.

Aquesta iniciativa es va emmarcar dins el projecte europeu **"Taste the Difference" (TTD.EU)**, amb l'objectiu d'impulsar la visibilitat i la internacionalització dels vins i caves catalans.



Catalan Food MasterClass Berlin / Heidelberg

**Berlín i Heidelberg
(Alemanya)**

7 i 10 d'abril

Gastronomia

Assistents

Estudiants d'escoles d'hostaleria i futurs professionals de la restauració, amb l'objectiu d'incrementar el coneixement i la incorporació de la cuina catalana en el sector gastronòmic local.

Acció de promoció i formació gastronòmica basada en la realització de **masterclass de cuina catalana en escoles d'hostaleria** de referència a Alemanya, amb l'objectiu de transmetre el valor dels productes agroalimentaris catalans i fomentar-ne l'aplicació en l'**àmbit professional**.

L'actuació es va desenvolupar en format de **sessions teòric-pràctiques** que combinaven demostració culinària, elaboració de receptes i degustació, adreçades a estudiants i futurs professionals del sector, amb la finalitat de formar prescriptors en cuina catalana.

Aquesta iniciativa s'emmarca en les actuacions de projecció de **Catalunya com a Regió Mundial de la Gastronomia 2025**, afavorint la presència i el reconeixement de la gastronomia catalana en un mercat estratègic com l'alemany.



Catalan Food MasterClass EUA

Estats Units

De maig a setembre

Gastronomia

Assistents: 150 alumnes

6 centres universitaris i escoles de cuina

- Greenville Technical College – Culinary Institute of the Carolinas (Greenville)
- Chaplin School of Hospitality & Tourism Management – Florida International University (Miami)
- Bunker Hill Community College (Boston)
- St. Augustine College (Chicago)
- Austin Community College District (Austin)
- SUNY Delhi NY State College (Albany)

El programa *Taste of Catalonia: Culinary Masterclass (SC2025)*, impulsat en el marc de la iniciativa **Catalan Food als Estats Units**, és una acció de promoció gastronòmica orientada a la difusió dels valors i la identitat culinària catalana entre professionals i estudiants del sector.

Entre els mesos de maig i setembre es van realitzar diverses masterclass a escoles de cuina i universitats nord-americanes a càrrec de la **xef Alba Sunyer**, amb una llarga trajectòria de divulgació de la gastronomia catalana als Estats Units. Aquestes master class combinen sessions formatives i experiències pràctiques, com **tallers interactius de cuina** centrats en receptes emblemàtiques com el **pa amb tomàquet**, conduïts per xefs especialitzats.

Aquesta iniciativa fomenta el coneixement dels productes catalans, posa en valor la qualitat i la tradició gastronòmica del territori i contribueix a generar vincles amb futurs prescriptors i agents del sector als Estats Units.



Grand Tasting NYC

Nova York (Estats Units)

21 i 22 de maig

Vi

Empreses catalanes participants: 8 empreses

Assistents

200 visitants professionals entre sommeliers, importadors, distribuïdors, periodistes i prescriptors.

El **Grand Tasting de Nova York** és un esdeveniment fonamental de primer nivell dins el **sector vinícola internacional**, concebut per estimular la presència dels cellers catalans amb implantació al mercat nord-americà.

El Grand Tasting de Nova York és un esdeveniment estratègic de primer nivell dins el sector vinícola internacional, concebut per enfortir la presència dels cellers catalans amb implantació al mercat nord-americà.

Emmarcat en el projecte europeu **Taste the Difference** (TTD.EU), impulsat per Prodeca i la Unione Italiana Vini (UIV), l'acte va combinar un format dinàmic de walkaround tasting amb sessions de masterclass especialitzades, reunint professionals clau com importadors, distribuïdors, sommeliers, periodistes i prescriptors.

Aquesta iniciativa ofereix una plataforma de gran impacte per a la promoció i implantació dels **vins catalans amb Denominació d'Origen**, facilitant tant la generació d'oportunitats de negoci com la transmissió de coneixement sobre les seves singularitats.



Festival Alimentos Catalunya

Ciutat de Mèxic (Mèxic)

Maig

Vi

Empreses catalanes
participants: 35
empreses

Acció de promoció amb la **cadena La Naval** i formació tècnica basada en una masterclass sobre **vins escumosos catalans**, amb l'objectiu de donar a conèixer l'oferta vitivinícola de Catalunya i aprofundir en aspectes com les tipologies de producte, les regions vinícoles i les tècniques d'elaboració.

L'esdeveniment va tenir un format de **sessió especialitzada** dirigida per una sommelier de prestigi i amb participació limitada de **professionals** del sector.

Aquesta iniciativa s'emmarca en les activitats de promoció internacional de Prodeca per impulsar la presència dels productes agroalimentaris catalans, i no consta vinculació específica a cap programa europeu en aquesta actuació concreta.



Catalan Food Masterclass Escumosos Berlin

Berlin (Alemanya)

23 de juny

Vi

Empreses catalanes participants: 9 empreses

Assistents

40-50 professionals del sector —importadors, distribuïdors, restauradors i sommeliers— amb l'objectiu de millorar el coneixement dels vins escumosos catalans en el mercat de destinació.

Acció de promoció i formació tècnica basada en una masterclass sobre **vins escumosos catalans**, amb l'objectiu de donar a conèixer la qualitat i la diversitat de l'oferta vitivinícola de Catalunya i reforçar-ne la condició de referent en el mercat alemany.

L'actuació es va desenvolupar en format de sessió especialitzada amb tast dirigit, conduïda per una sommelier de prestigi, en el marc del **Sommelier Campus de la Sommelier Union Deutschland**, un esdeveniment de referència per a professionals del sector.

Aquesta iniciativa s'emmarca en les actuacions de promoció internacional de Prodeca i en el pla directiu de notorietat de **Catalunya com a Regió Mundial de la Gastronomia 2025**, amb la finalitat de generar noves oportunitats de negoci i establir la presència dels escumosos catalans en mercats clau.



Catalan Wines Masterclass Mèxic

Ciutat de Mèxic (Mèxic)

Juliol

Gastronomia

Participants

20 alumnes del sector gastronòmic

En el marc de Catalunya Regió Mundial de la Gastronomia 2025, Prodeca va impulsar a Ciutat de Mèxic la **primera certificació en gastronomia i vins catalans**, en col·laboració el Colegio Superior de Gastronomía i la Escuela Mexicana de Sommeliers.

El programa va combinar formació teòrica i pràctica en cuina, vins, olis amb DOP i cultura del vermut. L'actuació va culminar amb la **certificació de 20 alumnes**, estimulant el perfil de la gastronomia catalana entre futurs prescriptors del mercat mexicà.



Catalan Wines Masterclass Xina

Beijing i Xangai (Xina)

Juliol i setembre

Vi

Empreses catalanes participants: 7 empreses

Assistents

50 professionals del sector vitivinícola —importadors, distribuïdors, sommeliers i prescriptors

Acció de promoció i formació orientada a donar a conèixer els vins catalans amb denominació d'origen al **mercat xinès**.

La sessió es va celebrar el juliol de 2025, en el marc de fires agroalimentàries rellevants, i va ser conduïda pels reconeguts sommeliers **Fongyee Walker**, primera Master of Wine xinesa, i **Edward Ragg**, també Master of Wine i cofundador de la Dragon Phoenix Wine Academy.

Aquesta actuació s'emmarca dins del **programa europeu TTD.EU – Taste the Difference**, destinat a promocionar els vins i caves europeus de qualitat en mercats clau com la Xina.



Catalan Food Vermuts Mèxic

Ciutat de Mèxic (Mèxic)

6 d'agost

Gastronomia

Empreses catalanes
participants: 8 empreses

Assistents

20 professionals del sector gastronòmic, restauració, distribució, premsa especialitzada i prescriptors, amb l'objectiu d'incrementar el coneixement i la introducció del vermut català al mercat mexicà.

Acció de promoció comercial a centrada en el **vermut català**, amb l'objectiu de afavorir-ne la implantació en el **mercat mexicà** i donar-lo a conèixer com a producte de qualitat vinculat a la tradició i la innovació gastronòmica.

L'actuació es va desenvolupar en format **showroom** amb espai expositiu individual a **El Palacio de Hierro**, un dels principals aparadors gastronòmics del país, per a les empreses participants, degustació lliure de producte i sessions de tast dirigides per un sommelier de prestigi, adreçades a professionals del sector i públic especialitzat.

Aquesta iniciativa es va emmarcar en el plantejament de posicionament de **Catalunya com a Regió Mundial de la Gastronomia 2025**, amb una proposta orientada a generar experiència de producte, facilitar el contacte directe amb operadors del sector i fomentar el networking amb importadors, restauradors i prescriptors, contribuint així a impulsar la introducció i afiançament del vermut català en el canal gourmet mexicà.



Catalan Food Show Miami

El Catalan Food Show Miami 2025, impulsat per Prodeca amb el suport de la Delegació del Govern als Estats Units, és una **plataforma** de promoció i negoci per al sector agroalimentari català en un mercat clau com el nord-americà.

Miami (Estats Units)

17 de setembre

Gastronomia

Empreses catalanes participants: 21 empreses

Assistents

150 professionals de la indústria alimentària dels Estats Units (xefs, distribuïdors minoristes, botigues gourmet, mitjans especialitzats i crítics gastronòmics)

L'esdeveniment, **adreçat a públic professional**, va connectar empreses catalanes amb importadors, distribuïdors, restauradors i prescriptors en un entorn orientat a generar visibilitat, incrementant el rellevància de marca i incrementar la rotació de productes catalans.

Amb un format experiencial que combina **exposició empresarial, tastos, masterclasses i demostracions culinàries**, ofereix oportunitats tant a empreses ja implantades als EUA com a aquelles que hi volen accedir o ampliar presència, contribuint així a la internacionalització i competitivitat del sector i a la projecció de Catalunya com a referent gastronòmic de qualitat, innovació i autenticitat.



Catalan Food Show Rabat

Rabat (Marroc)

25 de setembre

Gastronomia

Empreses catalanes
participants: 8 empreses

Assistents

60 professionals de la indústria alimentària (xefs, distribuïdors minoristes, botigues gourmet)

Prodeca va organitzar a Rabat la primera edició del Catalan Food Show, una acció de promoció internacional que ha reunit vuit empreses agroalimentàries catalanes amb importadors, distribuïdors i professionals del **canal horeca** i del **retail del Marroc**, amb l'objectiu d'impulsar noves oportunitats de negoci en un mercat important.

L'esdeveniment va combinar activitats de promoció com **showcookings**, **degustacions** i **reunions B2B**, afavorint la generació de contactes comercials i la projecció comercial dels productes catalans.

Aquesta iniciativa s'emmarca en el pla d'internacionalització del sector agroalimentari català i contribueix a intensificant els **vincles comercials amb el Marroc**, un mercat en creixement i ja rellevant per a les exportacions catalanes.



Catalan Food Street Show Corea del Sud

Gyeonggi-do
(Corea del Sud)

30 de setembre

Gastronomia

Empreses catalanes
participants: 9 empreses

Assistents

100 professionals de la indústria alimentària (xefs, distribuïdors minoristes, botigues gourmet)

El Catalan Food Street Show Corea del Sud 2025 va ser una acció de promoció internacional organitzada per Prodeca, amb la col·laboració de la Delegació del Govern a Corea del Sud, orientada a **enfortir la condició dels productes agroalimentaris catalans** en aquest mercat.

L'esdeveniment va consistir en una **mostra gastronòmica oberta al públic amb tallers participatius de pa amb tomàquet** conduïts per un xef català establert al país, així com degustacions de receptes tradicionals elaborades amb productes catalans ja presents a Corea.

La iniciativa, adreçada a empreses catalanes amb distribució activa al mercat coreà, es va complementar amb activitats culturals i musicals, amb l'objectiu de potenciar la visibilitat de la gastronomia i la cultura catalana i generar oportunitats de estabilització comercial i de marca en un mercat clau.



Catalan Food Masterclass olis

Mèxic

23 d'octubre

Oli

Assistents

18 professionals de la indústria alimentària (xefs, distribuïdors minoristes, botigues gourmet)

En el marc de les actuacions de promoció del projecte Catalan Food, Prodeca va organitzar a Mèxic una **masterclass dedicada als olis d'oliva** verge extra amb denominació d'origen protegida.

La sessió, conduïda per la sommelier Mirell Riviello, va permetre donar a conèixer la **diversitat i qualitat dels olis catalans**, destacant-ne els atributs organolèptics i la singularitat vinculada a cada territori.

L'activitat, de caràcter teòric i pràctic, va facilitar als participants una aproximació especialitzada al producte i va contribuir a millorar el coneixement i situació rellevant dels olis catalans en un mercat amb interès creixent per productes d'alt valor gastronòmic.



Grand Tasting Shanghai

Xangai (Xina)

10 de novembre

Vi

Empreses catalanes
participants: 17
empreses

Assistents

50 compradors, sommeliers,
importadors, distribuïdors,
periodistes i influencers del
sector.

L'actuació Grand Tasting Shanghai – sector vi, organitzada per Prodeca, va consistir en la participació agrupada de cellers catalans en un **esdeveniment professional de tast de vins** celebrat a Xangai (Xina) el 10 de novembre de 2025, en el marc de la fira ProWine Shanghai.

L'activitat es va estructurar com un **tast d'alt nivell** amb format walk-around tasting, complementat amb masterclasses, showroom B2B i accions de premsa, amb l'objectiu de promocionar i ubicar els vins catalans al mercat xinès.



Catalan Wines São Paulo

São Paulo (Brasil)

26 de novembre

Vi

Empreses catalanes
participants: 8 empreses

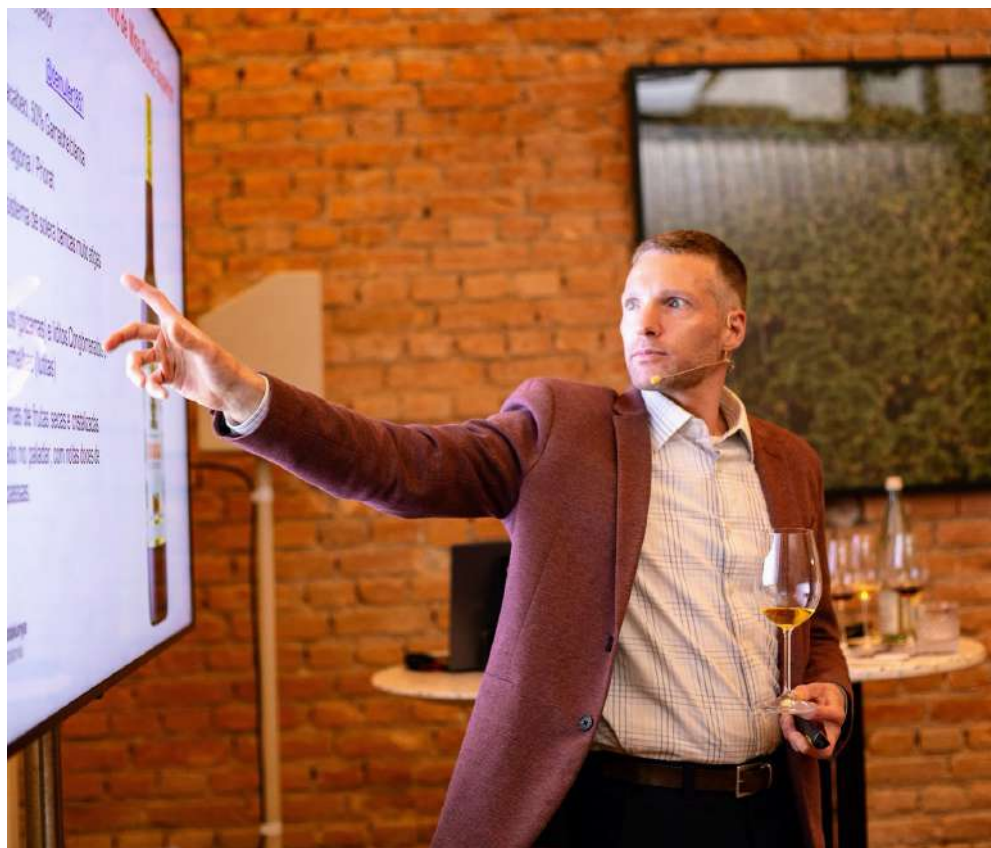
Assistents

50 professionals del sector —importadors, sommeliers, botigues especialitzades i premsa— amb l'objectiu de facilitar acords comercials i la introducció dels vins catalans al mercat de destinació.

Acció de promoció comercial orientada a facilitar l'**entrada de cellers catalans al mercat brasiler**, amb l'objectiu d'identificar importadors i generar noves oportunitats de distribució per als vins catalans.

L'actuació es va estructurar en una **sessió tècnica amb masterclass i tast**, combinada amb un espai de degustació lliure, que va permetre presentar l'oferta dels cellers participants i afavorir el contacte directe amb operadors del sector. Aquest format va facilitar l'intercanvi d'informació comercial i el perfil dels vins en funció de les demandes del mercat.

Aquesta iniciativa s'emmarca en el posicionament del vi català en **mercats amb alt potencial** de creixement com el brasiler.



Catalan Food Christmas Show EUA

Nova York i Houston
(Estats Units)

9 i 16 de desembre

Gastronomia

Empreses catalanes
participants: 17

Assistents

Professionals del sector —
distribuïdors, importadors,
restauració, retail i prescriptors—
amb la finalitat d'incrementar la
visibilitat dels productes catalans
en el mercat nord-americà.

Acció de promoció comercial en format **showroom** amb temàtica nadalenca, amb l'objectiu de ampliar el paper dels aliments i begudes catalanes en el mercat nord-americà i potenciar-ne la presència en zones clau com **Nova York i Texas**.

L'actuació es va desenvolupar en dues jornades que combinaven **exposició i degustació de producte** amb **activitats complementàries** com demostracions culinàries i sessions de tast, adreçades a professionals del sector, amb l'objectiu de generar oportunitats de negoci i millorar la relació amb operadors del mercat.

Aquesta iniciativa s'emmarca en les actuacions del projecte Catalan Food i inclou accions vinculades al projecte europeu **Taste the Difference (TTD.EU)**, contribuint a refermar el posicionament dels productes catalans en un mercat rellevant com els Estats Units.



Catalan Food Christmas Mèxic

Ciutat de Mèxic (Mèxic)

10 de desembre

Gastronomia

Empreses catalanes
participants: 28
empreses

Assistents

80 assistents, professionals del sector i públic final, amb l'objectiu d'incrementar el coneixement i la demanda dels productes catalans al mercat de destinació.

Acció de promoció comercial orientada a la **difusió dels aliments i begudes catalanes** en el mercat mexicà, aprofitant el període nadalenc com a moment essencial de consum.

L'actuació es va articular en una jornada amb **espai expositiu d'empreses catalanes** a través de distribuïdors mexicans, tast lliure i venda directa de producte a través dels importadors, facilitant el contacte entre empreses catalanes, professionals del sector i consumidor final, i dinamitzar la visibilitat de l'oferta catalana en un entorn gastronòmic de prestigi.

Aquesta acció s'emmarca en el projecte Catalan Food i en el full de ruta de visibilització internacional del sector agroalimentari català, contribuint a donar continuïtat a la presència dels productes en un mercat prioritari com Mèxic.



05

Activitat de coneixement i estratègia

El 2025 va ser l'any de major visibilització del **programa de formació**, amb la novetat del primer programa de mentoratge Prodeca Export Pime, concebut per acompanyar les empreses agroalimentàries catalanes en l'inici del seu procés d'internacionalització.

Així mateix, l'àrea ha apostat per continuar generant eines que ajudin les empreses del sector agroalimentari català en el seu procés de comercialització i internacionalització, com el **Food Export Test** o la **Guia de Prompts** per a l'Exportació agroalimentària.

Objectius de l'àrea:



01. Posar a l'abast de les empreses un **programa de formació pluridisciplinària** desenvolupat per professionals de diferents àmbits.
02. Situar Prodeca com l'**entitat referent** en coneixement de mercat del sector agroalimentari català i de les tendències i oportunitats de negoci al món.
03. Dotar d'informació sobre **dades de mercats i sectors** a la resta d'àrees i a les empreses agroalimentàries catalanes per a la presa de decisions.
04. **Generar eines digitals** que ajudin les empreses a prendre decisions en el seu procés de comercialització i internacionalització, aportant dades rellevants per desenvolupar actuacions alineades amb les seves necessitats.

5.1

Seminaris

Durant el 2025, des de l'Àrea de Coneixement i Estratègia es va desenvolupar un **programa de seminaris gratuïts en format en línia** sobre diferents mercats i aspectes relacionats amb la internacionalització i la promoció local.

Objectius

- **Potenciar l'àrea de treball de la formació** i consolidar-la com a via per apropar-nos al sector.
- Donar continuïtat a el **format en línia** incloent, però, formacions presencials
- Fer un **programa atractiu**: ampliar temari i apropar-nos al petit productor / PIMES.
- Fixar l'ús de la **plataforma de formació**
- Incorporar **formacions de diferents mercats**, treballant amb

Temàtiques

- **Com exportar** a diferents mercats
- Operativa d'**internacionalització**
- Tècniques de **comercialització i vendes**
- **Comunicació, aspectes legals, finances i logística**

Resultats

- **19** formacions
- **982 inscrits** (55 inscrits per formació de mitjana)
- **+2.200** reproduccions a YouTube
- **9/10** valoració global



Programa de formació 2025



Gener	16/01	Tendències globals de consum en alimentació i begudes 2025
	28/01	Nova directiva sobre diligència deguda en sostenibilitat CSDDD aplicada al sector de l'alimentació
Febrer	06/02	Obligacions aplicables a un comerç electrònic i pàgina web d'una empresa del sector de l'alimentació
	11/02 i 25/02	Desperta l'interès pel teu producte alimentari: tècniques de presentació comercial
Març	06/03	Transformació intel·ligent: impulsa la productivitat empresarial amb IA
	27/03	Storytelling i comunicació en sostenibilitat i ESG
Abril	22/04	Intel·ligència artificial (IA) aplicada a les vendes en el sector de l'alimentació
	25/04	CICLE DE WEBINARS EUA (1): Com protegir els contractes mercantils davant dels canvis geopolítics
	29/04	CICLE DE WEBINARS EUA (2): Gestió de l'impacte en logística i Incoterms
Maig	01/05	PRODECA EXPORT PIME - Programa de mentoratge per a l'exportació
	07/05	CICLE DE WEBINARS EUA (3): Coneix la perspectiva de l'importador
	28/05	CICLE DE WEBINARS EUA (4): Coneix la perspectiva del consumidor d'aliments nord-americà



Programa de formació 2025

Juliol

08/07

Vendre als Emirats Àrabs a través d'Amazon

10/07 i 15/07

Com impulsar i portar a terme l'operativa de comerç exterior d'una empresa del sector de l'alimentació (PROGRAMA PRODECA EXPORT PIME)

14/07

IA aplicada a l'exportació: solucions per al sector agroalimentari

Setembre

23/09

Tot el que cal saber per exportar productes agroalimentaris al Brasil

Octubre

16/10

Elevator pitch: com captivar clients en 60 segons (PROGRAMA PRODECA EXPORT PIME)

Novembre

29/10

Tot el que cal saber per exportar productes agroalimentaris a Mèxic

26/11

Tastos i aplicacions d'Oli d'Oliva Verge Extra amb Denominació d'Origen Protegida (DOP)



Prodeca Export Pime

Prodeca va posar en marxa el programa Prodeca Export Pime, una iniciativa orientada a **impulsar la internacionalització de les petites i mitjanes empreses agroalimentàries catalanes** i a afavorir la seva competitivitat en els mercats globals.

Empreses participants:

- Agroalbiu
- Camp i Secció de Crèdit Els Torns
- Oli d'oliva Cometes
- Cooperativa d'oli La Granadella
- Vins Algars
- Cavas Ronis
- Celler Pallarades
- Joan Grill
- Glop
- 100&Nomore Ginebra
- Mediterranuts
- Fruits Ribes
- Trufas Coll
- Congelats Olot
- Casa Amella
- Cítrics Terres de l'Ebre

El programa s'adreça a **empreses amb potencial exportador** que es troben en una fase inicial o incipient d'obertura internacional, i neix amb la voluntat d'acompanyar-les en la definició i estructuració del seu eix exportador.

En aquesta primera edició, hi van participar **16 empreses representatives de diversos subsectors**, com l'oli, el vi, la fruita o el fine food, que comparteixen un compromís ferm amb el creixement internacional i la professionalització comercial.

Al llarg de set mesos, les empreses participants van rebre un acompanyament personalitzat a través d'un **programa de mentoratge especialitzat en comerç internacional**. Aquest procés permet analitzar la presència de cada empresa, identificar oportunitats de mercat i definir un full de ruta adaptat a les seves necessitats.

L'objectiu final va ser que totes les empreses finalitzin el programa amb un **Pla d'Internacionalització** propi, que esdevingui una eina operativa per orientar la seva activitat exportadora.

El programa va combinar **sessions de formació presencials i en línia**, consultories individuals, visites a les empreses i espais de networking, amb l'objectiu de facilitar una experiència pràctica i aplicada.

Aquesta metodologia permet estimular tant els coneixements tècnics com la capacitat estratègica de les empreses, alhora que fomenta la incorporació del comerç internacional com a element estructural en la seva presa de decisions.

En un context en què les pimes representen la major part del teixit exportador, però tenen encara un pes limitat en el valor total exportat, aquesta iniciativa contribueix a ampliar la base d'empreses exportadores regulars i a consolidar un model més sòlid, diversificat i orientat al valor.



Prodeca Export Pime

Objectius

- **Impulsar la internacionalització** de les pimes agroalimentàries catalanes en fases inicials d'exportació.
- **Acompanyar les empreses** en la definició d'una agenda comercial estructurada i orientada a mercat.
- Facilitar l'elaboració d'un **Pla d'Internacionalització** adaptat a les necessitats de cada empresa.
- Potenciar les **capacitats internes en comerç exterior** i fomentar una cultura exportadora dins les organitzacions.
- Contribuir a **ampliar la base exportadora** i a posar en valor el sector agroalimentari català en mercats internacionals amb major valor afegit.



Tastos i aplicacions d'oli d'oliva verge extra

Escoles participants:

- CETT (Barcelona)
- Escola d'Hostaleria d'Osona (Tona)
- Escola d'Hosteleria de Lloret de Mar (Institut Ramon Coll i Rodés)
- Escola d'Hosteleria del Pallars (Institut Hug Roger III) (Sort)
- Institut Abat Oliba (Ripoll)
- Institut Baix Empordà de Palafrugell
- Institut Cavall Bernat (Terrassa)
- Institut de Gastronomia de Barcelona
- Institut Dertosa (Tortosa)
- Institut d'Hosteleria i Turisme de Lleida
- Institut d'Ostaloria de Les-Val d'Aran (Les)
- Institut Escola d'Hostaleria i Turisme de Girona
- Institut Escola d'Hosteleria i Turisme de Cambrils
- Institut Joan Ramon Benaprès de Sitges (Sitges)
- Institut Martí Dot (St Feliu de Llobregat)
- Institut Olivar Gran de Figueres (Figueres)
- Jesuïtes Sarrià-Sant Ignasi (Barcelona)

Prodeca va impulsar una nova edició del **Tast Guiat d'Oli d'Oliva Verge Extra de Catalunya**, una actuació orientada a promoure el coneixement i la valorització dels olis catalans amb Denominació d'Origen Protegida entre els futurs professionals del sector gastronòmic.

En el marc del **Dia Mundial de l'Olivera**, la iniciativa va comptar amb la participació de més de **500 alumnes de 17 escoles d'hosteleria** d'arreu del territori. L'activitat s'ha desenvolupat amb la col·laboració de les cinc **DOP d'olis catalans** — Terra Alta, Baix Ebre-Montsià, Empordà, Siurana i Les Garrigues — i del Panell de Tast Oficial d'Olis Verges d'Oliva de Catalunya.

El programa es va estructurar en **dues jornades complementàries**. D'una banda, els centres van realitzar tastos guiats amb suport de materials pedagògics que van permetre identificar atributs sensorials i aprofundir en la qualitat de l'OOVE. De l'altra, es va dur a terme un seminari d'aplicacions culinàries que va posar en valor la versatilitat dels olis catalans a la cuina.

Aquesta actuació contribueix a estimular el pes dels olis d'oliva catalans i a generar coneixement entre els futurs prescriptors, facilitant-ne la incorporació en l'àmbit professional.

Objectius

- Promoure el **coneixement dels olis d'oliva verge extra** amb DOP entre futurs professionals.
- Consolidar el **posicionament dels olis catalans** com a productes de qualitat.
- Facilitar **coneixement tècnic i sensorial sobre l'OOVE**.
- Fomentar-ne l'ús en la **restauració** i les aplicacions culinàries.
- Apropar el sector productor als **centres formatius**.



5.2

Assessorament

L'enfocament sectorial de Prodeca fa que cada àrea disposi d'informació específica per a un assessorament especialitzat. Aquest es canalitza a través d'un **Help Desk** que respon els dubtes plantejats per les empreses.

El 2025 s'han rebut i resolt **158 consultes** sobre comercialització i internacionalització.



5.3

Intel·ligència de mercats

Prodeca posa a disposició de les empreses agroalimentàries el coneixement de més de 30 anys d'expertesa en el sector per oferir **informació clau per facilitar la presa de decisions** a través de diversos materials.

Informes i mapatges



- Informe de les dades d'exportacions agroalimentàries catalanes 2023
- Infografies exportacions agroalimentàries de Catalunya 2023
- Resum comerç exterior agroalimentari de Catalunya 2023
- Baròmetre d'exportacions agroalimentàries de Catalunya (8a onada)
- Baròmetre d'exportacions agroalimentàries de Catalunya (9a onada)
- Informe Perspectiva de l'importador sobre el reconeixement i percepció del producte català al món
- Guia de prompts Prodeca per a l'exportació de productes agroalimentaris de Catalunya

Insights de mercats



Prodeca posa a disposició de les empreses agroalimentàries **documentació d'anàlisi de mercats**, segmentada per països, sectors i temàtiques d'interès.

Entre els informes destaquen els **Insights de Mercats**, documentació sobre sectors agroalimentaris específics de mercats concrets, sobre tendències de consum, reptes i oportunitats per a les empreses catalanes i informació de valor per a la implementació en el mercat en qüestió, elaborats en col·laboració amb les Antenes Prodeca, així com informes de tendències de consum, a partir de dossiers, expedients i estudis amb els quals treballa l'equip de Coneixement i Estratègia de Prodeca.

Prodeca també publica **Anàlisis de punt de venda**, informes sobre cadenes i botigues d'alimentació d'arreu del món, amb informació sobre l'establiment, l'avaluació dels productes exposats, els formats de comercialització, la rellevància de les marques catalanes i altra informació d'interès per a les empreses catalanes.





- Generació Z, embotits i carns curades: una oportunitat comercial per reinventar la tradició
- Tendències del vi al Brasil
- Exportacions estatals 2024: oportunitats per al sector agroalimentari català
- El mercat de Fine Food a Estats Units
- Tendències en les begudes alcohòliques: funcionalitat, sostenibilitat i innovació sensorial
- Oportunitats per a l'oli d'oliva català als Estats Units
- Augment de les exportacions de gaspatxos i sucres vegetals: oportunitats per a les empreses catalanes
- Oportunitats de negoci al canal HORECA de Colòmbia
- La percepció dels importadors dels EUA davant la incertesa aranzelària amb la Unió Europea
- Canvis en la gamma de mides autoritzades per als envasos de vi als EUA
- Anàlisi punt de venda - Epermarket (Xina)
- Canvis en el registre d'importadors i exportadors d'aliments importats a la Xina
- Dinàmiques principals del mercat de Hong Kong
- El mercat del vi a Estats Units



5.4

Eines per a les empreses

Prodeca comparteix amb les empreses agroalimentàries catalanes diverses **eines professionals** per ajudar a les empreses a prendre millors decisions estratègiques.

Baròmetre d'Exportacions

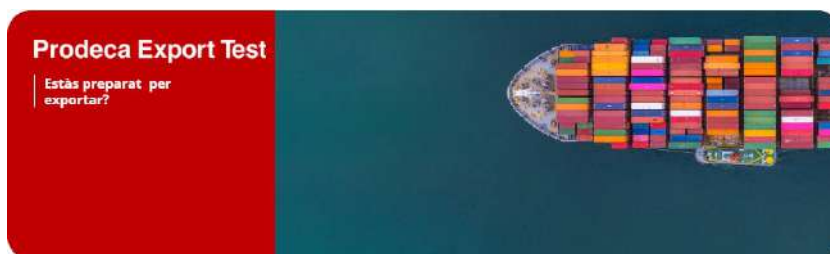


El 2023 Prodeca va posar en marxa un **Baròmetre d'Exportacions Agroalimentàries** amb l'objectiu de disposar d'informació de primera mà sobre la situació de les empreses exportadores, conèixer l'evolució de la seva activitat, reptes i oportunitats.

Aquests resultats complementen l'anàlisi macroeconòmica a partir de les dades d'exportacions agroalimentàries que presenta Prodeca a principis d'any a partir de les dades de Datacomex.

El Baròmetre permet conèixer els frens o dificultats sorgits, així com les expectatives de l'exportació del sector en els mesos vinents, la qual cosa ha de **permetre alinear i orientar els esforços i actuacions comercials dirigides al sector per part de Prodeca**. El 2025 es van elaborar els darrers informes trimestrals del Baròmetre.

Food Export Test



Food export test és un qüestionari en línia que té com a objectiu valorar la **potencialitat d'internacionalització de les empreses del sector agroalimentari**. Analitza els aspectes clau a tenir en compte en una planificació exportadora. L'eina aporta un informe gratuït sobre la capacitat exportadora actual de l'empresa i els seus punts de millora.



5.4

Eines per a les empreses

Prodeca comparteix amb les empreses agroalimentàries catalanes diverses **eines professionals** per ajudar a les empreses a prendre millors decisions clau.

Guia de prompts



La **Guia de prompts** per a l'exportació agroalimentària de Prodeca és una eina pràctica concebuda per facilitar i optimitzar els processos d'internacionalització de les empreses del sector mitjançant l'ús de la intel·ligència artificial generativa.

El document recull **58 prompts específics** que aborden àmbits clau com la generació de documentació d'exportació, l'elaboració d'argumentaris comercials adaptats a diferents mercats, la negociació internacional, la preparació de materials per a fires o l'anàlisi d'escenaris de risc, tots ells acompanyats d'instruccions clares, consells de personalització i exemples pràctics per facilitar-ne l'aplicació immediata, independentment del nivell de digitalització de l'empresa.



06

Activitat de comunicació

L'expertesa de **més de 30 anys** ens proporciona un profund coneixement del sector agroalimentari català. El nostre objectiu és fer arribar als mitjans de comunicació i a la societat en general, aquest know how a través d'informació actualitzada, d'elaboració pròpia, especialitzada i gratuïta.

Gabinet de premsa

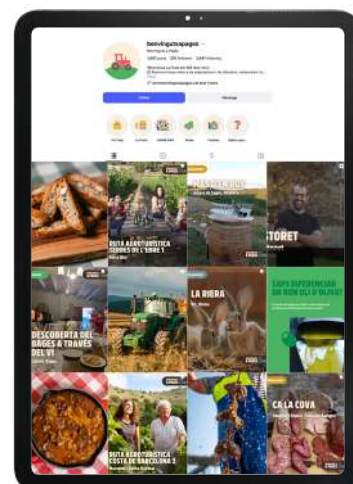
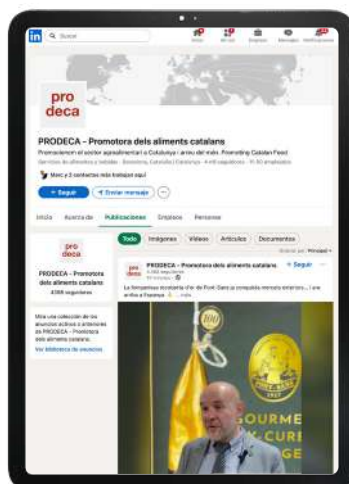
La tasca del gabinet de premsa de Prodeca té com a objectiu principal projectar l'activitat corporativa de Prodeca als **mitjans de comunicació**, tant nacionals com internacionals.

Campanyes institucionals

Les campanyes institucionals de Prodeca tenen com a objectiu **posar en valor** els productes agroalimentaris catalans i **projectar la seva excel·lència** tant a escala nacional com internacional.

Comunicació digital

La comunicació digital és una eina estratègica clau per a Prodeca. Ens permet **projectar els aliments catalans al món**, connectar amb públics professionals i generalistes i donar visibilitat a les accions de promoció, internacionalització i suport al sector agroalimentari que impulsem al llarg de l'any.



6.1

Gabinet de premsa

La tasca del gabinet de premsa de Prodeca té com a objectiu principal **projectar l'activitat corporativa de Prodeca** als mitjans de comunicació, tant nacionals com internacionals.

A través d'aquesta àrea, **treballem per fer valdre les actuacions institucionals i comercials que impulsem**, destacant el potencial, la qualitat i la singularitat dels aliments de Catalunya. Les accions de comunicació orientades als mitjans —notes de premsa, convocatòries, gestió d'entrevistes, dossiers informatius o atenció a periodistes— no són un fi en si mateix, sinó una eina estratègica que ens permet amplificar l'impacte de les accions que duem a terme, connectar amb la ciutadania i impulsar el posicionament del sector com un motor econòmic i cultural del país.

A més, el gabinet de premsa exerceix una funció clau en l'**explicació del relat institucional**, acompanyant i donant coherència a les polítiques públiques del Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació i als eixos estratègics de Prodeca: la internacionalització, la promoció del producte i la difusió de la cultura alimentària catalana. Aquestes accions són imprescindibles per generar notorietat, confiança i credibilitat envers la tasca de Prodeca i, sobretot, per donar suport comunicatiu a les empreses i iniciatives del sector agroalimentari que representem.

Rodes de Premsa

1 – Exportacions 2024

Notícies web

101

Notes de Premsa

24

Aparicions a mitjans

709



6.2

Campanyes institucionals

Les campanyes institucionals de Prodeca tenen com a objectiu **posar en valor els productes agroalimentaris catalans i projectar la seva excel·lència** tant a escala nacional com internacional.

A través de diferents formats, canals i col·laboracions estratègiques, aquestes accions volen **potenciar el vincle entre els productes i els valors** que els fan únics: el territori, la sostenibilitat, la qualitat, la innovació i la tradició.

Aquestes campanyes ens permeten **generar notorietat**, impulsar el **coneixement de marca** i **sensibilitzar el consumidor** sobre la importància de triar productes del nostre país. També tenen un paper clau a l'hora d'acompanyar iniciatives comercials i institucionals, impulsant el relat de Catalunya com a terra d'aliments excepcionals.

Des de Prodeca entenem la comunicació institucional com una **eina estratègica** per enfortir el sector agroalimentari català, connectar amb nous públics i contribuir a fer que els nostres aliments siguin reconeguts, valorats i estimats arreu del món.

Mercat de l'Oli Nou

- Dates: **octubre 2025 – desembre 2025**
- Pressupost: **81.286,71 €**
- Suports:
 - Falques radiofòniques
 - Publicitat digital programàtica
 - Banners digitals a mitjans digitals
 - Branded Content a publicacions especialitzades (Beteve, Time Out, Cuina, Vadegust)
 - Emissió d'un programa especial a La Fonda (3Cat)
 - Col·laboració amb instagramers Taula Per Dos i Clara Simó.
 - Emissió d'un reportatge de 55' sobre l'Olive Oil Business Forum a Lleida TV
 - Emissió d'un reportatge de 5' sobre el Tast Guiat d'Oli d'Oliva Verge Extra a les Escoles d'Hoteleria



6.2

Campanyes institucionals

Les campanyes institucionals de Prodeca tenen com a objectiu **posar en valor els productes agroalimentaris catalans** i projectar la seva **excel·lència** tant a escala nacional com internacional.

Prodeca- difusió actuacions

- Dates: **juliol 2025 – desembre 2025**
- Pressupost: **61.175 €**
- Suports:
 - Pàgina de publicitat a la publicació “Quan l’empresa catalana mira al món” de Via Empresa
 - Pàgina de publicitat a la publicació VadeVi al número d’hivern
 - Actualització, restyling i encartament del Suplement La Cuina dels Prodigis. 50 anys que ha canviat la gastronomia mundial.
 - Patrocini d’una secció a la home deVia Empresa i publicació de contingut redaccional de temàtica d’interès de Prodeca.
 - Branded content a Gourmateria (El Nacional)
 - Branded content a la publicació Vadevi
 - Programa especial a Lleida TV sobre la presència d’empreses catalanes a la fira Fruit Attraction
 - Emissió de 60 passis d’un spot corporatiu de 20” a Lleida TV



6.3

Comunica-
ció digital

La comunicació digital és una **eina estratègica clau** per a Prodeca.

Infoprodeca

- 23 enviaments
- Públic: **8.282 empreses** exportadores
- Rati apertura: **8 %**

Xarxes socials
Prodeca

3.550
seguidors

70
nous seguidors

525
piulades

930
mencions

117.900
impressions

667
RT

1.745
m'agrada

587
clics



Xarxes socials
Prodeca



368

subscriptors

84

nous
subscriptors

34

vídeos
publicats

116

m'agrada

39.274

visualitzacions

1.655

hores
visualitzades

146.328

impressions



2.446

seguidors

390

nous seguidors

74

publicacions

23.000

impressions

933

reaccions

168

compartits

1.693

clics

11%

taxa interacció

Xarxes socials
BAP



4.687

seguidors

390

nous seguidors

515

piulades

1.405

mencions

1.900.000

impressions

1.015

RT

2.918

m'agrada

3.527

clics



317

subscriptors

55

nous
subscriptors

9

vídeos
publicats

153

m'agrada

587.020

visualitzacions

6.623,4

hores
visualitzades

64.201

impressions



Xarxes socials BAP

**20.155**

seguidors

316

nous seguidors

148

publicacions

8.750.000

impressions

1.488

reaccions

1.774

clics

13.000visites a la
pàgina**10,49%**

taxa interacció

**22.066**

seguidors

3.315

nous seguidors

137

publicacions

438.000

abast

4.265

clics

11.000

m'agrada

243

comentaris

255

contingut guardat

Xarxes socials CatalanFood

**777**

seguidors

103

nous seguidors

374

m'agrada

7

comentaris

37

publicacions

49

clics

45.000

abast

23

contingut guardat



Xarxes socials
Gastroteca



1.175
seguidors

141
nous seguidors

471
piulades

553
mencions

74.000
impressions

310
RT

1.377
m'agrada

625
clics



314
seguidors

26
nous seguidors

34
publicacions

1.836
impressions

87
reaccions

10
compartits

58
clics

-%
taxa interacció



5042
seguidors

15
nous seguidors

156
publicacions

29.000
abast

337
reaccions

18
compartits

1.306
visites a la
pàgina

13
comentaris



4.398
seguidors

1.228
nous seguidors

147
publicacions

401.000
abast

361
clics

4.637
m'agrada

1.071
comentaris

139
contingut guardat



07

Activitat institucional

L'activitat institucional de Prodeca té com a objectiu principal **impulsar la condició de referent del sector agroalimentari català**, tant dins com fora del país, connectant el teixit empresarial amb les polítiques públiques de suport i promoció.

Aquestes actuacions permeten representar els **interessos del sector davant institucions i agents clau**, establir aliances estratègiques i generar espais de col·laboració que contribueixen al desenvolupament, la internacionalització i la sostenibilitat del sistema agroalimentari català.

A través de **reunions, jornades, fòrums i missions**, Prodeca actua com a enllaç entre l'administració i les empreses, recollint inquietuds, compartint coneixement i impulsant projectes que generen valor per al conjunt del sector. Aquest treball de representació i coordinació és essencial per garantir la competitivitat en un context global cada cop més exigent, i reforça el nostre compromís amb una agroalimentació catalana innovadora, arrelada i amb projecció internacional.



Reunió entitats sectorials sobre l'escenari comercial als EUA

Barcelona

15 d'abril

En el marc del reforç de l'**estratègia d'internacionalització cap al mercat nord-americà**, Prodeca va organitzar el 15 d'abril una jornada de treball impulsada pel Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació amb la participació d'agents sectorials i institucionals.

La trobada va reunir **agents clau del sector**, incloent-hi associacions empresarials, clústers i empreses exportadores, amb l'objectiu de compartir informació actualitzada sobre el **context comercial internacional i identificar línies d'actuació coordinades**. Hi van intervenir responsables institucionals del Departament, així com representants de Prodeca i altres organismes vinculats a la internacionalització, que van aportar una visió nuclear sobre l'evolució del mercat nord-americà.

Durant la sessió es van abordar els principals **reptes derivats del nou escenari aranzelari**, especialment en relació amb productes clau del sector agroalimentari català, així com les implicacions per a la competitivitat de les empreses. En paral·lel, es van posar en comú oportunitats de creixement en segments de valor afegit, destacant la importància de projectar els productes catalans i diversificar canals de comercialització.



Reunió entitats sectorials sobre l'escenari comercial als EUA

La reunió va permetre **recollir les inquietuds del sector i alinear estratègies** per donar resposta a un entorn internacional complex, tot impulsant la coordinació públicoprivada. En aquest sentit, Prodeca va reafirmar el seu paper d'acompanyament a les empreses en el procés d'internacionalització, facilitant eines, coneixement de mercat i accions de promoció orientades a establir la presència dels aliments catalans als Estats Units.

Entitats participants a la jornada de treball sobre l'impacte dels aranzels dels EUA

- ACCIO
- Associació Agrària de Joves Agricultors (ASAJA)
- Associació Catalana d'Almassarers i Envasadors d'oli (ACAE)
- Associació Catalana de Productors de Porcí (PORCAT)
- Associació d'Elaboradors de Cava (AECAVA)
- Associació Empresarial Càrnia (ANAFRIC)
- Associació Empresarial de Fruita de Catalunya (AFRUCAT)
- Associació Vinícola Catalana (AVC)
- Cambra de Comerç de Barcelona a Osona
- Cambra de Comerç de Lleida
- Cambra de Comerç de Reus
- Clúster Food Retail de Catalunya
- Corpinnat
- Federació Avícola Catalana (FAC)
- Federació Catalana de Cooperatives Agràries de Catalunya (FCAC)
- Federació Empresarial de Carns i Indústries Càrnies (FECIC)
- Fundació Privada d'Empresaris (FemCAT)
- Institut Agrícola Català de Sant Isidre
- Institut Català de la Vinya i el Vi (INCAVI)
- Joves Agricultors i Ramaders de Catalunya (JARC)
- Unió de Pagesos



Participació a l'Exposició Universal d'Osaka 2025

Osaka (Japó)

Del 27 de maig a l'1 de juny

Catalunya va tenir un paper protagonista a l'**Exposició Universal d'Osaka (Japó)** amb la celebració de la **Setmana Catalana**, que va tenir lloc del 27 de maig a l'1 de juny dins el pavelló d'Espanya.

Sota el lema "**Catalunya, terra d'innovació i avantguarda**", Prodeca va organitzar una àmplia agenda d'accions promocionals amb l'objectiu de projectar la singularitat del model agroalimentari català en un dels mercats més importants i exigents del món.

L'activitat institucional va viure el seu punt àlgid el 28 de maig amb la celebració del **Dia d'Honor de Catalunya**, encapçalat pel **President de la Generalitat**. En aquest marc, Prodeca va coordinar l'àpat institucional, una proposta gastronòmica d'alt nivell dissenyada per exhibir la qualitat i versatilitat del producte català davant autoritats i prescriptors internacionals. La participació es va alinear amb el reconeixement de **Catalunya com a Regió Mundial de la Gastronomia 2025**, afiançant el país com un referent en sostenibilitat i cultura alimentària.

Al llarg de la setmana, es van desplegar activitats de gran impacte com els **tallers de pa amb tomàquet dirigits pel xef Josep Barahona** i les **masterclass de vins catalans a càrrec del sommelier Òscar Salmerón**. Així mateix, es va realitzar una acció especial amb la influencer japonesa Emika Kamieda per apropar el relat gastronòmic al públic jove nipó. Aquest pla va incrementar la notorietat de Catalunya al Japó, que ja es consolida com el 10è destí mundial de les nostres exportacions agroalimentàries, amb un valor de 456 milions d'euros el 2024.



Fòrum Prodeca

Barcelona

3 de juny

El mes de juny, el Teatre Nacional de Catalunya va acollir una doble cita rellevant per al sector agroalimentari català: el **Fòrum Prodeca** i el **Catalan Food Business Forum**.

Sota el lema “**Créixer en un món que canvia**”, el Fòrum va reunir més de 200 professionals per reflexionar sobre la presència internacional del producte català. Durant la jornada, es va presentar l'estudi “**Perspectiva de l'importador sobre el posicionament i percepció del producte català al món**”, elaborat a partir d'enquestes a més de 100 importadors de 19 països. Les conclusions van destacar que els aliments catalans són percebuts com a sinònims de qualitat, tradició i traçabilitat, obtenint valoracions superiors a la mitjana europea en innovació i packaging.

L'activitat institucional va comptar amb ponències d'experts en tendències de consum, intel·ligència artificial i sostenibilitat, a més d'una taula rodona amb consultors internacionals que van subratllar la necessitat de construir un relat diferencial associat a la marca Barcelona. La cloenda va anar a càrrec de la secretària general del Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació, Cristina Massot, qui va refermar el compromís institucional amb la valorització del sector.

Com a continuació del Fòrum, es va celebrar el Catalan Food Business Forum, una plataforma de negoci que va connectar **90 empreses** catalanes amb prop de **100 importadors de 23 països**. L'esdeveniment va facilitar més de **3.000 reunions B2B** organitzades en tres àrees sectorials: Meat, Fine Food i Wine. Aquesta doble convocatòria es va emmarcar en el reconeixement de Catalunya com a Regió Mundial de la Gastronomia 2025, incrementant el paper de Prodeca com a agent tractor en la internacionalització i la competitivitat de les empreses catalanes.



10 aniversari Benvinguts a Pagès

Barcelona

18 de setembre

El Palau de Pedralbes de Barcelona va ser l'escenari de l'acte commemoratiu de les **10 edicions de Benvinguts a Pagès**, la gran festa de la pagesia catalana.

L'esdeveniment va retre un càlid **homenatge al sector primari**, especialment a la trentena de **productors, allotjaments i restaurants** que han estat fidels al projecte des de la seva creació l'any 2016. L'acte va comptar amb la presència del conseller d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació, Òscar Ordeig, i del conseller d'Empresa i Treball, Miquel Sàmper, subratllant la col·laboració interdepartamental en aquest projecte liderat per la Generalitat a través de Prodeca i l'Agència Catalana de Turisme.

Durant la celebració, es va dur a terme una taula rodona amb representants del sector que van analitzar **l'impacte positiu del projecte** en la comercialització directa i la connexió amb el públic. La commemoració va incloure l'estrena de **l'himne oficial del projecte** i el lliurament d'un obsequi artesanal als productors reconeguts. Aquesta efemèride va coincidir amb el reconeixement de Catalunya com a Regió Mundial de la Gastronomia 2025, refermant el paper del 'Benvinguts a Pagès' com una eina clau per a la revalorització del producte local.

En el conjunt de les seves edicions, el projecte ha mobilitzat més de **220.000 persones**, consolidant-se com el cap de setmana de referència per redescobrir l'origen dels aliments. L'edició de la tardor va comptar amb una oferta de més de **300 agents**, incloent vuitanta explotacions amb visites guiades, activitats paral·leles i una àmplia xarxa de restaurants de proximitat arreu del territori.



Fira MOS

El Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació, a través de Prodeca, va participar a la **Fira MOS de Lleida**, celebrada del 27 al 29 de setembre, com a espai clau per difondre la distinció de Catalunya com a Regió Mundial de la Gastronomia 2025.

Lleida

Del 27 al 29 de setembre

L'estand institucional es va configurar com un punt de referència per presentar projectes vinculats a aquesta distinció i per posar en valor la qualitat i diversitat dels productes agroalimentaris catalans. A través de tastos, tallers i presentacions, es va donar visibilitat a sectors com l'oli d'oliva verge extra, els vins, els formatges o els productes de proximitat, **intensificant la connexió entre producte i territori**.

La programació va incloure iniciatives com **"12 mesos, 12 paisatges"** i **"Herois del Rebost"**, orientades a destacar la singularitat territorial i el paper dels productors en la preservació de la qualitat i autenticitat dels aliments. Paral·lelament, es van impulsar activitats vinculades a la sostenibilitat i la cultura alimentària, amb accions centrades en l'aprofitament alimentari i la transmissió del coneixement gastronòmic.

La participació institucional va comptar amb la presència de representants del Departament d'Agricultura i de Prodeca, que van intervenir en diverses sessions per posar en relleu el paper clau del sector agroalimentari. En aquest context, MOS s'estabilitza com un espai de connexió entre sector, territori i ciutadania, i com una plataforma per projectar Catalunya com a referent gastronòmic.



Premi VINARI a la Promoció Internacional del Vi Català

Vilafranca del Penedès

3 d'octubre

En el marc dels Premis Vinari, Prodeca va impulsar la creació del **Premi a la Promoció Internacional del Vi Català**, amb l'objectiu de reconèixer la tasca de professionals i entitats que contribueixen a destacar els vins catalans en mercats estratègics.

Aquesta iniciativa respon a la voluntat de millorar la projecció exterior del sector vitivinícola i de posar en valor aquells agents que actuen com a prescriptors del producte català a escala global.

El guardó destaca la importància de la promoció internacional com a palanca de competitivitat i creixement per al sector. En aquest sentit, el premi s'alinea amb el pla de Prodeca d'impulsar la internacionalització i fixar la imatge de qualitat dels vins catalans en un entorn cada vegada més globalitzat, generant noves oportunitats de negoci i reforçant la seva reputació.

En la seva primera edició, el premi va distingir **Álvaro Ribalta, Master of Wine**, per la seva contribució a la difusió i pes dels vins catalans a l'exterior. Aquest reconeixement estableix el guardó com una eina per visibilitzar el talent i l'expertesa vinculats a la promoció internacional, i per projectar el valor estratègic del vi com a ambaixador del sector agroalimentari català.



Gala final EYCA

Sant Pol de Mar

Del 24 al 27 de novembre

En el marc de les iniciatives de Catalunya, Regió Mundial de la Gastronomia 2025, Prodeca va organitzar la novena edició de l'**European Young Chef Award (EYCA)**.

El certamen, impulsat per l'IGCAT, es va celebrar entre el 24 i el 27 de novembre i va reunir a Catalunya nou joves talents de diverses regions europees sota el lema **Innovation on Tradition**. L'**Escola Universitària d'Hoteleria i Turisme de Sant Pol de Mar (EUHT StPOL)** va actuar com a seu de la competició tècnica, on els participants van defensar propostes basades en la sostenibilitat i el producte local davant d'un jurat internacional presidit pel xef **Xavier Pellicer**.

Més enllà de la competició, l'activitat organitzada per Prodeca va incloure un **programa d'immersió gastronòmica per als xefs finalistes**, amb l'objectiu de donar a conèixer de primera mà els productors i el patrimoni culinari del país. Aquesta acció va permetre situar Catalunya com un referent en la formació i el suport als futurs ambaixadors dels productes agroalimentaris regionals.

L'esdeveniment va culminar el 27 de novembre amb la celebració de la **gala de cloenda i el lliurament de premis** a l'edifici històric de la Universitat de Barcelona. L'acte va estar presidit pel conseller d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació, **Òscar Ordeig**, acompanyat de la directora gerent de Prodeca, **Dèlia Perpiñà**. Durant la cerimònia es va proclamar guanyador el representant de Creta, **Ioannis Liapakis**, en una jornada que va servir per refermar el compromís institucional amb la promoció de la innovació gastronòmica i el reconeixement de la feina dels productors locals.



Activitat Institucional

Dèlia Perpiñà

Presència institucional a fires agroalimentàries

- Assistència a la fira **Madrid Fusion** – 27/01
- Inauguració institucional a la fira **Barcelona Wine Week** – 03/02
- Assistència a la fira **Fruit Logistica** (Berlin) – 04/02
- Assistència a la fira **Meat Attraction** (Madrid) – 25/02
- Inauguració institucional a la fira **Prowein** (Düsseldorf) – 15/03
- Assistència a la fira **Salón Gourmets** (Madrid) – 07/04
- Assistència a la fira **Barcelona Beer Festival** – 11/04
- Inauguració de la **30a Fira del Vi de Falset** – 02/05
- Inauguració institucional a la fira **Seafood BCN** – 06/05
- Inauguració institucional a la fira **Tast la Rambla** – 08/05
- Assistència a la **Fira Sant Miquel** (Lleida) – 28/09
- Inauguració institucional a la fira **Fruit Attraction** (Madrid) – 30/09
- Assistència a la fira **Anuga** (Colònia) – 04/10
- Assistència a la fira **Conxemar Vigo** – 08/10
- Inauguració institucional a la fira **Forum Gastronòmic** de Barcelona – 03/11
- Inauguració de la **Fira Oli Nou DOP Siurana** – 14/11
- Inauguració **Mercat Oli** (Barcelona) – 21/11

Participació actuacions de Prodeca

- Assistència al **Consell Administració PRODECA** – 26/03
- Participació a la **Reunió del Grup de Treball sector vi** – 23/04
- Inauguració del **Programa Prodeca Export Pime** – 22/05
- Assistència al **Catalan Food Business Fòrum 2025** – 03/06
- Assistència al **Consell Administració PRODECA** – 18/06
- Inauguració de l'**Acte Festa 10 anys BAP** – 18/09
- Viatge a Rabat per assistir al **Catalan Food Show Rabat** – 25/09
- Assistència al **Consell Administració PRODECA** – 30/10
- Inauguració del **Tast OOVE DOP Escoles Hostaleria** – 26/11
- Participació a la **Reunió del Grup de Treball sector ECO** – 27/11
- Viatge a Nova York per assistir al **Catalan Food Christmas Show Nova York** – 09/12
- Assistència al **Consell Administració PRODECA** – 16/12

Activitat Institucional

Dèlia Perpiñà

Participació en congressos i seminaris

- Assistència a l'acte **Dia de la Innovació Agroalimentària** – 10/03
- Assistència a l'acte d'entrega dels **Premis PITA i Ruralapps** – 10/03
- Participació a la jornada **HUB FoodTech** de Reus – 13/03
- Assistència al **Consell Administració d'ACCIÓ** – 19/03
- Assistència a la **Jornada Clúster INNOVI** – 27/03
- Assistència a les **II Jornades Directives de la Generalitat de Catalunya** – 28/03
- Assistència a la Jornada de treball sobre l'**impacte dels aranzels dels EUA** (organitzat per DARPA) – 15/04
- Assistència al **Consell d'Administració ACCIO** – 20/05
- Assistència a les **III Jornades Directives de la Generalitat de Catalunya** – 18/07
- Assistència a l'Acte "**Dels aranzels al nou paradigma de la internacionalització de les empreses**" – 08/09
- Assistència a la sessió d'experts en el marc de l'elaboració de l'**Estratègia Àsia** del Govern – 09/09
- Assistència a la **Jornada Spain Food Nation ICEX** – 29/10
- Participació a la jornada **Beyond Catalonia** (Taller: Alimentació i aranzels: del repte a l'oportunitat als Estats Units, Canadà i Brasil) – 11/11
- Participació a la **Taula rodona** "Catalunya Región Mundial de la Gastronomía: Retos i oportunitats en la preservació del patrimoni gastronòmic"-Congrés CETT – 27/11

Visites institucionals

- Visita a l'empresa **Celler Domenys** (Roquefort de Queralt) – 31/03
- Participació a la **Presentació de la Mona** dedicada a Catalunya Regió Mundial de la Gastronomia – 01/04
- Visita **Cooperativa de Riudecanyes** – 25/04
- Assistència a l'Acte d'inauguració de l'**Exposició "ENSENYAR LES CARTES"** – 30/04
- Assistència a la Roda de premsa de presentació de la Expo Inauguració de la **Fira Vitafoods Europe** - 19/05
- Visita a l'empresa **Hawo Fruits** (Hospitalet de l'Infant)– 21/05
- Visita a l'empresa **Cerima** (Tivissa) – 21/05
- Assistència a la **Inauguració oficial de l'Expo Osaka** – 23/05

Activitat Institucional

Dèlia Perpiñà

Visites institucionals

- Assistència a la Gala Lliurament dels **Premis Nacionals de Gastronomia** – 11/06
- Assistència a la Gala dels **Premis Pimec 2025** – 12/06
- Visita a l'empresa **Masia Vallformosa** (Vilobí del Penedès) – 16/06
- Visita a l'empresa **Nortoliva** (Borges) -17/06
- Visita a l'empresa **Fruites Font** (Torres de Segre) – 17/06
- Visita a l'empresa **AFRUCAT** (Lleida)– 17/06
- Assistència a la Presentació oficial de la **6.ª Exposición Internacional de Productos de Consumo de China** (CICPE) – 1/06
- Assistència a l'acte del Aniversari **40 anys IRTA** – 26/06
- Assistència a la presentació de la campanya **“La millor cuina del món”** – 30/06
- Visita a l'empresa **CASA AMELLA** (Artés)– 28/08
- Assistència al **Sopar de recepció de World Gastronomy Summit d'IGCAT** - 26/09
- Participació a la **Summit IGCAT** – 27/09
- Participació a la **Gran Gala de lliurament dels Premis Vinari** – 03/10
- Assistència a l'acte del **Bicentenari d'Olis Solé** – 10/10
- Assistència a la **Foodie Black Week** -15/10
- Assistència a la **32a edició dels Premis Porc d'Or 2025** – 24/10
- Assistència a la **Presentació Vi Novell** – 05/11
- Assistència a la segona edició de **Cava Meeting** – 10/11
- Visita a l'empresa **Xocolata Torras** (Cornellà de Terri) – 17/11
- Visita a l'empresa **Anela** (Campllong) - 17/11
- Visita a l'escola **EUHT StPOL** Barcelona – 19/11
- Assistència a l'**Aparador del Food Retail de Catalunya** – 21/11
- Assistència al **Consell Català de l'Alimentació** -25/11
- Assistència al sopar i gala d'entrega de premis de l'**European Young Chef Award** - 27/11

08

Serveis corporatius**Llista de contractes de licitacions amb execució el 2024**

- Acord Marc de serveis jurídics en diferents matèries del dret i gestió tècnica per Prodeca
- Servei de disseny muntatge, desmuntatge i supervisió dels estands que conformen els pavellons de Catalunya a les fires ISM, FRUIT LOGISTICA i BIOFACH 2025
- Servei de disseny muntatge, desmuntatge i supervisió dels estands que conformen els pavellons de Catalunya i de l'estand Catalonia HUB de la fira Seafood Expo Global 2025
- Serveis de disseny, muntatge, desmuntatge, manteniment i supervisió dels estands que conformen els pavellons de Catalunya a la fira BIOFACH 2025
- Servei de disseny muntatge, desmuntatge, manteniment i supervisió dels estands que conformen els pavellons de Catalunya a les fires GULFOOD I SAUDÍ FOOD SHOW 2025
- Servei de disseny muntatge, desmuntatge, manteniment i supervisió dels estands que conformen els pavellons de Catalunya a la fira Prowein 2025
- Servei d'assessorament jurídic, especialment en matèria fiscal i tributària, a la gestió tècnica i comptable per PRODECA
- Servei de disseny, muntatge, desmuntatge, manteniment i supervisió de l'espai Catalunya a la fira EXPO WEST 2025
- Serveis d'elaboració de materials comunicatius per a Prodeca
- Servei de disseny muntatge, desmuntatge i supervisió dels estands que conformen els pavellons de Catalunya a la fira SALÓN GOURMETS 2025
- Servei consultoria en màrqueting i comunicació al mercat dels Estats Units
- Servei de gestió i assistència en viatges per a atendre les necessitats de viatges, allotjament, trasllats, assegurança, lloguer de sales i càterring dels assistents al Catalan Food Business Forum 2025
- Servei d'assessorament jurídic i defensa lletrada en matèria de dret laboral i seguretat social
- Servei de disseny, muntatge, desmuntatge, manteniment i supervisió dels estands que conformen els pavellons de Catalunya a les fires Fruit Attraction, Anuga i Prowine Shanghai 2025
- Servei de conceptualització, disseny, producció tècnica i gestió de la fira Mercat de l'oli nou 2025, a celebrar els dies 21, 22 i 23 de novembre de 2025 a Barcelona
- Servei de disseny, muntatge, desmuntatge, manteniment i supervisió de l'espai Catalunya a la fira SUMMER FANCY FOOD SHOW 2025
- Serveis d'organització i coordinació del concurs European Young Chef Award 2025 i la gala de lliurament de premis, que tindrà lloc a Sant Pol de Mar i a Barcelona respectivament, previsiblement durant els dies 23 a 28 de novembre de 2025
- Servei d'impressió de material publicitari, institucional i elements de publicitat i comunicació de PRODECA
- Serveis d'organització dels esdeveniments promocionals Catalan Food Christmas als Estats Units i Catalan Food Street Show a Tokio

09 Resultats actuacions Prodeca 2025

96 Actuacions comercials

820 Inscripcions

466 Empreses participants

37% Rati de fidelització

Fires internacionals

21 Fires al 2025
8 Països
8 Sectors
312 Inscripcions
240 Empreses
23% Repetidors

Trobades de negoci

17 Actuacions
 (15 format virtual,
 2 presencials)
+30 Països
194 Inscripcions
147 Empreses

Catalan Food

18 Actuacions
7 Països
188 Inscripcions
111 Empreses

Competitivitat local

20 Fires/esdeveniments
 gastronòmics a Catalunya
 al 2025
5 Fires amb participació
 agrupada
110 Empreses
10 Actuacions de promoció
 de la gastronomia

Formacions 2025

19 Formacions
 17 online
 2 presencials
982 Inscrits
+2.200 Reproduccions a
 YouTube

Benvinguts a pagès

BAP La Festa

20.000 visitants

440 participants

80 Explotacions
150 Restaurants
150 Allotjaments
50 Activitats complementàries
10 Elaboradors alimentaris

+100 adherits al BAP Tot l'Any

Gastroteca

3.000 agents

400 productes

1003 Productors venda
 de proximitat

13 rutes

398 Elaboradors

112 receptes

395 Comerços

1.053 subscriptors

23 Botigues al món

87 Restaurants al món

10 acords anuals
 amb entitats

700 Restaurants

65 Gremis, assoc.,
 col·lectius

455 entrades anuals a l'agenda

11.700 seguidors a la comunitat digital



Contacte

Prodeca

C/ Doctor Roux, 80
08017 Barcelona
Tel.: (+34) 935 524 820
prodeca@prodeca.cat
www.prodeca.cat

