



# GASTROTECA.CAT

EL PUNT DE TROBADA DEL PRODUCTE CATALÀ



## Què és la Gastroteca?

[Gastroteca.cat](http://Gastroteca.cat) és el portal de comercialització de referència dels productes agroalimentaris de Catalunya. La web, gestionada per Prodeca, la Promotora dels Aliments Catalans, és un canal interactiu al servei dels consumidors i els 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 productes agroalimentaris que pretén potenciar la seva competitivitat i afavorir el seu accés als mercats, tot interactuant conjuntament amb d'altres iniciatives de l'àmbit comercial, gastronòmic i turístic.

## Què hi trobem a la Gastroteca?

Concebuda com a eina divulgativa i de consulta, la Gastroteca incorpora actualment més de 1.500 productors, elaboradors i comerços; 800 restaurants; 300 fitxes de productes locals i un centenar de vídeos de receptes de cuina tradicional catalana.

Una de les novetats destacades de la Gastroteca 2020 és la **geolocalització** de productors adscrits al segell de de Venda de Proximitat, elaboradores, establiments i punts de venda a fires i mercats que es poden cercar sobre el mapa. Els usuaris poden trobar quins són els més propers a la seva ubicació podent-los filtrar per categoria de producte, territori i distintius d'origen i qualitat.

## Productes

La Gastroteca inclou més de 300 productes locals amb una fitxa informativa on hi consta el territori d'on provenen i les seves propietats i atributs nutricionals, així com la seva temporalitat i si compten amb distintius d'origen i qualitat.

A la plataforma s'hi contemplen fins a 13 categories que engloben el conjunts dels aliments: Aviram i ous; Begudes (vi, cava, licors, cerveses); carns i embotits; fruita i verdures; fruits secs; herbes aromàtiques, mel, condiments i salses; llegums; oli i olives; pa, pastissos i dolços; pastes, arròs i cereals; peix, marisc i derivats; i verdures, hortalisses i bolets.

## On comprar / On tastar

Els aliments són el fil conductor de la plataforma que els connecta amb els seus productors, elaboradors i comercialitzadors a la secció [On Comprar](#) i, alhora, amb l'univers gastronòmic a l'apartat [On Tastar](#).



## On comprar

La Gastroteca compta amb més de 1.500 productors/es i elaboradors/es amb la seva corresponent fitxa informativa amb geolocalització, foto i enllaços.

- **Compra a pagès:** identifica els productor/es del sector agroalimentari que disposen del segell de **Venda de Proximitat** acreditat pel Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació de la Generalitat de Catalunya, i que produeixen productes inclosos al catàleg i/o produïts a Catalunya.
- **Compra a l'elaborador:** proporciona el cens dels elaboradors/es del sector agroalimentari que transformen productes inclosos al catàleg i/o produïts a Catalunya, els elaboradors inclosos al **Registre d'Artesania Alimentària de Catalunya**, i els elaboradors associats al **GECAN** (Gremi d'Elaboradors de Cervesa Artesana i Natural).
- **Compra a l'establiment:** mostra els establiments comercials, botigues, agrobotigues, distribuïdors alimentaris, cooperatives agràries, cooperatives de consum, mercats i productors que fan venda directa, així com les empreses que fan venda de productes agroalimentaris per internet, sempre que com a mínim el 50% del total de referències estiguin produïdes o elaborades a Catalunya.



## On Tastar

En aquesta categoria s'identifiquen més de 800 restaurants, *caterings*, allotjaments rurals, hotels i cases de menjar que:

- Ofereixen com a mínim un 35% de producte local en l'elaboració des plats i fan constar a la carta el seu nom, procedència i/o distintiu d'origen i qualitat.
- Compten amb almenys un 35% de vins i caves de la seva carta amb denominació d'origen catalana o estan produïts a Catalunya.
- Incorporen un terç dels plats oferts a la carta propis de la cuina tradicional catalana, o bé interpretacions creatives d'aquesta.

Tots aquests espais es poden cercar per demarcació, opcions alimentàries que ofereixen o, fins i tot, per distintius de qualitat, concentrant així en un lloc els restaurants de Catalunya que han estat guardonats amb Estrelles Michelin, Sol Repsol o Bib Gourmand. Així també, aquells que formen part del segell de Cuina Catalana o Km0 Slow Food o que pertanyen a col·lectius de cuina o associacions de restauradors i/o altres iniciatives relacionades amb la promoció del patrimoni agroalimentari i gastronòmic del territori.

## Noves seccions

La web presenta dues noves seccions: l'anomenada **Ecoteca** que es converteix en un aparador dels operadors de producte ecològic i l'apartat **Al Món** que localitza sobre el mapa restaurants i botigues on trobem producte català lluny de les nostres fronteres.

La nova Gastroteca compta amb un **blog**, que es publica amb una freqüència setmanal, per posar en valor els nostres productes de proximitat i els agents que hi treballen a l'entorn per potenciar-ne el consum.

A més, la resta de continguts relacionals de la nova Gastroteca també s'han modernitzat. Les seccions principals de la web es completen amb un centenar de **Receptes** cuina tradicional catalana revisades i actualitzades a nivell visual amb vídeos explicatius d'un minut; l'**Agenda** d'esdeveniments gastronòmics (fires, tastos, mostres...) localitzats a Catalunya i vinculats al producte agroalimentari;

i les **Rutes** creades adhoc per incentivar la promoció turística vinculada a l'interès gastronòmic.

## Una oportunitat per als productors/es i elaboradors/es





La inscripció a [Gastroteca.cat](http://Gastroteca.cat) és gratuïta i es pot realitzar fàcilment des d'un [formulari d'alta](#) específic per a productors, elaboradors, restauradors o punts de venda. Els establiments que serveixen o venen productes catalans a la resta del món també compten amb el seu propi formulari. [Gastroteca.cat](http://Gastroteca.cat) compta amb una fitxa visible en línia que els mateixos membres de la comunitat poden auto-gestionar i la comissió tècnica que gestiona el portal comprova totes les altes abans de publicar-les a la web, vetllant per una informació veraç i de qualitat.

Malgrat la inactivitat dels darrers anys, [Gastroteca.cat](http://Gastroteca.cat) rep una mitjana de 1.500 visites diàries (45.000 al mes- Font: Google Analytics). El seu posicionament i notorietat entre els buscadors en línia estan molt consolidats i per a molts productors suposa encara la seva única presència online.

La seva àmplia base de dades constitueix un gran directori digital, amb la pàgina pròpia de més de 1.500 productors, elaboradors i punts de venda, que a més permet reforçar la interacció i la relació amb la resta d'agents de la cadena de valor i estar informats de totes les novetats i esdeveniments del sector.

## Antecedents i projecció

La Generalitat de Catalunya va configurar la web a finals del 2007 en el marc del Programa de Comercialització Alimentària amb la finalitat de promoure els productes agroalimentaris locals, incentivar-ne el seu coneixement i consum i generar un impacte favorable en tota la cadena d'aquest sector, és a dir, productors, distribuïdors i consumidors.

El seu primer impulsor va ser el Consorci de Comerç, Artesania i Moda de Catalunya (CCAM) que va traspasar-ne la gestió a Prodeca-DARP al 2017. El portal va estar aturat durant un anys i ara, gestionat des de Prodeca i renovat en continguts i abast, afronta el seu llançament davant dels seus públics objectius: productors, elaboradors, comerços, restauradors i consumidors.

L'any 2020, [Gastroteca.cat](http://Gastroteca.cat) ha estrenat la imatge de marca i complementat els apartats amb l'objectiu de reforçar el seu posicionament com a gran aparador per als productors. A més del nou disseny, més visual i interactiu, ha renovat i optimitzat els seus apartats ampliant-ne la informació i la usabilitat.

## Nous col·laboradors

La web afronta aquesta nova etapa amb la [col·laboració](#) d'entitats destacades per la seva promoció del sector com la [Xarxa de Productes de la Terra](#) de la Diputació de Barcelona, el [Consell Català de la Producció Agrària Ecològica](#) (CCPAE); el [Consell Català de la Producció Integrada](#) (CCPI) i la Diputació de Girona a través del seu segell [Girona Excel·lent](#).

La funcionalitat de geolocalització s'ha configurat en coordinació amb el projecte Interreg-Poctefa, [3local](#), una iniciativa fruit de la col·laboració entre el Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació de la Generalitat de Catalunya; la Cambra d'Agricultura del Departament de l'Arieja; i la Cambra d'Agricultura del Departament dels Pirineus Orientals.

### Contates

**Gemma Moliner** – PRODECA

[gmliner@gencat.cat](mailto:gmliner@gencat.cat)

667.116.942

**Laura Martí** – PRODECA

[laura.marti@gencat.cat](mailto:laura.marti@gencat.cat)

677.253.513

**Josep Salleras** – PRODECA

[josepsalleras@gencat.cat](mailto:josepsalleras@gencat.cat)

677.254.221



# IG

## 10 raons per consultar la Gastroteca

1 Perquè descobrireu la riquesa agroalimentària del nostre país en un web totalment redissenyat amb l'objectiu de fer-lo més accessible a tothom i més divulgatiu.

2 Perquè no només trobareu informació de cada producte, sinó que també sabreu on podeu tastar-los i quins llocs, establiments i productors heu de visitar per conèixer-los de primera mà.

3 Perquè hi ha informació de més de 300 productes autòctons catalans.

4 Perquè hi podeu trobar desenes de receptes on els protagonistes absoluts són els productes de la Gastroteca: 100% catalans i de proximitat.

5 Perquè els productes estan endreçats per categories, temporades i territoris, de manera que us serà molt fàcil trobar la informació que necessiteu.

6 Perquè us proposa escapades i rutes per les diferents demarcacions catalans amb un protagonisme destacat de la gastronomia.

7 Perquè hi ha una secció dedicada especialment als productes i els productors amb certificació ecològica.

8 Perquè hi descobrireu que els productes catalans són presents a gairebé tots els racons del món i gaudeixen de reconeixement i prestigi en països tan diversos com Austràlia, els Emirats Àrabs i el Perú, entre d'altres.

9 Perquè s'inclou la informació dels diferents segells i distintius de qualitat que hi ha vigents a Catalunya i quins són els productes que han estat reconeguts.

10 Perquè la Gastroteca és un espai de referència que està fet a Catalunya i ningú coneix més bé la diversitat de productes, receptes i productors del país que nosaltres mateixos.



DESCARREGAR MATERIALS DE MARCA