

Memòria

2024

Impulsem el valor dels
productes agroalimentaris
catalans



Continguts

01	<u>Sobre Prodeca</u>	<u>3</u>
02	<u>Activitat de Prodeca</u>	<u>4</u>
03	<u>Serveis</u>	<u>8</u>
	3.1. Fires internacionals	3
	3.2. Trobades de negoci	3
	3.3. Catàlegs promocionals	3
	3.4. Projectes europeus	3
	3.5. Competitivitat local	3
	3.6. Promoció de la cuina i els productes	3
04	<u>Mercats estratègics</u>	<u>15</u>
	4.1. Tècnics agroalimentaris a les delegacions del Govern	3
	4.2. Antenes de reforç Prodeca	3
	4.3. Projecte Catalan Food	3
05	<u>Activitat de coneixement i estratègia</u>	<u>22</u>
	5.1. Centre de formacions	3
	5.2. Intel·ligència de mercats	3
	5.3. Eines d'exportació	3
	5.4. Assessorament	3
06	<u>Activitat de comunicació</u>	<u>35</u>
	6.1. Desenvolupament de la marca catalunya: on el menjar és cultura	3
	6.2. Gabinet de premsa	3
	6.3. Campanyes institucionals	3
	6.4. Comunicació digital	3
07	<u>Activitat institucional</u>	<u>60</u>
08	<u>Serveis corporatius</u>	<u>80</u>

Carta de la directora



La nostra missió és continuar generant oportunitats de negoci i consolidar Catalunya com un **referent en qualitat i excel·lència agroalimentària**.

Benvolguts/Benvolgudes,

És un honor adreçar-me a vosaltres com a nova directora de Prodeca i presentar-vos aquesta **Memòria Corporativa 2024**, un document que recull l'activitat i els resultats assolits per l'entitat en el nostre compromís de promoure la competitivitat comercial i la projecció internacional del sector agroalimentari català.

L'any 2024 ha estat marcat per una intensa activitat en els àmbits de la **internacionalització**, la **comercialització** i el **suport** a les empreses. Hem consolidat la presència dels productes agroalimentaris catalans en mercats estratègics mitjançant la participació en fires internacionals, missions comercials, accions de promoció i trobades B2B. Alhora, hem augmentat el nostre **programa de capacitat**, enfortint les relacions institucionals i captat fons per impulsar nous projectes.

El sector agroalimentari català ha assolit un nou màxim històric en exportacions: ha superat els **15.727 M€** el 2024, fet que consolida Catalunya com un referent en el comerç internacional. Aquest creixement, tres punts per sobre de la mitjana del conjunt d'exportacions catalanes, posa de manifest la competitivitat de les nostres empreses i la seva capacitat d'adaptació als mercats globals. Amb **3.193 empreses agroalimentàries exportadores regulars**, el sector s'ha consolidat com un dels motors econòmics del país i ha generat més d'un **15 % del total de les exportacions catalanes**. Aquestes dades evidencien l'esforç conjunt per posicionar els nostres productes a escala mundial i reforçar el paper estratègic de Catalunya en el mercat global.

L'escenari mundial presenta desafiaments geopolítics, econòmics i comercials que condicionen profundament el comerç agroalimentari: des de la rivalitat entre potències i el retorn del proteccionisme fins a la fragilitat de les cadenes de subministrament. En aquest context, a Prodeca tenim clar que l'**adaptabilitat**, la **sostenibilitat** i la **capacitat d'innovació** seran imprescindibles per mantenir la competitivitat i assegurar un creixement sostenible. Per això, continuarem treballant per reforçar el prestigi del primer sector econòmic de Catalunya, amb una estratègia que prioritzi la distinció i la generació de valor. Aquesta transició cap a un model basat en la qualitat ens permetrà consolidar encara més la presència dels nostres productes en els mercats nacionals i internacionals.

Reafirmem el nostre **compromís** amb les empreses del sector, oferint serveis, activitats i eines adaptades a les seves necessitats, amb l'objectiu de potenciar la seva competitivitat en un entorn global altament exigent.

Agraïixo la **confiança** i la **col·laboració** de tots els agents implicats en aquesta tasca, així com l'esforç i la implicació de les empreses que formen part d'aquest ecosistema. Amb una visió compartida i una estratègia sòlida, seguirem treballant per afrontar els reptes de futur i reforçar el posicionament del sector a escala internacional.

Atentament,

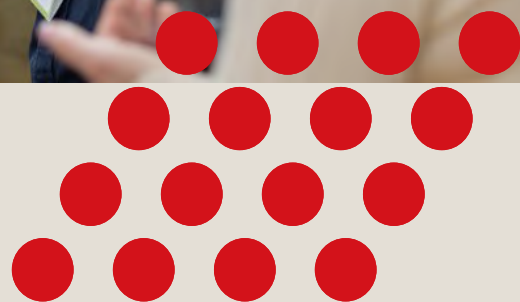
Delia Perpiñà Giné
Directora de Prodeca

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 la internacionalització de les empreses catalanes del sector.

Prodeca està formada per un equip de professionals dinàmics, preparats, propers i **al servei de les empreses agroalimentàries catalanes**, que treballen coordinadament amb les associacions professionals representatives del sector a Catalunya, i que són proactius en generar **sinergies** col·laboratives amb el conjunt d'organismes i agents que intervenen en la **promoció**, la **comercialització** i la **internacionalització** agroalimentària dels nostres productes i empreses, en els mercats local i internacional.



02 Activitat de Prodeca

Fires

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

Trobades

Organitza trobades amb compradors i importadors del sector.

Acompanyament

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

Formació

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

Marca

Realitza activitats de posicionament de producte i de promoció de la marca Catalunya agroalimentària.

Local

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

Banc de coneixement

Elabora informes tècnics de mercats i tendències, atén i gestiona les 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 contacte amb importadors i *stakeholders* dels cinc continents per 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 reforcin la generació d'oportunitats de negoci per a les empreses agroalimentàries catalanes.

Gastronomia

Promou iniciatives relacionades amb la gastronomia catalana i la dieta mediterrània com a eines de valoració i millora del posicionament dels nostres productes i empreses, a Catalunya i al món.



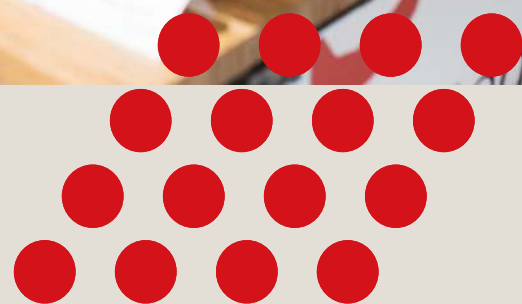
03

Serveis

Prodeca té per objecte la **promoció dels productes agroalimentaris catalans** en el mercat nacional i internacional.

Ofereix **serveis de suport al comerç exterior i d'acompanyament** en el procés d'internacionalització a les empreses agroalimentàries catalanes, en facilita la participació a les principals **fires agroalimentàries internacionals**, desplega programes d'iniciació a l'exportació, diversificació de mercats, promoció comercial i consolidació de la presència a països tercers. Organitza **trobades de negoci** entre empreses catalanes i operadors de mercats nacionals i internacionals, així com relacions comercials i de cooperació amb països tercers en l'àmbit agroalimentari.

Prodeca participa activament en **iniciatives relacionades amb la gastronomia catalana** com a eina de valoració i millora del posicionament dels productes i les empreses catalanes del sector.



03

Serveis

Fires internacionals

La participació en fires internacionals facilita la **cerca d'importadors o distribuïdors**, és una eina útil per establir nous contactes comercials. És un punt de trobada amb els clients, i esdevé una plataforma per a la comunicació de marca.

Trobades de negoci

El contacte directe entre empresaris i importadors internacionals per avançar en el desenvolupament de l'economia agroalimentària i el comerç internacional s'ha desenvolupat en un **format digital** aprofitant les possibilitats de les noves plataformes en línia. A més, l'**acompanyament** de l'equip de Prodeca permet que les trobades en línia siguin el més semblant a una trobada física.

Business Forum

Business Forum és una **plataforma de connexió de negocis entre empreses agroalimentàries**. A l'era digital, Business Forum reivindica el contacte directe entre empresaris i importadors internacionals per avançar en el desenvolupament de l'economia agroalimentària i el comerç internacional.

Promoció en punts de venda

L'actuació Promoció en Punt de Venda és l'**exposició de productes catalans en establiments comercials**, acompanyats de zona de degustació de gastronomia catalana, per incentivar la compra de productes entre els consumidors d'aquests mercats.

Catàlegs comercials

Per donar conèixer les empreses catalanes i els seus productes a retailers i compradors potencials internacionals, Prodeca inicia una ronda de contactes per establir un circuit d'oferta de productes i possibilitat de reunions virtuals amb les empreses catalanes del sector agroalimentari i els compradors. L'elaboració dels catàlegs serveix com a **eina de promoció comercial en el mercat de destinació**.

03

Serveis

Coneixement i estratègia

L'àrea de Coneixement i Estratègia es dedica a aportar valor als diferents segments i agents del sector agroalimentari mitjançant l'obtenció, el tractament i la divulgació de la **informació de mercat necessària per potenciar la competitivitat** i la **internacionalització** de les empreses del sector agroalimentari català.

Projectes europeus

Els projectes europeus ajuden els governs regionals i locals d'Europa a desenvolupar i **oferir diagnosis millors i eines de promoció per al sector**. Mitjançant la creació d'un entorn i les oportunitats per compartir solucions, volem garantir que els esforços d'inversió, innovació i implementació del Govern condueixin a un impacte integrat i sostenible per a les persones, les empreses i els territoris.

Competitivitat local

El públic estratègic de Prodeca són les petites i mitjanes empreses. Mitjançant el suport a iniciatives locals per a aquest segment de companyies, **invertim en la seva competitivitat i en fomentem el desenvolupament comercial**. Les accions de proximitat són un laboratori de les empreses que exportarem en els deu anys vinents i dedicar-hi una part dels recursos és una inversió amb retorn de consum i notorietat en el públic local i, alhora, ajuda les empreses a desenvolupar experiència i múscul en un mercat cada cop més globalitzat.

Gastronomia, producte i internacionalització

Aquest eix correspon a les **activitats de promoció de la gastronomia catalana** i el seu rebost en el mercat nacional i internacional. Una manera de millorar el posicionament dels productes de les empreses agroalimentàries catalanes és promocionar-les mitjançant la gastronomia i les sinergies comercials amb grups d'importadors o de restauració.

3.1

Fires Interna- cionals

ISM

Colònia. Del 28 al 31 de gener.

Barcelona Wine Week

Barcelona. Del 5 a 7 de febrer.

Fruit Logistica

Berlín. Del 7 al 9 de febrer.

Biofach

Nuremberg. Del 13 a 16 de febrer.

Gulfood

Dubai. Del 19 a 23 de febrer.

Prowein

Düsseldorf. Del 10 a 12 de març.

Alimentaria

Barcelona. Del 18 a 21 de març.

Prowine tokyo

Tòquio. Del 10 a 12 d'abril.

Prowine Singapore

Singapur. Del 23 a 26 d'abril.

Seafood expo global

Barcelona. Del 23 a 25 d'abril.

Saudi food show

Riad. Del 21 a 23 de maig.

Expovinos Bogotá

Medellín. De l'1 al 3 d'agost.

Fruit attraction

Madrid. Del 8 al 10 d'octubre.

Sial

París. Del 19 al 24 d'octubre.

Prowine Shanghai

Xangai. Del 12 a 14 de novembre.



ISM

Colònia (Alemanya)

Del 28 al 31 de gener

Dolços

Empreses catalanes participants amb

Prodeca: 7

- Carolina
- Just this
- Kidz world
- Mediterranuts
- Patatas Torres
- Sant Tirs
- Trias biscuits

ISM és la fira més gran del món per als **dolços i snacks**. Se celebra anualment a la ciutat de Colònia, Alemanya.

Enguany s'ha dut a terme la **53a edició**, del 28 al 31 de gener. Entre els expositors, es troben fabricants i distribuïdors de xocolates, dolços, pastisseria, galetes, aperitius, snacks de fruites i verdures, entre d'altres. Pel que fa als visitants, s'hi hi ha **compradors minoristes i majoristes** de dolços i importadors d'alimentació i begudes, supermercats, càtering, restauració, proveïdors de restauració, pastisseries, operadors d'autoservei a l'engròs, cadenes, plataformes en línia, operadors de venda automàtica, entre d'altres, tant d'àmbit regional com internacional.

Hi han participat **1.427 expositors**, procedents de **74 països** (88 % de fora d'Alemanya), i més de **30.000 visitants professionals de més de 140 països** (70 % estrangers). Els països europeus que han tingut una presència més elevada han estat Bèlgica, Espanya, Gran Bretanya, Itàlia, Països Baixos i Ucraïna. De fora d'Europa, hi ha hagut un increment dels visitants de la Xina, Israel, Japó, Canadà i Estats Units.

La propera edició se celebrarà del **2 al 5 de febrer del 2025**.



Barcelona Wine Week

Barcelona

Del 5 al 7 de febrer

Vins

Empreses catalanes

participants amb

Prodeca: 200 empreses

i 12 DO

Barcelona Wine Week es consolida com la cita ineludible per als millors **cellers estatals** i bat rècords en la seva cinquena edició, celebrada del **5 al 7 de febrer** de 2024, en el recinte de Montjuïc de Fira de Barcelona.

Més de **850 cellers de 70 DO** van exhibir els seus millors vins en una fira que mostra, de manera exclusiva, la qualitat de la millor producció vitivinícola del país a importadors de tot el món. Compta amb **20.000 visitants** professionals, hi participen **650 grans compradors** i importadors de països estratègics com Estats Units, Alemanya, Canadà, Països Baixos, Xina o Regne Unit, convidats per BWW. S'hi van sumar prop de **1.000 compradors** nacionals convidats per BWW mitjançant el seu programa VIP Buyers. En total, es calcula que durant l'esdeveniment s'han celebrat més d'**11.400 reunions** de negocis entre aquests compradors i les empreses expositores.

Prodeca va donar suport a la participació de més de **200 cellers catalans** a la Barcelona Wine Week, la fira sectorial més important del sud d'Europa, a través de la marca 'Catalunya, on el vi és cultura'. L'**INCAVI** va organitzar **dos tastos** per donar a conèixer tant la diversitat i la qualitat dels vins catalans, amb la sessió *Grans vins catalans vinificats amb eines locals*, com la seva projecció internacional, amb l'activitat *Una mirada internacional als vins catalans*. Addicionalment, el sector va escenificar la seva projecció internacional amb una foto de família el 5 de febrer, dia de la inauguració, amb la participació de les DO catalanes, cellers i institucions, i un brindis pel **#Jotriovicatalà**.



Fruit Logística

Berlín (Alemanya)

Del 7 al 9 de febrer

Fruita

**Empreses catalanes
participants amb**

Prodeca: 14

- Abella Fruits
- Afrucat
- Bolets Petràs
- Cal Roget
- Cerima Cherries
- Copa Fresh
- Dasben
- Fruites Font
- Frutas Diego Martínez
- Grupo Català
- Igp Poma De Girona - Giropoma
- Mercabarna
- Sando Clementine
- Tugàs
- Irta

Fruit Logística, certamen de periodicitat anual, és el saló internacional monogràfic dedicat al màrqueting de **fruites** i **hortalisses**, considerat com un dels esdeveniments més importants del sector a Europa.

La fira és un punt de trobada per a la indústria hortofructícola i concentra **tota la cadena de subministrament** en un sol esdeveniment; la qual cosa proporciona una visió global del mercat, nous productes i tecnologies.

També ofereix als expositors la situació ideal per al màrqueting dels seus productes, cosa que permet establir **relacions comercials**. L'esdeveniment va comptar amb la participació de **63.470 visitants**, **2.610 expositors** de **140 països** en una superfície de **128.000 m²**.



Biofach

Biofach és la fira més important d'Europa dedicada exclusivament a la **producció ecològica**. L'any 2024 s'ha dut a terme la **34a edició**.

Nuremberg (Alemanya)

Del 13 al 16 de febrer

Producte ecològic

**Empreses catalanes
participants amb**

Prodeca: 10

- Ecobasics
- Cafès Novell
- Cal Valls
- Casa Amella
- Chocolates Solé
- Indulleida
- Mel Muria
- Pinela
- Pirinat
- Yourgut

Hi han assistit al voltant de **35.000 visitants**, procedents de **128 països**, i **2.500 expositors**, procedents de **34 països**. Aquestes dades mostren una lleu caiguda de participació respecte a l'edició del 2023, sobretot pel que fa a la procedència dels expositors (95 països el 2023).



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 19 al 23 de febrer

Alimentació Halal

**Empreses catalanes
participants amb**

Prodeca: 14

Es tracta d'una fira estratègica 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.

- Adam Foods
- Aigua Sant Aniol
- Bonàrea
- Compass
- Diat Radisson
- Dulcilight
- Edma Food
- El Abanico
- Grup Pons
- La Granja Foods
- Mcworld Trade And Food
- Ramros Trading
- Viaggio



ProWein

Düsseldorf (Alemanya)

Del 10 al 12 de març

Vins

Empreses catalanes

participants amb

Prodeca: 93

ProWein és la principal fira internacional d'Europa del sector del **vi** i una de les més importants en l'àmbit internacional.

Compta amb una assistència de **38.000 visitants** de **145 països**, la majoria públic professional dels sectors de serveis de càteríng, hotels, restauració, botigues de vins i licors, botigues al major i al detall, importació i exportació o venda per internet. Pel que fa a participació d'empreses, la fira va comptar amb prop de **5.764 expositors** de **75 països**, **visitants de 141 països** i l'assistència de **49.304 visitants**.

Els vins catalans van lluir amb força un any més a la ProWein, la principal fira dedicada al sector del vi del món, que es va celebrar a Düsseldorf (Alemanya), del 10 al 12 de març. Prop de **120 cellers catalans** van participar en l'esdeveniment, 90 dels quals al Pavelló Catalunya, sota la marca "Catalunya, on el vi és cultura", organitzada per Prodeca, la Promotora dels Aliments Catalans.

ProWein és una de les fires especialitzades més importants del món i Alemanya és porta d'entrada al mercat europeu, per la qual cosa les empreses catalanes participants van tenir l'oportunitat de presentar els seus vins i escumosos als més de **50.000 visitants professionals** provinents de més de **140 països**.

L'estand institucional de Catalunya va comptar amb més de **650 m²** per mostrar el potencial del sector del vi del país, amb la presència de cellers de les **12 denominacions d'origen catalanes**, en un mercat estratègic per al sector agroalimentari català. Com a novetat, en aquesta edició es va incloure un espai destinat a mostrar una categoria de vins catalans present a la fira: aquest any es va escollir el segment dels vins dolços.



ProWein

Empreses catalanes participants amb Prodeca: 93

- Acústic Celler
- Aecava
- Agustí Torelló Mata
- Albet i Noya
- Alsina & Sardà
- Alta Alella · Celler De Les Aus
- Altavins Viticultors
- Avgvstvs Forvm
- Avinyó Vinyaters
- Bell Cros
- Bielsa Ruano
- Bodegas Yzaguirre
- Bolet Organic Wines
- Buil & Gine
- Cal Bessó-Encastell
- Canals Nadal
- Carles Andreu
- Casa Mariol
- Castell D'age
- Castell Del Remei
- Castell D'encus
- Castell D'or
- Cava Pere Mata
- Caves Miquel Pons
- Celler Aixalà Alcait
- Celler Balaguer I Cabré
- Celler Balart
- Celler Cedó Anguera
- Celler Eudald Massana
- Celler Grau I Grau
- Celler Jan Vidal
- Celler Jordi Miró
- Celler Laurona
- Celler Mas Blanc
- Celler Vidbertus
- Celler Xavier Clúa
- Cellers Unió
- Clos Figueras
- Clos Montblanc
- Clos Pons
- Cofama
- Costers Del Priorat
- Covides
- De Muller
- DO Montsant
- Domenio
- Edetària
- Eduardo Garza
- Empordàlia
- Espelt Viticultors
- Ferrer Bobet
- Finca Ca N'estella
- Gatell
- Giró Ribot
- Glass Canned Wines
- Heretat Mascorrubi
- Josep Grau Viticultor
- Josep Masachs
- La Conreria D'scala Dei
- La Madre Vermouth
- La Vinyeta
- Lagravera
- Llopart
- Loxarel
- Mas D'en Gil
- Mas Doix
- Mas Rodó
- Mascaró
- Maset
- Monastell
- Montesquius
- Muscàndia
- Naveran
- Oliver Viticultors
- Orto Vins
- Parató
- Sabaté I Coca
- Sangenis I Vaqué
- Terra De Garnatxes
- Terra Remota
- Tomàs Cusiné
- Torelló Viticultors
- Torre Del Veguer
- Torreblanca
- U Mes U
- Vall Llach
- Vinícola Del Priorat
- Vinya Escudé
- Vinyes Dels Aspres
- Vinyes Domènech
- Wineintube



Alimentaria

Alimentaria és una fira líder en el sector de l'**alimentació i begudes** a l'Estat espanyol i la zona mediterrània. Se celebra de forma bianual a Barcelona des de l'any 1976 i és un referent internacional per al sector. Aquesta edició ha estat la **24a**.

Barcelona

Del 18 al 21 de març

Multiproducte

Empreses catalanes participants: Lands (46), Intercarn (3), Interlact (7)

La superfície d'exposició ha estat de **100.000 m²** amb, aproximadament, **3.200 empreses expositores**, de **68 països**, i **107.900 visitants** procedents de **120 països**. En l'edició d'enguany han participat **900 empreses internacionals** i s'han convidat fins a **2.200 compradors**. La fira té l'objectiu de prendre un rumb cada cop més internacional.

El 2024, més de **375 empreses catalanes** van formar part d'Alimentaria, 60 de les quals van participar en els diferents **pavellons de Catalunya**, organitzats per Prodeca, la Promotora dels Aliments Catalans. La participació agrupada de les empreses catalanes tenia l'objectiu de presentar Catalunya internacionalment i projectar el sector agroalimentari en tres dels salons que la fira va disposar en aquesta edició.

El saló amb més empreses sota el paraigua de Prodeca va ser el del pavelló **Lands of Spain**, amb la participació de **46 empreses catalanes**. Això va representar prop del 10 % de les empreses presents al saló, amb una superfície expositiva de **6.000 m²**, que es va convertir en l'aparador de les últimes tendències alimentàries i la riquesa gastronòmica i cultural de la indústria agroalimentària d'arreu. Prodeca també va ser present als salons **Intercarn** i **Interlact** i va activar l'espai institucional **Catalunya Regió Mundial de la Gastronomia**, amb més de 25 cuines en directe amb cuiners i productors.



Alimentaria

Empreses catalanes participants: Lands (46), Intercarn (3), Interlact (7)

Lands of Spain

- Alemany 1879
- Anela Fruits
- Aigua Sant Aniol
- A Mar Es Espectacular
- Aperitius Catalans
- Avgvstvs Forvm
- Badia Vinagres
- Ballarà
- Brindisa Int.
- Can Bech – Gbech
- Can Bech – Gbech
- Cluster Food Retail De Catalunya
- Configirona
- Coselva - Antara
- DOP Siurana
- Ecobasics Bio
- Edma Food
- Edulcodiet – Dulcilight

- Exquisitarium
- Finca La Noguera
- Formatges Betara
- Fruits Secs I Olis (Fso) Garrigues
- Fruits Secs Torra
- Galetes Trias
- Grau Nuts
- Happy-Lab
- ICF
- Just This
- La Factoria Del Mar
- La Granja Foods
- Laumont
- Llet Nostra Alimentària
- Masdeu / Mariebel
- Masetplana
- Olis Solé
- Patatas Fritas Alfonso Torres
- Patatas Torres
- Priorat Natur
- Roureмар
- Salud e Imaginación
- Salsesfruits

- Sant Tirs
- Stadium Innovation
- Terra Fruits
- Terrall De Sant Isidre
- Unió Nuts
- Vitae Kombucha

Intercarn

- Can Calet
- Carn de caça de Catalunya
- Casa Riera Ordeix
- Elan
- Lantxaga

Interlact

- Badó Formatges
- Cal Quitèria
- Formatges Montbrú
- Formatges Muntanyola
- Formatges Sant Gil D'albió
- Làctics Ubach
- Peralada Mas Marcè



ProWine Tokyo

Tòquio (Japó)

Del 10 a 12 d'abril

Vins

Empreses catalanes participants amb

Prodeca: 9

- Castell d'Or
- Canals & Munne
- Compass of the World
- Maset
- Mas Rodó Vitivinícola
- Montrubi
- Terra Remota
- U Mes U
- Wineintube

La **ProWine Tokyo** 2024, celebrada del 10 al 12 d'abril al recinte Tokyo Big Sight, East Hall, va marcar el debut d'aquesta fira especialitzada en **vins i licors** al Japó.

Amb la participació de més de **1.000 expositors** de diversos països i l'assistència de prop de **55.000 visitants**. La ProWine Tokyo es va dur a terme conjuntament amb altres esdeveniments gastronòmics, com **FABEX Tokyo**, **ISM Japan** i **Anuga Select Japan**, la qual cosa va aportar una experiència completa als participants. En total, hi van participar més de **53.000 assistents** i **980 expositors** de **13 països** en les fires coorganitzades. L'assistència va ser del 104 %; tot un èxit comparada amb la de l'any anterior, que va ser del 52,01 %.



ProWine Singapore

Singapur

Del 23 al 26 d'abril

Vins

Empreses catalanes participants amb

Prodeca: 8

- Celler Capçanes
- Cellers Unió
- Clos Montblanc
- Mas Rodó
- Maset
- Portell
- Roqueta Origen
- Terra Remota

ProWine Singapore va ser una fira anual dirigida exclusivament a professionals del sector del **vi** i els **espirituosos**.

Es va celebrar conjuntament amb **Food and Hotel Asia (FHA)** i va ser organitzada per Messe Düsseldorf i Singapore Exhibition Services. L'edició del 2024 va comptar amb **230 expositors** de **27 països** i va atraure **8.500 visitants** professionals de més de **20 països**, amb un 73 % de participació local i un 27 % d'assistents internacionals, principalment de Malàisia, Tailàndia, Indonèsia i Filipines. Els participants van incloure professionals de sectors com el comerç de vins i espirituosos, el sector **horeca** i les empreses d'importació i exportació. **Prodeca** va contractar un espai de **72 m²** en total.



Seafood Expo Global

Barcelona

Del 23 al 25 de maig

Peix i marisc

Empreses catalanes participants amb

Prodeca: 20

- Acuidelta
- Alfrisa
- Barrufet Congelado
- Barrufet SA
- Blaquus Seafood
- Cocedero de Mariscos, SA
- D'elite
- Easyfish SI
- Europeix SA
- Frigoríficos Unidos (Friusa)
- Grupo Ros – Freskibo
- Iberdigest / Seapro
- Jgutierrez Food Trading
- Laboratorio DPA
- Laboratorio Fish&Tech SLU
- Mercabarna I Gremi de Majoristes
- Peixos de Palamós
- Pasapesca
- PH7 Food Techonology
- Sant Lluís

Seafood Expo Global és la fira mundial més gran i diversa de **productes del mar**. Aquest 2024 s'ha dut a terme del 23 al 25 d'abril.

3a edició a Barcelona, després de 27 anys celebrant-se a Brussel·les. 20 empreses catalanes van participar-hi amb Prodeca d'un total de **36 empreses catalanes** expositores.

La superfície total d'exposició ha estat de **51,248 m²**, un 4 % més que el 2023. Incloent un total de **2.244 empreses expositores** de **87 països** diferents. Hi ha hagut nous països participants, com ara Azerbaidjan, Brasil i Costa d'Ivori. L'assistència per part dels visitants, també ha estat alta: s'ha arribat a més de **33.000 compradors i proveïdors**. Aquest any, Seafood Expo Global s'ha convertit en l'edició més gran, en mida. Per primer cop, s'ha ocupat el pavelló 1 de la fira. L'impacte econòmic ha estat de **156 milions d'euros**.

El Departament d'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural, a través de la Direcció General de Política Marítima i Pesca Sostenible, va organitzar el **Catalonia HUB** (Hall 2, estands 2G501), que va ser el punt de trobada del conjunt de la cadena pesquera catalana. Durant els tres dies de la fira, s'hi van desenvolupar una desena de conferències, ponències i presentacions gastronòmiques amb la sostenibilitat, la governança i el futur del sector com a eixos temàtics.



Saudi Food Show

Riad (Aràbia Saudita)

Del 21 al 23 de maig

Halal

Empreses catalanes participants amb

Prodeca: 4

- Idilia Foods
- Llàgrimes del Canigó
- Tecaire
- Unió Nuts

Saló organitzat per l'equip de Gulfood a la capital d'Aràbia Saudita, el gran mercat del Golf. **Aràbia Saudita**, amb 36 milions d'habitants, registra un valor del mercat d'alimentació i begudes superior als **40 mil milions d'euros**.

Importa aliments per valor de **14.200 milions d'euros** cada any. Els ports saudites van registrar un moviment d'aliments superior a les 16 milions de tones durant el primer trimestre de 2022. Compta, a més, amb una de les concentracions de població jove més important de la regió, la més oberta a incorporar tendències de consum occidentals.

Aràbia Saudita és la **8a economia mundial** en velocitat de creixement, amb un ritme del **6%** els últims dos anys i una previsió del **7%** per a 2023.



Expovinos

Prodeca organitza a la fira **Expovinos Bogotá** un Espai Catalunya amb l'objectiu de contribuir a la promoció comercial de les empreses del sector dels vins i fine food en el **mercat de Colòmbia**.

Bogotà (Colòmbia)

De l'1 al 3 d'agost

Vins

Empreses catalanes participants amb

Prodeca: 6

- Bodegas Aessir
- Clos Montblanc
- Llopart
- Mas Bertran
- Pardas - Can Comas
- Vinícola Nulles

Es tracta d'una reconeguda mostra dedicada als **vins i a l'alimentació gourmet**, que organitza la cadena més important de comerç al detall a Colòmbia, Grupo Éxito. Aquest 2024, Catalunya ha estat declarada regió convidada a Expovinos.



Fruit Attraction

Madrid

Del 8 al 10 d'octubre

Fruita

Empreses catalanes participants amb

Prodeca: 31

- Afrucat
- Amsafresh
- Cerima Cherries
- Cítrics Terres de L'Ebre - Deltafruits
- Consell Català de la Producció Integrada
- Consell Regulador DOP Pera de Lleida
- Cooperativa de Soses
- Copa Fresh, SA
- Dasben SL
- Exportadora d'Agris d'Alcanar SCCL
- Fruita d'Or / Filella Fruits SLU
- Green Farmers
- Grup Fruiter Benissanet
- Grupo Catala
- IGP Poma De Girona/ Girona Fruits
- IGP Poma De Girona/ Fructícola Empordà
- IGP Poma De Girona/ Giropoma Costa Brava

Fruit Attraction és la fira sectorial amb més presència d'empreses de fruita i horta catalanes i un punt de trobada important per al sector.

Esdevé una **gran plataforma comercial** que durant tres dies fomenta intenses relacions comercials entre el teixit empresarial, que vol dinamitzar la seva activitat promocional amb el canal de distribució nacional i internacional.



- | | |
|---|--------------------------------|
| • Irtà | • Sofrut, Sat |
| • La Portellana | • Trecoop Fruites Sccl |
| • Prats Fruits S.l. | • Visa Fruits |
| • Sando Clementine | • Viveros Alcanar, Sat N. 1398 |
| • Sat Pla D'escarp | |
| • Sat. Fruita D'alcarràs 1268 Cat - Op391 | |



Sial

SIAL és una de les fires del sector agroalimentari amb més prestigi del món. Es duu a terme de forma biennal a **París, França**.

París (França)

Del 19 al 23 d'octubre

Multiproducte

**Empreses catalanes
participants amb
Prodeca: 21**

- Alternativa 3
- Anela Fruits
- Blanxart
- Can Bech
- Casa Amella
- Chocolat Factory
- Chilipum
- Concept-Pa
- Conservas Dani
- Espiga Blanca
- Ffaiges
- Fossil River
- Grup Pons
- Idilia Foods
- Just This
- Lliquats Vegetals
- Laumont
- Neules Sant Tirs
- Nortoliva
- Patatas Torres
- Promolac

Enguany se n'ha celebrat la 59a edició. Hi ha hagut un total de **7.500 expositors**, procedents de **127 països**, i una assistència de **285.000 professionals**.



ProWine Shanghai

Xangai (Xina)

Del 12 al 14 de novembre

Vins

Empreses catalanes participants amb

Prodeca: 16

- La Conreria
- Celler Jordi Miro
- Destilerias Mg
- DO Montsant
- Clos Montblanc
- Buil Gine
- Torre Del Veguer
- Celler Vall Llach
- Roqueta Origen

La **ProWine Shanghai** és una fira exclusivament professional, organitzada per Messe Düsseldorf China, una de les plataformes de contacte comercial més importants per al sector del **vi** a Àsia

Es celebra dins el marc de la FHC, Food & Hotel China, fira xinesa líder en **alimentació** i **hostaleria**. Els visitants majoritàriament provenen de la Xina continental, també de Mongòlia i Macau.



3.2

Trobades de negoci

Durant el 2024 s'ha consolidat un extens **programa de trobades de negoci** entre empreses catalanes i importadors d'arreu del món a través dels **eBusiness, trobades de compradors** i les **missions empresarials**.

eBusiness With

eBusiness With és una modalitat de promoció comercial orientada a difondre la diversitat de l'oferta del sector agroalimentari de Catalunya a les principals cadenes de *retail* dels mercats estratègics a través de **reunions virtuals**.

eBusiness Focus

eBusiness Focus és una modalitat de trobades amb importadors i distribuïdors d'un **mercat en concret** a partir de l'oferta dels productors catalans a través de **reunions virtuals**.

Programa de compradors internacionals Alimentaria

En el marc de la fira Alimentaria 2024, Prodeca va organitzar el **programa de compradors internacionals**, amb l'objectiu de potenciar trobades de negocis entre empreses catalanes i compradors de mercats internacionals i impulsar les exportacions dels productes catalans cap a mercats internacionals.

Compra local

Un esdeveniment de negocis que posa en contacte empreses catalanes productores d'aliments i begudes de proximitat amb **responsables de compra** de grans superfícies, càterings, empreses de restauració i gestores de col·lectivitats.

eBusiness With

BGF Retail

Mercat: Corea del Sud

Sectors

- Multiproducte
- Vins i escumosos
- Carni

Objectiu

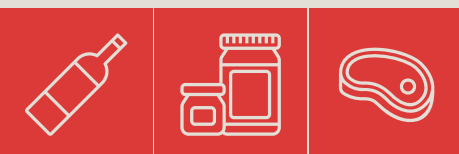
BGF RETAIL és l'empresa operadora de CU, la CVS (convenience store) més gran i líder a **Corea del Sud**. CU disposa de **17.000 punts de venda** distribuïts en **281 ciutats**, municipis i districtes a tot el país. BGF RETAIL compta amb més de **2.500 treballadors** i una facturació que supera els **5.000 milions d'euros**.

Participants

50 empreses
catalanes inscrites

Calendari

Novembre – desembre 2024



Vino H

Mercat: Corea del Sud



Sectors

- Vins i escumosos

Objectiu

VINO H es va fundar el març del 2022 i forma part del holding empresarial **Hyundai Green Food**, filial del conglomerat empresarial **HYUNDAI**. Hyundai Green Food gestiona **diversos negocis vinculats al sector agroalimentari**, Food Service, distribució B2B, retail, restaurants, etc. L'empresa gestiona botigues especialitzades, restaurants, Eataly Seoul, restaurants francesos, restaurant Gucci i supermercats Premium, alhora que també ha establert relacions comercials amb hotels 5* i restaurants amb estrella Michelin.

Participants

44 empreses
catalanes inscrites

Calendari

Juliol – setembre 2024



eBusiness With

Eurofood

Mercat: Mèxic



Sectors

- Multiproducte

Objectiu

Proceda, en col·laboració amb la Delegació del Govern a Mèxic i Amèrica Central, va organitzar l'eBusiness with **Eurofood** amb l'objectiu d'integrar nous productes agroalimentaris catalans en una de les cadenes més grans i importants de **supermercats mexicans**. Eurofood és un dels principals importadors i distribuïdors especialitzats a Mèxic en la venda de productes gourmet d'alimentació i begudes europees. Amb una experiència de més de 25 anys, actualment Eurofood està operant en diferents línies de negoci, com **supermercats** (La Comer, City Market, Chedraui Selecto, HEB i Walmart), **grans superfícies comercials** (Costco i Sam's Club) i **botigues departamentals** (El Palacio de Hierro i Liverpool)

Participants

11 entreprises
catalanes inscrites

Calendari

Maig – juliol 2024



eBusiness With

eMart

Mercat: Corea del Sud

Sectors

- Multiproducte

Objectiu

eMart és la principal **cadena de supermercats** a Corea del Sud: importa més de **700 marques** a tot el món, amb una facturació de **20 mil milions** d'euros i més de **23 mil treballadors**. Forma part del grup Shinsegae, un dels conglomerats empresarials més importants de Corea del Sud i que gestiona diversos negocis relacionats amb el comerç minorista, com ara grans magatzems, supermercats i marques especialitzades.

Participants

1 empresa
catalana inscrita

Calendari

Juliol 2024



eBusiness With

Chef's Food

Mercat: Xina

Sectors

- Multiproducte

Objectiu

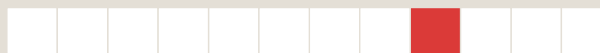
Chef's Food és una empresa sud-coreana especialitzada en distribuir **productes alimentaris prèmium** per a gastronomia europea i asiàtica. Subministra a **restaurants d'alta gamma**, hotels i xefs amb ingredients com trufes, caviar, pernil ibèric, mantega francesa i oli d'oliva. Amb seu a Seül, ofereix una plataforma en línia per a professionals del sector **HORECA**. Destacant en aliments gourmet com conserves i salses artesanals, amb l'objectiu de ser referent al mercat asiàtic.

Participants

10 empreses
catalanes inscrites

Calendari

Setembre 2024



eBusiness With

Tait

Mercat: TaiwanSectors

- Multiproducte
- Vins i escumosos
- Carni

Objectiu

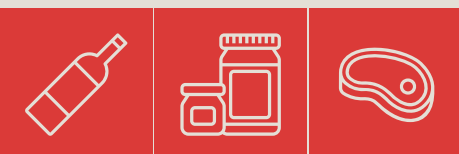
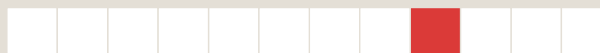
Tait Marketing & Distribution Co., Ltd. (TAIT) és una de les empreses comercials més antigues i importants de **Taiwan**. Fundada el 1845 per un empresari britànic, es dedica a la importació i exportació de béns de consum. El 2008, Uni-President Enterprise la va adquirir, integrant-la en el seu grup, que inclou 7-ELEVEN i Carrefour Taiwan. TAIT gestiona marques pròpies i distribueix productes internacionals com Starbucks, Morinaga i OATLY; serveix a **grans cadenes de supermercats i botigues de conveniència**.

Participants

5 empreses
catalanes inscrites

Calendari

Setembre 2024



eBusiness With

Corner's Dely

Mercat: Xina



Sectors

- Multiproducte
- Vins i escumosos
- Carni

Objectiu

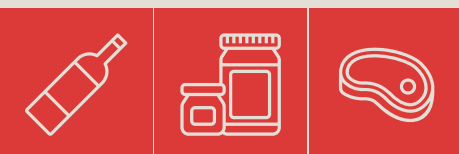
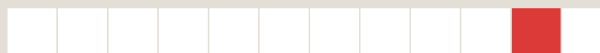
Corner's Deli és un supermercat fundat el 2005 i amb seu a Guangzhou, Cantó, que opera en diverses ciutats del sud de la Xina. **Especialitzat en productes importats de tot el món**, ofereix aliments frescos i envasats, cosmètica i utensilis de cuina. Té **8 botigues** en **cinc ciutats** i un mini-programa a WeChat per a entregues en línia. És la cadena més rellevant en productes importats a la regió, atrau clients xinesos acomodats, joves consumidors i famílies que compren amb freqüència.

Participants

5 empreses
catalanes inscrites

Calendari

Novembre 2024



eBusiness With

Jenny Wang

Mercat: Corea del Sud

Sectors

- Multiproducte
- Vins i escumosos
- Carni

Objectiu

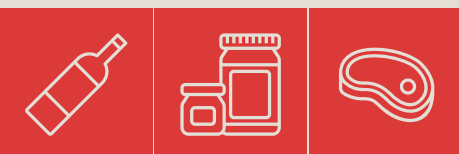
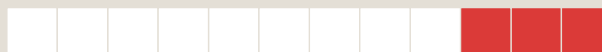
Jenny Wang és un **supermercat especialitzat en productes d'importació** amb **set establiments a Pequín**, Xina. S'enfoca en oferir una selecció prèmium de productes internacionals. Destacant en sectors com vins, pernils i embotits, formatges, oli d'oliva, mel, xocolates, dolços i olives. Amb una proposta dirigida a consumidors exigents, combina **qualitat i varietat** per satisfer la demanda de gastronomia global a la capital xinesa. El seu objectiu és consolidar-se com a referència en el mercat de productes importats de luxe a la regió.

Participants

10 empreses
catalanes inscrites

Calendari

Octubre – desembre 2024



eBusiness Focus

Japan

Mercat: Japó

#CatalanFood
eBusiness
FOCUS
JAPAN

Sectors

- Multiproducte
- Vins i escumosos

Objectiu

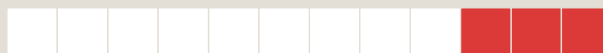
eBusiness Fous Japan és un **esdeveniment B2B** adreçat a empreses catalanes per tal de presentar els productes i el potencial del sector agroalimentari català a importadors, distribuïdors i responsables de grans superfícies dels mercats agroalimentaris de destinació.

Participants

11 empreses
catalanes inscrites

Calendari

Octubre – desembre 2024



eBusiness Focus

LATAM

Mercats: Colòmbia, Perú i Xile



Sectors

- Multiproducte

Objectiu

Prodeca, a través de l'antena Prodeca a Latam, ha organitzat un eBusiness amb operadors dels mercats de **Colòmbia, Perú i Xile**: Makro, Best Choice, Cencosud, Equatro i Casa Ibáñez (Colòmbia), Cencosud, Gourmet 117 i Supermercados Peruanos (Perú), TSG i Bebidas Ecusa (Xile).

Participants

14 empreses
catalanes inscrites

Calendari

Juliol – novembre 2024



eBusiness Focus

Àfrica

Mercats: Costa d'Ivori, Nigèria i Ghana



Sectors

- Multiproducte

Objectiu

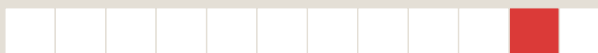
Prodeca, a través de l'antena Prodeca a Àfrica, ha organitzat un **eBusiness** amb operadors dels mercats de **Costa d'Ivori, Nigèria i Ghana**: Société d'Alimentation d'Animaux, Grande Société Distribution Alimentaire, FA-LAY Entreprise, Le Vinophine, CDCI, Sococe (Costa d'Ivori), African Yardk, Efe Efo Ventures, Wigmore (Nigèria) i Carmensita, Izako, Casico, Labianca, Perez Food (Ghana).

Participants

9 empreses
catalanes inscrites

Calendari

Novembre 2024



eBusiness Focus

Middle East

Mercats: UAE i KuwaitSectors

- Multiproducte

Objectiu

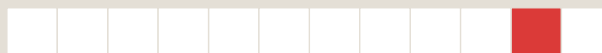
Prodeca, a través de l'antena Prodeca a l'**Orient Mitjà**, ha organitzat un eBusiness amb operadors dels mercats d'**Emirats Àrabs i Kuwait**: Al Yasil General Trading (Emirats Àrabs) i International Centre Group of Foodstuff (Kuwait).

Participants

3 empreses
catalanes inscrites

Calendari

Novembre 2024



Programa de Compradors Internacionals

Alimentaria

Barcelona

Del 18 al 21 de maig

Multiproducte

Empreses catalanes
participants amb

Prodeca: 66

En el marc de la fira Alimentaria 2024, Prodeca va organitzar el **programa de compradors internacionals**, amb l'objectiu de potenciar **trobades de negocis** entre empreses catalanes i compradors de mercats internacionals i impulsar les exportacions dels productes catalans cap a **mercats internacionals**.

Durant els tres primers dies del certamen, a l'**Espai Catalunya** al Pavelló Intercam, Prodeca va organitzar més de **1.000 reunions B2B** amb **66 empreses catalanes** i **20 importadors** i distribuïdors de mercats estratègics per al sector agroalimentari, com Brasil, Estats Units, Índia, Mèxic, Nigèria, Perú, Costa Rica o Uruguai.

Prodeca ha organitzat una agenda de reunions en funció dels interessos comercials que han transmès els compradors internacionals. Així, en un format de **reunions de 20 minuts**, representen una oportunitat única perquè les empreses catalanes puguin establir connexions inicials amb importadors i distribuïdors estrangers, presentar els seus productes i explorar noves oportunitats de negoci. Aquest format eficient permet agilitzar el procés de contacte inicial i potenciar la generació de sinergies entre els diferents agents del sector agroalimentari.



Programa de Compradors Internacionals

Alimentaria

Empreses catalanes participants amb Prodeca: 66

- Anxoves Callol Serrats - L'escala
- Friselva
- Formatges Muntanyola
- Can Calet
- Aove Escornalbou Gourmet
- La Collita
- Fribin
- La Granja Foods 1959
- Coselva, Sccl
- Gicarns
- Especialitats M. Masdeu
- Terra Fruits
- Alma Teas & Herbal Infusions – Fincafe
- Fruits Secs Torra
- Happy-Lab
- Alternativa3
- Dulcilight
- Blanxart
- Padesa
- Aigua Sant Aniol
- Cuniespluga SL
- Sanmy SA
- Pastisart
- Perello
- Avgvstvs Forvm
- Sucesores De J. Pont
- Vichy Catalan
- Torres Import
- Anela Fruits
- Chocolates Simon Coll
- Can Bech
- Molí Coloma
- Cooperativa Agrícola de Cambrils – Mestral
- Laumont
- Etim - Cooperativa Falset-Marça, Sccl
- Chocolates Solé
- Mar-Tret
- Can Garriga
- Kenshosake (Humbert Conti)
- Edo Olive Oil
- Actel Grup
- Grau Nuts
- Vitae Kombucha
- Priorat Natur
- Clos Pons
- Carnica Batalle
- Terrall de Sant Isidre
- Alemany 1879
- Unió Nuts
- Aliments del Mar
- La Coca de Folgueroles
- Llagrimes del Canigó
- Chocolates Torras
- Olis Sole
- Compass World
- Torrons Vicens
- Carolina Honest



Esdeveniment de negocis

Compra Local

Barcelona30 d'octubreMultiproducteEmpreses catalanes
participants: 30

Prodeca va organitzar, el **30 d'octubre**, al Palau de Pedralbes (Barcelona), la segona edició de l'actuació **Compra Local** (el 2022 es va celebrar amb el nom Local Buyers Networking), un **esdeveniment de negocis** que posa en contacte empreses catalanes productores d'aliments i begudes de **proximitat** amb responsables de compra de grans superfícies, càterings, empreses de restauració i gestores de col·lectivitats.

En l'edició del 2024, hi van participar **30 productors** i una desena de compradors estratègics d'arreu de l'Estat espanyol. A partir de les necessitats i interessos traslladats pels compradors, Prodeca va organitzar una agenda de **70 reunions** en un format d'entrevistes ràpides de **20 minuts** amb una àmplia representació sectorial: fruita, horta, oli d'oliva, vins i licors, carn i embotits, productes de fleca, peix i marisc, fruita seca, bolets i cereals.

Compra Local no només busca generar vendes directes, sinó també reforçar les relacions comercials a llarg termini. Destacant la **proximitat geogràfica com un valor afegit** per a un mercat en creixement que prioritza la sostenibilitat i la qualitat del producte local.

La trobada va concloure amb un dinar de negocis **Àpat Catalunya**, que va permetre als participants aprofundir en els contactes generats durant les reunions d'una manera més relaxada i propera. Un Àpat Catalunya és una activitat gastronòmica que es promou per posar en valor els **productes agroalimentaris de proximitat** i la **cuina tradicional catalana**. En aquests àpats es posa èmfasi en l'ús d'ingredients locals i de temporada, sempre lligats a la cultura i el patrimoni català. Aquesta iniciativa reforça la distinció de Catalunya, Regió Mundial de Gastronomia 2025 que posa en valor el turisme gastronòmic de qualitat i el consum responsable dels productes locals.



Esdeveniment de negocis

Compra Local

Empreses catalanes participants: 30

- Blai Peris
- Carquinyolis Escalfet
- Caula Aliments
- Celler Balart
- Celler Grau I Grau
- Celler Masroig
- Cítrics Terres De L'ebre – Deltafruits
- Coca I Fitó
- Congelats Olot
- Cooperativa Tres Cadires
- Degustus
- Domenio (Celler Domenys)
- Embotits Olivé
- Essència Del Delta
- Font-Sans
- Fruits Secs Torra
- Grup Pons (Clos Pons)
- Hortec
- Impossible Bakers
- Lantxaga

- Laumont
- Museu De La Confitura
- Pastes Sanmartí
- Pirinat Carn Ecològica
- Sant Lluís
- Selfoods-Finca Molí Coloma
- Terra Fruits
- The Nut Club
- Tortillas Nagual
- Vincloop

Empreses compradores participants: 9

- **Aldi**
Cadena de Supermercats
- **Bo I Sa, Serveis D'àpat**
Càtering
- **Bon Cor Càtering**
Càtering
- **Caprabo**
Cadena de Supermercats
- **Carrefour**
Cadena de Supermercats
- **Condis**
Cadena de Supermercats
- **El Corte Inglés**
Cadena de Supermercats
- **Hospital Germans Trias i Pujol**
Restauració Col·lectiva
- **Restaurant Windsor**
Restauració



3.3

Catàlegs promoci- onals

Durant el 2024 s'ha continuat amb la realització de **catàlegs de promoció comercial** d'empreses catalanes, una modalitat de servei a les empreses que es va iniciar el 2021.

Prodeca estableix una ronda de contactes amb **compradors potencials en el mercat estratègic en qüestió** per establir un circuit d'oferta de productes i possibilitat de **reunions virtuals** amb les empreses catalanes del sector agroalimentari i els compradors.

Amb l'objectiu de facilitar que la informació arribi al major nombre de comerços al detall i compradors potencials, s'elabora un **catàleg de productes agroalimentaris catalans** que serveixi com a eina de promoció comercial al mercat de destinació. Enguany, es van realitzar **12 catàlegs** comercials a 12 mercats estratègics per a Prodeca.

Catàleg Estats Units

Quan

Maig 2024

Sectors

- Fine food
- Oli d'oliva
- Peix
- Vins i escumosos
- Licors i destil·lats
- Carn i embotits

Empreses participants

94

Catàleg Àfrica

Quan

Maig 2024

Sectors

- Fine food
- Vins i escumosos
- Carn i embotit
- Oli d'oliva.

Empreses participants

63

Catàleg Brasil

Quan

Maig 2024

Sectors

- Fine food
- Vins i escumosos
- Carn i embotit
- Oli d'oliva, peix.

Empreses participants

80

Catàleg Corea del Sud

Quan

Maig 2024

Sectors

- Fine food
- Vins i escumosos
- Carn i embotit
- Oli d'oliva

Empreses participants

90

Catàleg Índia

Quan

Maig 2024

Sectors

- Fine food
- Vins i escumosos
- Carn i embotit
- Oli d'oliva

Empreses participants

66

Catàleg Japó

Quan

Maig 2024

Sectors

- Fine food
- Vins i escumosos
- Carn i embotit
- Oli d'oliva

Empreses participants

95

Catàleg LATAM

Quan

Maig 2024

Sectors

- Fine food
- Vins i escumosos
- Carn i embotit
- Oli d'oliva
- Peix i marisc

Empreses participants

86

Catàleg Mèxic

Quan

Maig 2024

Sectors

- Fine food
- Vins i escumosos
- Carn i embotit
- Oli d'oliva
- Peix i marisc

Empreses participants

89

Catàleg Orient Mitjà

Quan

Maig 2024

Sectors

- Fine food
- Vins i escumosos
- Carn i embotit
- Oli d'oliva
- Peix i marisc

Empreses participants

79

Catàleg Taiwan

Quan

Maig 2024

Sectors

- Fine food
- Vins i escumosos
- Carn i embotit
- Oli d'oliva

Empreses participants

84

Catàleg Xina

Quan

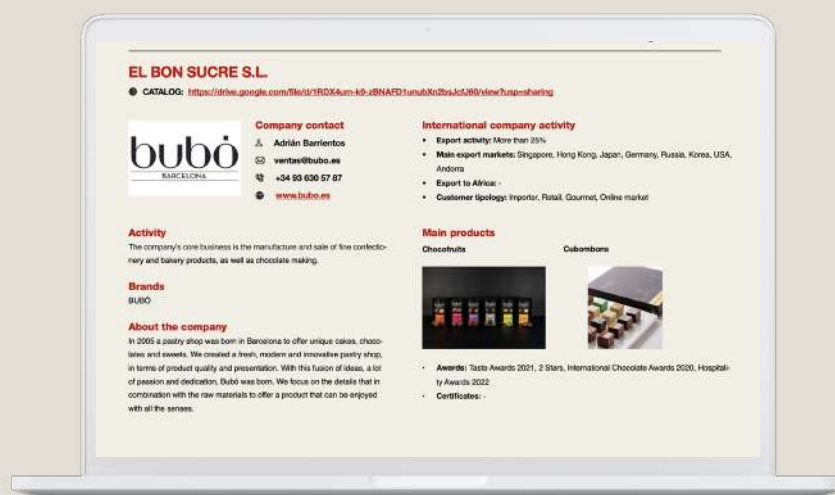
Maig 2024

Sectors

- Fine food
- Vins i escumosos
- Carn i embotit
- Oli d'oliva

Empreses participants

79



3.4

Projectes europeus

Prodeca col·labora estretament amb **altres organismes públics del Govern de Catalunya** per desenvolupar polítiques, millorar estratègies i garantir la implementació dels seus plans d'acció.

Proxterra

El projecte Proxterra proposa un acompanyament destinat a reforçar el **creixement sostenible i la competitivitat de les pimes del sector agroalimentari**. El seu objectiu principal és donar suport i promoure la producció sostenible, la distribució equitativa i el consum de proximitat de productes agroalimentaris dels **Pirineus**.

Projecte TTD.EU

Projecte per a la promoció dels **vins i caves** amb denominacions d'origen catalanes a la **Xina** i als **Estats Units**.

Projecte AGRIP

AGRIP té com a objectius promoure les **característiques específiques** dels mètodes de **producció agrícola** de la **Unió Europea** i les característiques dels productes agrícoles i alimentaris en relació amb la seva qualitat, gust, diversitat o tradicions.

Projecte Horizon - Live Rural Life

Horizon Europe té l'objectiu fomentar l'**atractiu rural per als joves**. El projecte vol mostrar les possibilitats laborals que ofereix l'agricultura.

Projecte Interreg Euromed - Soil4med

Interreg Euromed té l'objectiu promoure el **turisme sostenible utilitzant la cultura de l'oli**.

Proxterra

**Producció sostenible,
distribució justa i
consum de proximitat de
productes agroalimentaris
dels pirineus.**

Els socis POCTEFA

- Creació
- Fundació Universitària Balmes - Uvic-UCC (CT Beta)
- Prodeca - Promotora d'Exportacions Catalanes Sa
- Cambra d'agricultura de L'ariège
- Cambra d'agricultura dels Pirineus Orientals
- Universitat de Pau i dels Països de L'adour-Ipreme
- Cambra de Comerç i Indústria Occitània Pirineus – Mediterrani
- Cambra de Comerç i Indústria dels Pirineus Orientals



Presentat en el marc de la primera Convocatòria de projectes del **Programa Interreg V-A Espanya-França-Andorra** (POCTEFA 2021-2027), el projecte **Proxterra** s'integra dins de la prioritat 1 del programa: "Crear un espai comú de co-neixement i innovació, fomentar la transformació digital i el creixement sostenible", centrada en el desenvolupament de la recerca, la innovació, la implementació de tecnologies avançades i l'explotació dels avantatges de la digitalització.

El projecte **Proxterra** proposa un acompanyament destinat a reforçar el creixement sostenible i la competitivitat de les pimes del sector agroalimentari. El seu objectiu principal és donar suport i promoure la **producció sostenible**, la distribució equitativa i el **consum de proximitat** de productes agroalimentaris dels Pirineus.

El sector agroalimentari és un àmbit estratègic del territori transfronterer **Pirineus Orientals-Ariège, Lleida-Barcelona-Girona i Andorra**.

No obstant això, la sostenibilitat econòmica del teixit empresarial no està garantida: en aquesta zona rural i muntanyosa, la transferència de tecnologia és rara i la majoria de les empreses són de mida micro, petita o mitjana i no disposen dels recursos necessaris per desenvolupar les seves pròpies activitats de I+D+i, fet que en limita la competitivitat.

A més, el sector té un impacte ambiental important: utilitza molts recursos i genera molts residus i emissions contaminants, especialment atès que l'efecte fronterer afavoreix les cadenes de valor nacionals i una xarxa de distribució estesa.

Per fer front a aquests reptes, Proxterra proposa reforçar el creixement sostenible transfronterer i de proximitat i la competitivitat de les micro, petites i mitjanes empreses mitjançant la creació i el reforç de **circuits curts locals** i aprofitant la complementaritat transfronterera.

Durant tres anys, el consorci, format per entitats acadèmiques, privades i públiques franceses i espanyoles, durà a terme una sèrie d'activitats que cobriran l'**oferta** (producció i envasat), la **demanda** (consum) i la **logística** (distribució).

Les micro, petites i mitjanes empreses rebran suport a través d'un programa de **formació** per adoptar solucions sostenibles i innovadores en la producció i transformació de productes agroalimentaris, la col·laboració



Proxterra

**Producció sostenible,
distribució justa i
consum de proximitat de
productes agroalimentaris
dels pirineus.**

interempresarial i el suport al procés de comercialització, especialment més enllà de les fronteres.

Pel que fa a la **logística**, Proxterra té com a objectiu promoure una xarxa de distribució local, policèntrica i transfronterera amb el suport d'una plataforma de codistribució digital. Finalment, el consorci promourà el consum local mitjançant accions de sensibilització entre el públic, els professionals de la restauració i el turisme, així com els actors de la restauració col·lectiva.

Reptes específics

- Promoure solucions innovadores per a la producció sostenible de productes agroalimentaris i els seus envasos, a través de formació, col·laboració entre actors econòmics locals i el suport a l'obtenció de certificacions.
- Impulsar un nou model transfronterer de distribució policèntrica que afavoreixi el consum de proximitat i la sostenibilitat mitjançant el desenvolupament d'eines digitals.
- Fomentar i promoure la demanda de productes sostenibles i de proximitat entre els consumidors finals, els professionals de la restauració i el turisme i la restauració col·lectiva.
- Estructurar sinergies amb altres projectes o agents, promoure la transferència dels resultats obtinguts cap a les polítiques públiques locals, regionals i nacionals i la seva adopció o transposició a una escala més gran per altres organitzacions, amb l'objectiu de facilitar la sostenibilitat del projecte més enllà de la seva finalització.



Projecte TTD.EU

Durada

Del març del 2020 a juny del 2026

Pressupost

6.834.831,92 €

Els socis

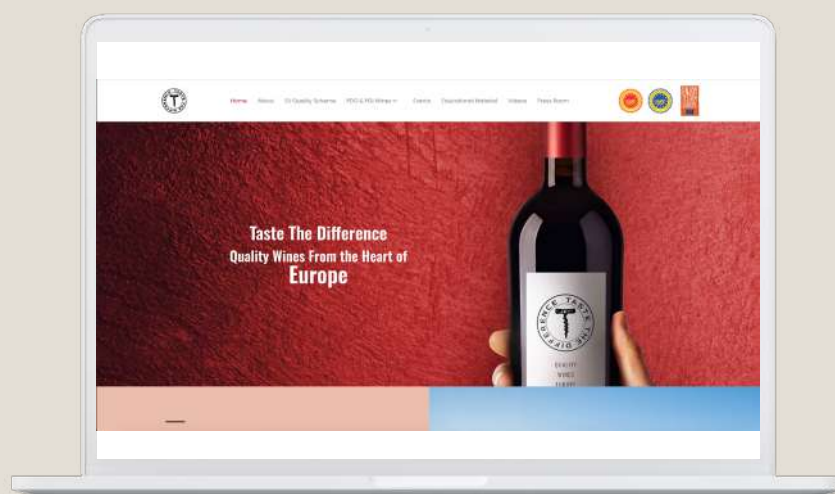
- Prodeca
- Unione Italiana Vini Servizi Soc. Coop. Arl (UIV)



Projecte per a la **promoció dels vins i caves amb denominacions d'origen catalanes** (Alella, Catalunya, Conca de Barberà, Costers del Segre, Empordà, Montsant, Penedès, Pla de Bages, Priorat, Tarragona i Terra Alta, a més de la denominació Cava.) a la **Xina** i als **Estats Units**.

Prodeca, coordinadament amb les empreses que s'inscriguin a les diferents convocatòries, durà a terme de forma consorciada amb la Unione Italiana **Vini Servizi Soc. Coop. Arl (UIV)** activitats promocionals i de caire informatiu i divulgatiu dissenyades específicament per a cada un d'aquests dos mercats.

L'objectiu principal de TTD.EU és que els **vins i caves guanyin presència**, notorietat i quota de mercat, tant al **mercat asiàtic** com al **nord-americà**. És per això que les actuacions s'adrecen, principalment, a operadors comercials, professionals i prescriptors, considerats **grups estratègics** i amb influència per a la difusió del coneixement i de la cultura europea del vi en aquests dos països. Les actuacions inclouen esdeveniments amb premsa especialitzada i agents del sector, la participació en B2B, fires, missions inverses, classes magistrals dirigides per sommeliers de prestigi, la creació de materials promocionals, etc., tots amb una clara voluntat de transmetre els estàndards de qualitat, els mètodes de producció i la singularitat dels caves i vins amb DO de les regions vitivinícoles europees (Catalunya i Itàlia) que hi participen.



Projecte AGRIP

Pressupost

11,4 milions d'€ durant 3 anys



AGRIP té com a objectius **promoure les característiques específiques dels mètodes de producció agrícola de la Unió Europea** -especialment pel que fa a la seguretat alimentària, la traçabilitat, l'autenticitat, l'etiquetatge, els aspectes nutricionals i sanitaris, el benestar animal, el respecte pel medi ambient i la sostenibilitat- i les característiques dels productes agrícoles i alimentaris en relació amb la seva qualitat, gust, diversitat o tradicions.

L'impacte final esperat és **millorar la competitivitat i el consum dels productes agroalimentaris de la Unió Europea**, augmentar-ne el perfil i la seva quota de mercat en aquests països destinataris.

Les àrees geogràfiques destinatàries són **Estats Units, Latam** (Colòmbia, Perú, Brasil), **Àfrica** (Nigèria, Sudàfrica, Kenya), **Àsia** (Japó, Xina, Corea del Sud), **Orient Mitjà** (Aràbia Saudita, Emirats Àrabs).



Projecte Horizon - Live Rural Life

Pressupost

4 milions d'€



Horizon Europe té l'objectiu **fomentar l'atractiu rural per als joves**.

El projecte vol mostrar les **possibilitats laborals que ofereix l'agricultura**: d'una banda connectant estudiants d'universitats agrícoles (i d'altres) amb agricultors i, de l'altra, connectant la societat civil amb els agricultors (mitjançant la promoció del Benvingut a Pagès a diferents territoris). Per tal de contribuir a construir una **narrativa positiva** de la vida rural basada en fets.

L'objectiu d'aquestes iniciatives és **promoure el desenvolupament rural i els beneficis per al conjunt de la zona**, ja que fomenta el consum de productes de proximitat, contribueix a promoure el desenvolupament econòmic i social, i educa sobre la importància de respectar els professionals i la vida agrària.

Els socis

- Prodeca
- Università di Palermo (IT)
- Ciheam (ES)
- Ciheam Creta (GR)
- Dos Sicilia (IT)
- Asociación Europea-España (ES)
- Giusti Eventi (IT)
- Bioeconomy Cluster Slovakia (SL)

Projecte Interreg Euromed - Soil4med

Pressupost

2,5 milions d'€

Els socis

- Calàbria (IT)
- Sardenya (IT)
- Catalunya (ES)
- Istria (CR)



3.5

Competitivitat Local

El públic estratègic de Prodeca són les **petites i mitjanes empreses**. Mitjançant el suport a iniciatives locals per a aquest segment de companyies, invertim en la seva competitivitat i en fomentem el desenvolupament comercial.

La participació en **iniciatives de promoció, fires i mostres** amb l'objectiu de reforçar la comercialització dels productes autòctons ajuda les petites i mitjanes empreses al seu desenvolupament comercial dins d'un mercat cada vegada més globalitzat.

Les actuacions promocionals que Prodeca impulsa dins del territori són un punt de partida imprescindible per **fomentar i consolidar la notorietat dels productes locals** i afavorir-ne la comercialització, sobretot al mercat local; però, també, en l'internacional.

El coneixement i la valoració dels nostres productes a través de la **gastronomia** és una estratègia imprescindible que aporta competitivitat als nostres productors i a la indústria agroalimentària.



Benvinguts a pagès

IX Edició

Cap de setmana de l'1 i 2 de juny del 2024

Participants

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

Resultats

36.000 visitants

**BENVINGUTS
A PAGÈS**
LA FESTA

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.

Hi col·laboren la Fundació Alícia, 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 revaloració i la promoció del sector. Aquesta iniciativa de la Generalitat s'ha convertit en una **acció de promoció de 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, cuinòfil i jove.

El 2024 es consolida amb l'objectiu de **donar valor al món rural i apropar la ciutadania al sector agrícola**. S'impulsa l'oferta agroturística com una oportunitat per descobrir de primera mà les explotacions i els seus productes. Es consolida com un aparador dels aliments del territori i una plataforma per fomentar la comercialització de productes de proximitat i la venda directa per part de les explotacions participants. A més, es reafirma com un projecte de país que fa valdre un sector agroalimentari dinàmic, vital i competitiu, amb empreses arrelades al territori i compromeses amb la qualitat.



Benvinguts a pagès



El **89 %** dels visitants ha comprat producte durant la visita, per un tiquet mitjà de **30-40€**.

Novetats relacionades

- Canvi de dates que, a diferència d'altres edicions que tenien lloc a la tardor, enguany s'ha celebrat a la primavera, per donar resposta a una demanda traslladada per professionals del sector primari. En celebrar-se al mes de **juny**, ha coincidit amb la campanya del sector fructícola i hortícola, les bones temperatures i el preludi de l'estiu.
- D'aquesta edició també cal destacar el **pagament simbòlic de 2 euros**, que havien d'efectuar tots els visitants majors de 15 anys en el moment de fer la reserva. Amb aquest import s'ha volgut retre homenatge i reivindicar la feina dels pagesos i pageses, que durant aquest cap de setmana han rebut milers de visitants i han hagut d'organitzar-se i planificar-se per poder assegurar la qualitat i productivitat de les diferents visites. Cal remarcar la tasca essencial del sector primari. Divulgar l'origen i la importància del consum i la compra de productes de proximitat és un dels objectius de La Festa.
- Campanya de publicitat només en **mitjans digitals**.
- Gràcies als bons resultats de la prova pilot que es va dur a terme el 2023 a les comarques de Ribera d'Ebre i la Conca de Barberà, aquest any la **categoria d'elaboradors alimentaris** s'ha estès a tot Catalunya, i s'han pogut visitar 10 elaboradors d'arreu del territori, empreses que no disposen d'una explotació agrària pròpia, sinó que compren la matèria primera per elaborar els seus productes a explotacions locals, i d'aquesta manera contribueixen a enfortir el conjunt d'empreses agroalimentàries catalanes.
- La **mitigació de la petjada de carboni** ha estat també protagonista de La Festa d'aquest any, que continua amb la ferma voluntat de ser una proposta responsable amb el planeta. És per aquest motiu que s'han impulsat iniciatives en pro de la sostenibilitat. Per una banda, s'han donat a conèixer els diferents punts verds de recàrrega de vehicles elèctrics a tots els visitants a través del web Electromaps. D'altra banda, s'ha potenciat la utilització del transport col·lectiu, a través de la plataforma Som Mobilitat. D'aquesta manera, s'ha pogut reduir el nombre de desplaçaments i s'ha optat per fer un ús responsable del transport. També s'ha facilitat a les explotacions agràries la Calculadora de Sostenibilitat del Departament d'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural, una eina per autoavaluar-se en matèria de sostenibilitat i eficiència energètica.
- **Difusió del projecte** a través de seminaris i ponències sobre alimentació de proximitat organitzats pel DARPA.



Benvinguts a pagès Tot l'any

Durada

Tot l'any

Participants

100 explotacions d'arreu
de Catalunya

Benvinguts a Pagès és un projecte actiu tot l'any. A través de Benvinguts a Pagès Tot l'Any, les **explotacions** d'arreu del territori poden oferir activitats de pagament els **365 dies**.

La iniciativa proporciona visites, tallers d'elaboració de productes, activitats escolars, jocs de rol, tastos i degustacions de productes i altres activitats durant tot l'any. En el marc d'aquest projecte, Benvinguts a Pagès posa 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.



Benvinguts a pagès: El teu comerç et porta a pagès

Dates

Del 20 al 30 de maig



Del 20 al 30 de maig, Prodeca va dur a terme la campanya “**El teu comerç et porta a pagès**”, que convidava els clients a descobrir la qualitat dels productes agroalimentaris de proximitat i, alhora, tenir l’oportunitat de guanyar una estada rural de cap de setmana en el marc de la festa del Benvinguts a Pagès.

La iniciativa està promoguda per Prodeca i diverses **parades del programa Comerç Verd** dels mercats municipals de Barcelona, amb el suport de l’Oficina Conjunta de l’Alimentació Sostenible (OCAS), per afavorir la pagesia i el món rural català, els mercats com a promotors de la venda de productes agroalimentaris de proximitat i el seu compromís amb la sobirania alimentària, i la importància de consumir aliments sostenibles, per la salut de les persones, la del planeta i la cura del territori.

Durant els 11 dies de campanya, els clients dels mercats municipals de Barcelona van trobar a les parades cartells amb el lema “El teu comerç et porta a pagès”. Aquestes parades formen part del programa Comerç Verd i ofereixen productes agroalimentaris de productors que participen en el Benvinguts a Pagès, el projecte de Prodeca que obre les portes de la pagesia a la ciutadania. Per la **compra superior a 10 €** de producte directe de pagès i de llotja, el client va rebre una butlleta, on s’indicava com omplir un formulari en línia amb les seves dades de contacte, que només es faran servir per informar-lo si guanya el premi.

El premi va constar d’una **estada rural gratuïta en règim de pensió completa, per a quatre persones, que inclou la visita a explotacions agro-ramaderes**. Se’n van sortejar tres entre tots els participants durant el cap de setmana de l’1 i 2 de juny, moment en què va tenir lloc la celebració de la festa anual del Benvinguts a Pagès, la celebració en què la pagesia obre les portes a la ciutadania de granges, espais agraris i obradors, des dels Pirineus fins a les Terres de l’Ebre.



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. 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 territori d'origen, les propietats nutricionals, la temporalitat, si compten amb distintius d'origen i qualitat, etc.

A més, hi ha un **gran aparador de productors catalans** que s'identifiquen segons si fan venda directa o de circuit curt, elaboradors i comerços, així com restaurants, allotjaments i càterings 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 autogestionable 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

23 Botigues al món

87 Restaurants al món

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

Gastronomic Forum Bcn

Barcelona

4, 5 i 6 de novembre

Gastronomia

**Empreses catalanes
participants amb**

Prodeca: 25

- A mar es espectacular
- Artesania de la Croqueta
- Degustus
- DOP Les Garrigues
- DOP Siurana
- Domenio (Celler Domenys)
- Dones Arrosseres del Delta
- Dos Deus Vermouth
- Casa Mariol
- FSO Garrigues
- Lantxaga
- Portell
- Terra Fruits

El Gastronomic Forum Barcelona és l'esdeveniment de referència del **sector de l'hostaleria**, el comerç especialitzat i la **gastronomia** que reuneix anualment els restauradors, els compradors i els distribuïdors especialitzats. Té un enfocament comercial **professional**, no està obert al públic general.

La fira, organitzada per Fira de Barcelona, constitueix un punt de trobada idoni per conèixer les **novetats del sector**. Aglutina un espai d'exposició juntament amb un programa d'activitats i ponències. És, doncs, una oportunitat per descobrir tendències i novetats, fer negocis i viure experiències gastronòmiques.

El públic professional aglutina **distribuïdors, responsables de compra** del sector de la **restauració**, empresaris de restauració i indústria agroalimentària, administracions i associacions, centres de formació, cuiners, enòlegs, botigues especialitzades, periodistes i crítics gastronòmics.



Fires locals

Gastrono- mic Forum Bcn

Empreses participants ecològic

- Atavus Priorat
- Biopaumerà
- Cal Valls
- Cervesa lo Vilot
- Celler de Capçanes
- J. Fortuny Fàbregas
- La Galeta Artesana
- Llivins
- Mel Múria
- Oleum Naturale
- Safrà del Montsec
- Vins Algars

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

La fórmula per dinamitzar l'estand Ecoteca va ser a través de la **participació rotatòria d'empreses catalanes**: durant cada jornada quatre empreses d'aquest segment van ocupar els taulells de l'estand.

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



Fires locals

Gastrono- mic Forum Espai Catalunya

Barcelona**4, 5 i 6 de novembre****Gastronomia****Empreses catalanes
participants: 100**

Al Gastronomic Forum Barcelona estan representades empreses referents en diferents segments d'activitat, tant de la **gran restauració** com de **petits productors**.

En aquest sentit, destaca l'**Espai Catalunya**, un espai compartit de més de **1.000 m²** organitzat per Prodeca; la Diputació de Barcelona, mitjançant la Xarxa de Productes de la Terra; la Diputació de Lleida i la Diputació de Girona, a través del seu segell de qualitat agroalimentària, Girona Excel·lent. Les 100 empreses d'arreu de Catalunya que hi van formar part cobreixen el conjunt dels diferents sectors agroalimentaris: carn i embotit, fine food, oli, vi i cava, peix i marisc i fruita i horta.

Durant els tres dies que dura el Gastronomic Forum Barcelona, Prodeca, en col·laboració amb la Diputació de Barcelona, la Diputació de Girona i la Diputació de Lleida, ha impulsat **El Rebost de Catalunya**, un espai en què els productors catalans presents a l'esdeveniment presenten els seus productes icònics i en destaquen els atributs, singularitats i aplicacions a la cuina catalana. S'hi van programar més de **20 activitats gastronòmiques** i de producte, amb tastos per al públic professional assistent, dirigides pels mateixos productors amb l'objectiu de donar protagonisme al seu producte. L'aula va tenir un aforament per a **32 persones**, que van tastar una gran diversitat de productes autòctons com l'oli, la carn, la fruita, la verdura, els vins o els formatges, alguns amb segell d'origen i qualitat.



Fires locals

Fòrum Gastronò- mic de Girona

Girona12 de marçGastronomia

El **Fòrum Gastronòmic de Girona** és el punt de trobada dels professionals i tots els amants de la gastronomia a la ciutat de Girona.

Es tracta d'un esdeveniment consolidat, amb més de **17 anys de trajectòria** a Girona, sempre amatent a les noves tendències i adaptant-se als formats del futur.

Per a aquesta edició, el departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació juntament amb Prodeca, IRTA i FRUIT FUTUR, va celebrar la presentació de la **nova poma catalana Tutti**, una varietat innovadora adaptada al canvi climàtic i amb gran potencial en el mercat. L'esdeveniment, que va tenir lloc davant d'un públic format per professionals del sector, institucions i representants de la gastronomia, va posar en valor les propietats, el conreu, la distribució i les aplicacions culinàries d'aquesta nova fruita.

La jornada va començar amb la benvinguda institucional a càrrec de Jaume Armengol, president de FRUIT FUTUR; Josep Usall, director general de l'IRTA, i el periodista gastronòmic Salvador Garcia-Arbós, que van destacar la importància de la Tutti com a una varietat de poma catalana amb gran projecció. Seguidament, es va presentar el **vídeo promocional de la nova poma**, que en reforçava la identitat i posicionament.



Fires locals

Fòrum Gastronò- mic de Girona

Girona

12 de març

Gastronomia

El Secretari d'Alimentació del Departament d'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural, Carmel Mòdol, va intervenir per explicar l'origen i les oportunitats de la producció de la Tutti, acompanyat de Fidel Llorens, director gerent de Girona Fruits, i Joan Bonany, responsable del programa de fructicultura de l'IRTA, que van aprofundir en les **característiques agronòmiques** i comercials de la nova varietat.

Un dels moments més destacats de la presentació va ser la demostració gastronòmica a càrrec de Joan Roca (El Cellar de Can Roca**), Martina i Carlota Puigvert (Les Cols*), Xixo Castaño (Malena*), i Joel Castanyé (La Boscana*), que van elaborar diferents plats amb la Tutti com a ingredient principal. Els assistents van poder degustar aquests preparats i comprovar de primera mà les qualitats organolèptiques de la nova poma catalana.

L'acte va concloure amb la intervenció de Montse Baró, presidenta d'AFRUCAT, que va exposar les perspectives comercials de la Tutti, i la cloenda a càrrec de David Mascort, conseller d'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural de la Generalitat de Catalunya, qui va destacar la rellevància d'aquesta iniciativa per al sector fructícola català i el seu impacte en el mercat nacional i internacional.



Fires locals

Biocultura

BarcelonaDel 9 al 12 de maigProducte ecològic

BioCultura és la fira de productes ecològics i consum responsable més gran de l'Estat espanyol i, en aquesta edició del 2024, ha reunit més de **300 expositors** dedicats als sectors d'alimentació bio, cosmètica ecològica, moda sostenible, casa sana, turisme responsable, artesanies i ONG.

Paral·lelament a l'exposició, s'hi van celebrar més de **260 activitats** (presencials i en línia) i es van registrar fins a **50.000 visitants**. Des de Prodeca s'hi va ser present divulgant la certificació ecològica i dinamitzant el **Ben-vinguts a Pagès Tot l'Any**, amb un estand institucional compartit amb el DARPA i el Consell Català de la Producció Agrària Ecològica (CCPAE) sota la marca "Catalunya, on l'ecològic és cultura".



Fires locals

Lactium

VicDel 20 a 21 d'abrilLlet i formatges

Coincidint amb la celebració de la **16a edició de Lactium**, Prodeca va organitzar la jornada **Les Claus del Comerç dels Formatges Artesans**, que va posar de manifest la riquesa i la diversitat del sector formatger artesà, així com la importància de treballar conjuntament per garantir-ne la sostenibilitat i la projecció de futur.



Va ser una jornada dedicada a l'anàlisi i el debat sobre la comercialització del **formatge artesà**. L'esdeveniment va reunir productors, distribuïdors i experts del sector per compartir experiències i abordar els reptes i oportunitats del mercat.

La jornada va començar amb la benvinguda institucional, seguida d'una ponència a càrrec d'Enric Canut, que va reflexionar sobre els costos i el valor del formatge artesà.

A continuació, es va dur a terme la **taula rodona "La compra i la venda de formatges artesans"**, moderada per Pep Palau, en què van participar professionals de diferents àmbits de la distribució i la comercialització del formatge: Alba Plana (Abricot, comerç en línia), Bruno Cabral (La Caseina de Vic, petit comerç especialitzat), Joan Sabartés (BonPreu Esclat, gran distribució), Eva Vila (Vilaviniteca / Ardaí, canal Horeca), Judit Reixach (fires artesanes) i Maria Llorens (Serradet de Barneres, venda directa). Aquesta sessió va posar en relleu les diverses estratègies de comercialització i la importància d'adaptar-se a les noves tendències del mercat.

Després d'una pausa per al cafè, la trobada va continuar amb la taula rodona **"La cadena de valor del formatge artesà"**, també moderada per Pep Palau, on es va aprofundir en els diferents agents que intervenen en el procés de producció i distribució. Van intervenir-hi Lluís Mauri (Llet de Cares Catalanes, ramader), Pere Pujol (Formatgeria Molí de Ger, formatger), Marina Puigcorvé (Formatgeria Mas el Lladré, formatgera), Francesc Portet (Caseus Afinadors, distribució), Marc Massó (Cal Formatger de Girona, botiguer) i Quico Sosa (distribució eco). Els ponents van destacar la necessitat de potenciar la qualitat i l'autenticitat del formatge artesà per diferenciar-lo en un mercat cada cop més competitiu.



Fires locals

Tast a La Rambla

BarcelonaDel 6 a 9 de junyViEmpreses catalanes
participants ambProdeca: 5

- Canals i Munne, SL
- Clos Pons
- Maset
- Mas Rodó Vitivinícola
- Portell

La **fira gastronòmica Tast a la Rambla** és el gran festival culinari que aplega la millor restauració de Barcelona a la zona centre. La mostra acosta les seves tapes i degustacions a barcelonins i visitants en una superfície total aproximada de **8.100 m²** dedicats a la gastronomia, els vins i la restauració de Barcelona.

Prodeca va organitzar la participació de cellers catalans en aquest **festi-val gastronòmic** que s'ha convertit en cita obligada dels barcelonins més *gourmands*. Acompanyant la mostra gastronòmica i sota el paraigües de la marca **Catalunya, Regió Mundial de Gastronomia**, es va oferir a empreses vitivinícoles catalanes l'oportunitat de participar-hi com a expositores, en un espai on van promoure i vendre els seus vins.



Fires locals

Fira Sant Miquel

LleidaDel 26 a 29 de setembreSector agroalimentari

La **Fira Agrària de Sant Miquel** presenta les novetats d'empreses d'arreu de l'Estat espanyol i internacionals relacionades amb els sectors de maquinària agrícola, l'agricultura, l'equipament i la tecnologia agrícola.

És punt de trobada del **sector professional de l'agroalimentari** en general i de la **fruita** en particular. Durant els dies de la fira es proposa una variada programació d'activitats paral·leles, amb jornades tècniques, reunions professionals, visites institucionals, convocatòries de premis i concursos d'alt interès per al sector, la qual cosa fa de la Fira de Sant Miquel un punt de trobada ineludible per a professionals, fabricants i distribuïdors vinculats al món agrari.



Fires locals

Barcelona Beer Festival

Barcelona

Del 22 a 24 de març

Cervesa

Empreses catalanes
participants amb
Prodeca: 18

- Atipik Brew
- Barna-Brew
- Bierboi
- Birra08
- Cervesa Albera
- Cervesa Artesana Minera
- Cervesera Cadaqués
- Cerveses JK
- Espina de Ferro
- Flybrew
- Kibus
- La Montnegre
- L'Anjub Cervesa
- Les Clandestines de Montferri
- Moska De Girona
- Newaza Beer
- Reptilian Brewery
- Zulogaarden

La Fira de Barcelona va tornar a acollir una nova edició del **Barcelona Beer Festival**, el certamen dedicat a la **cervesa artesana** més important del sud d'Europa.

Per materialitzar el compromís per la divulgació i promoció de la cervesa artesana catalana, Prodeca va activar un estand amb una **zona de degustació** on es va poder tastar una selecció de petites cerveseres catalanes.



Promoció de la cuina i els productes

Catalunya Regió Mundial de la Gastro- nomia

Catalunya ha treballat durant el **2024** la prèvia a les actuacions Regió Mundial de la Gastronomia 2025.

La Regió Mundial de la Gastronomia és una iniciativa impulsada per l'**Institut Internacional de Gastronomia, Cultura, Arts i Turisme (IGCAT)**.

Aquest títol té com a finalitat destacar i promoure aquelles regions que contribueixen activament en la **millora de la qualitat de vida de la ciutadania**. Remarca les diferents cultures alimentàries, l'educació per a la salut i la sostenibilitat i la innovació gastronòmica. Es tracta d'un guardó que aporta **credibilitat** a les regions, ja que és atorgat per un jurat independent i internacional d'experts format per persones de diferents àmbits de competència, com ara el turisme, la cultura, l'hostaleria i l'agricultura.



Promoció de la cuina i els productes

Concurs de cuina jove de Catalunya

Sant Pol de Mar

5 de març

L'Escola Universitària d'Hostaleria i Turisme de Sant Pol de Mar (EUHT StPOL) va celebrar, el 5 de març, la **36a edició del Concurs de Cuina Jove** de Catalunya, un dels certàmens de cuina amb més trajectòria del nostre país.

Cinc finalistes de cinc escoles d'hostaleria i gastronomia de Catalunya han preparat un plat que tenia l'escamarlà i la vieira com a ingredients estrella. I, posteriorment, l'han defensat davant del jurat presidit pel xef **Albert Sas-treger**, propietari i xef executiu del restaurant Botik, que té dues estrelles Michelin.

La "Interpretació de les patates emmascarades de la iaia Marta", presentada per la Marta Minoves, alumna del CETT-UB, va ser el plat amb la puntuació global més alta i, com a tal, va rebre el **Premi Absolut del Concurs de Cuina Jove de Catalunya**. A més a més, també va ser guardonada amb el Premi Catalan Food, atorgat al plat amb més potencial per representar la Regió Gastronòmica de Catalunya a l'**European Young Chef Award**, celebrat el novembre a Sicília.



Promoció de la cuina i els productes

Mostra Gastronò- mica París

París

22 de juny

Amb motiu de la inauguració de la **plaça de la Catalogne**, al districte 14 de **París**, i la trobada institucional per festejar aquest nou pulmó verd, el **22 de juny** Prodeca va impulsar, amb la Delegació del Govern de la Generalitat a França i en col·laboració amb l'Ajuntament del Districte 14è i l'Ajuntament de París, una **mostra gastronòmica festiva**.

La jornada va presentar **Catalunya Regió Mundial de la Gastronomia 2025**. Els assistents van poder tastar nombroses especialitats catalanes com embotits, formatges i dolços i també vins del territori de la mà de la sommelier catalana establerta a París Judith Cercós.

L'acte va comptar amb una **exhibició de castells** amb les colles dels Gerperuts de París i els Moixiganguers d'Igualada. A més, hi va haver música en directe amb el grup Cat Klezmer Trio i un taller de jardineria.



Promoció de la cuina i els productes

European Young Chef Award

Prodeca fa costat als **joves talents de la cuina catalana** i acompanya els cuiners del país en concursos d'àmbit internacional per ajudar-los a obrir-se camí en l'àmbit professional.

Prodeca va col·laborar, juntament amb l'**escola CETT**, en la preparació de la candidatura de la jove cuinera **Marta Minoves**, que va ser finalment guanyadora d'aquest **certamen internacional**. La resta de finalistes, que competien amb la catalana Marta Minoves, han estat Jasmin Kärkkäinen (Saimaa, Finlàndia), Óscar Roca (Menorca), Kaja Naveršnik (Eslovènia), Polina Nazarova (Egeu Meridional, Grècia), Giulia Casano (Gozo, Malta), Kincső Szász (Harghita, Romania) i Rosaria Grasso (Sicília, Itàlia).

El concurs European Young Chef Award és un certament organitzat per **IGCAT** en col·laboració amb institucions d'arts culinàries de les Regions de Gastronomia. El certamen reuneix finalistes de certàmens d'arreu d'Europa per presentar i intercanviar coneixements sobre plats tradicionals i productes alimentaris locals de les seves regions i competir per proposar la seva innovadora reinterpretació de receptes tradicionals, jutjades per xefs i experts internacionals.



Promoció de la cuina i els productes

World Food Gift Challenge 2024

La King Khalid University a Asseer (Aràbia Saudita) va acollir, el 25 d'abril, una nova edició dels premis **World Food Gift Challenge 2024**, una competició per atorgar i donar visibilitat internacional a aliments d'alta qualitat, artesans i oficis relacionats amb els **aliments de les regions europees i mundials de la gastronomia**.

Prodeca va preparar la **candidatura catalana dels premis**, que van convocar més de **25 productes finalistes** de diferents regions. Aquestes es van sotmetre a un procés d'avaluació per part d'un jurat internacional format per especialistes en alimentació i turisme per identificar regals gastronòmics exemplars i únics segons un conjunt de criteris com el gust, la sostenibilitat dels materials, l'atractiu, el preu, la connexió amb la regió i el territori del qual provenen, la narrativa corporativa, la creativitat del producte i la innovació en les seves tècniques.

L'empresa catalana **Masia Still** va rebre el premi **Best Tasting 2024** amb la seva caixa de vinagres balsàmics ecològics.

Masia Still és el projecte personal de dos emprenedors, la Sandra Bujan i el Toni Murugo. Vinculats al món de la vinya i formats en disciplines científiques, els fundadors introdueixen la innovació en els seus vinagres a partir de productes silvestres del seu entorn, que infusionen i doten els seus vinagres d'originals notes organolèptiques.



Promoció de la cuina i els productes

America's Cup Oportunitat de Patrocini

Barcelona**Del 22 d'agost al
27 d'octubre**

Prodeca i el Departament d'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural van posar a disposició dels **cellers catalans** la possibilitat de ser incorporats com a **proveïdors oficials** d'un dels esdeveniments esportius més importants del món, Louis Vuitton 37th America's Cup, que es va celebrar a Barcelona del 22 d'agost al 27 d'octubre de 2024.

Recaredo i Juvé & Camps van ser escollits com a **proveïdors oficials** de vi per a l'esdeveniment i, tant els visitants com els competidors, van tenir l'oportunitat de brindar amb els seus productes, tant a les àrees oficials d'hospitalitat com al Race Village, com a l'hora de celebrar la victòria de l'equip guanyador de l'edició inaugural de la Puig Women's America's Cup.

La inclusió de reconeguts productors locals en esdeveniments com America's Cup realça no només l'excel·lència dels vins catalans, sinó que també serveix com a testimoni de la dedicació de la regió a la tradició, la qualitat i la innovació.



Promoció de la cuina i els productes

Food Film Menu

En el marc del festival **Terres Travel Festival**, que es va celebrar a Tortosa del 13 al 21 de setembre, el 19 de setembre es va celebrar el lliurament dels premis Food Film Menu, organitzat per l'IGCAT (Institut Internacional de Gastronomia, Cultura, Art i Turisme).

Tortosa

Del 13 al 21 de
setembre

Aquest esdeveniment tenia per objectiu que les **Regions Europees i Mundials de Gastronomia** tinguin l'oportunitat de **presentar audiovisuals** que promoguin pràctiques sostenibles, productes, receptes locals i tradicionals relacionades amb la gastronomia de la regió. Aquesta entrega de premis va ser l'avantsala de les celebracions vinculades a la Regió Mundial de la Gastronomia 2025.

Catalunya va ser premiada pel seu **espot de promoció**, precisament, de la distinció com a **Regió Mundial de la Gastronomia 2025**, un mosaic viu que ofereix una oferta variada quant a enoturisme i agroturisme, així com experiències i activitats per brindar i experimentar la gastronomia vibrant d'aquesta terra, de nord a sud i d'est a oest. El jurat va valorar "la diversitat alimentària, les pràctiques culinàries i els productors d'aliments de Catalunya, que apareixen en aquesta pel·lícula vívida i de ritme dinàmic".



Promoció de la cuina i els productes

Berlín Food Week

Des del 2014, **Berlín** reuneix, durant una setmana, **públic d'alt impacte en gastronomia**: els millors cuiners, periodistes i prescriptors alemanys especialitzats i referents en gastronomia.

En el **10è aniversari de la fira**, Catalunya va participar-hi per promocionar la **Regió Mundial de la Gastronomia 2025** amb diferents activitats:

9 d'octubre

Públic assistent

- Cuiners
- Restauradors
- Premsa generalista i especialitzada.

Ponència de Ferran Adrià

En el marc del 10è aniversari de la Berlinn Food Week, una de les fires gastronòmiques més prestigioses d'Alemanya, el xef **Ferran Adrià** va ser seleccionat per impartir una sessió magistral que va reunir una selecció de cuiners de restaurants de referència a Berlín i mitjans especialitzats en gastronomia. Sota el títol **"La influència de l'alta cuina catalana en la gastronomia"**, Adrià va oferir una ponència de 45 minuts en què va compartir la seva visió sobre el paper innovador que la cuina catalana ha tingut en l'escena gastronòmica global.

Amb la seva mirada trencadora i el seu esperit d'experimentació, Adrià va destacar que **"la creativitat és no copiar"** i va remarcar la importància de la cuina com a motor d'innovació. Va afirmar que "la gastronomia no és només cuinar, sinó entendre com pensem quan cuinem". A més, va subratllar la necessitat de seguir explorant nous camins, defensant que "la pregunta és més important que la resposta, perquè sense preguntes no hi ha evolució". Aquesta sessió va consolidar el reconeixement internacional de Catalunya com a referent en la creació gastronòmica i en la transformació de la manera d'entendre la cuina contemporània.



Promoció de la cuina i els productes

Berlín

Food

Week

9 d'octubre**Exposició gastronomia catalana**

L'exposició **"Catalunya, la cuina dels prodigis"** es va inaugurar a la sala Lichthoff del recinte Acht, ubicat al barri de Mitte i, posteriorment, es va poder visitar a la seu de la **Delegació del Govern a Alemanya**. L'exposició condueix el visitant al llarg de sis espais pels elements que han fet possible que Catalunya sigui la regió que ha concentrat més vegades el podi del millor restaurant del món per la llista **50 Best Restaurants of the World**, un privilegi que actualment ostenta el restaurant barceloní Disfrutar.

La mostra fotogràfica arrenca amb **referències medievals**, ja que la dimensió internacional de la gastronomia catalana d'avui troba un referent en el prestigi medieval. En una fotografia històrica, que forma part de l'arxiu de la revista Cuina, els xefs Santi Santamaria (mort el 2011) i Ferran Adrià, l'un representant de l'evolució de la tradició, l'altre, de l'avantguarda, i tots dos figures fonamentals de la cuina catalana moderna, revisen un exemplar del *Llibre del coc* a la Biblioteca Nacional de Catalunya, l'any 2005.

La biodiversitat, el paisatge i la frase d'en Josep Pla ("La cuina és el paisatge a la cassola") es recullen en un dels espais expositius per resumir com la **diversitat de productes de Catalunya** reflecteix una geografia que, en pocs quilòmetres, combina alta muntanya, litoral i planes interiors. Un mosaic connectat per **tradicions i sabors de la Mediterrània** —l'oli, el vi, el blat, el peix—, però amb l'accent propi d'un receptari únic del qual s'han seleccionat plats i aliments representatius com el suquet, l'esqueixada, l'escalivada i la llonganissa.

Diversos mapes complementen les explicacions de la mostra; un ubica els principals centres d'investigació, infraestructures i escoles de cuina de Catalunya; un altre recull els aliments amb segells de qualitat europeus, molt valorats al mercat alemany, i un tercer ubica els principals restaurants distingits amb estrelles Michelin i posicions destacades en llistes de prestigi internacional.



Promoció de la cuina i els productes

Berlín Food Week



Publicació 50 anys de la gastronomia catalana

Per complementar l'exposició, i com obsequi per al públic especialitzat assistent a l'acte, **una publicació** titulada *Catalunya la Cuina dels prodigis. 1975 – 2025. Cinquanta anys que han canviat la gastronomia al món*, editada en col·laboració amb la revista Cuina, ha estat produïda per Prodeca en col·laboració amb la revista Cuina i la Fundació Alícia.

La publicació s'ha realitzat en **4 idiomes**: castellà, català, anglès i francès i explica com ha evolucionat la cuina catalana al llarg de les darreres cinc dècades, per passar de ser una gastronomia històrica, però gairebé invisible, a sacsejar el mapamundi gastronòmic per fer-lo més ric i divers.

Durant aquest mig segle, Catalunya ha redescobert una **cuina pròpia**, amb un passat brillant i amarada de mediterraneïtat, que ha estimulat la imaginació i el talent d'una generació de xefs desacomplexats, fins al punt que han fet esclatar les costures de la tradició i de la modernitat. Avui són els protagonistes del canvi de paradigma i del nou rumb de la gastronomia mundial, més rica i diversa que mai gràcies a les seves aportacions.

12 i 13 d'octubre

Estand Catalonia – House of Food - Berlin Food Week

Des del 2014, reuneix a Berlín durant una setmana públic d'alt impacte en gastronomia: els millors cuiners, periodistes i prescriptors alemanys especialitzats i referents en gastronomia. En el 10è aniversari de la fira, Prodeca va activar un **estand de productes gourmet catalans a l'Espai House of Food**. La fira es va desenvolupar els dies 12 i 13 d'octubre per a públic especialitzat i generalista, i va anar acompanyat d'una exposició, tast i venda de productes catalans.

Alemanya és un mercat estratègic per als nostres productes. És el tercer mercat pel que fa a les exportacions del sector agroalimentari català, suposa el **6,33 %** del total d'aquestes exportacions. El potencial de creixement per als productes agroalimentaris de Catalunya es preveu del 16 % fins al 2030. L'esdeveniment s'organitza conjuntament amb la Delegació de Govern de Catalunya a Alemanya.



Promoció de la cuina i els productes

Tast guiat d'oli DOP Escoles d'hoteleria

Prop de **600 alumnes** de 16 escoles d'hoteleria i restauració de Catalunya van participar en el **4t Tast Guiat d'Oli d'Oliva Verge Extra**, que va organitzar Prodeca en el marc del Dia Mundial de l'Olivera.

La iniciativa va sorgir en el marc de la reformulació de les actuacions de Prodeca l'any 2020, després de la pandèmia, de donar més rellevància a les formacions virtuals.

Aquesta edició, i com a novetat, a banda del tast guiat, ha incorporat un **seminari d'aplicacions culinàries d'OOVE amb Denominació d'Origen Protegida (DOP): tradició i creativitat a la cuina**.

Entre el 21 i el 26 de novembre, els centres formatius van realitzar tastos guiats de manera autònoma seguint un **videotutorial creat amb l'Àngels Calvo**, cap del Panell de Tast Oficial de l'OOVE de Catalunya.

Prodeca va coordinar l'enviament dels olis a les escoles i, per completar l'experiència del tast, va enviar també pomes certificades amb la IGP Poma de Girona, així com gots biodegradables d'un sol ús. També es va proporcionar als mestres els materials de suport necessaris per a la realització del tast, incloent-hi fullets informatius sobre l'OOVE, les cinc DOP catalanes i un tapís de taula amb cercles numerats.

Els alumnes van poder explorar els atributs positius i defectes dels olis d'oli-verge extra, i aprofundir en el llenguatge específic del sector. Les escoles també van compartir la seva experiència a través de les xarxes socials amb etiquetes com **#OOVE** i mencions als agents implicats, fet que va fomentar la divulgació de la riquesa dels olis catalans.



Promoció de la cuina i els productes

Tast guiat d'oli DOP Escoles d'hoteleria

La segona jornada, que va tenir lloc el 27 de novembre, va posar l'accent en les **aplicacions culinàries dels olis d'oliva verge extra**. El gastrònom Pep Nogué, director gastronòmic del Culinary Institute of Barcelona (CIB), va presentar un seminari en directe on es van elaborar **cinc plats tradicionals** reinterpretats creativament, cadascun associat a una DOP d'olis catalans. Els estudiants van tenir l'oportunitat de participar activament amb preguntes als ponents, Pep Nogué i Àngels Calvo.

Els plats que es van elaborar, i que exemplifiquen la versatilitat dels olis catalans a la cuina, va ser un escabetx de sardines amb emulsió de magranes i OOVE Empordà (DOP Empordà); un bacallà amb romesco i emulsió d'OOVE (DOP Siurana); una truita en suc de capipota i oli de picada (DOP Terra Alta); unes orelletes amb meló i neu d'OOVE (DOP Les Garrigues) i uns pastissos de Tortosa amb crema de xocolata i OOVE (DOP Baix Ebre-Montsià).

El Tast guiat d'OOVE de Catalunya és una iniciativa impulsada per Prodeca i el Departament d'Agricultura, Pesca i Alimentació de la Generalitat de Catalunya que compta amb la col·laboració de les **5 DOP catalanes** i el **Panell de Tast Oficial d'Olis Verges d'Oliva de Catalunya**.



04

Mercats Estratègics

En línia amb el propòsit d'orientar les empreses agroalimentàries en la seva expansió internacional, des de Prodeca s'ha consolidat l'**acompanyament de les empreses directament als mercats de destinació**, 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 reforçar l'assessorament de les empreses que volen implementar-se o consolidar el seu rol en aquests països.

Aquesta estratègia s'ha complementat enguany amb la posada en marxa del projecte #CatalanFood, una campanya a **23 mercats** d'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 Agroali- mentaris a les delega- cions 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 el 2024 les dues primeres.



Delegació del Govern a Mèxic



Objectius

- Donar a conèixer la tradició, la història i la cultura dels aliments i la gastronomia catalana entre professionals del sector de la restauració, la distribució, els importadors sommeliers i la premsa especialitzada.
- Incrementar les eines ofertes als professionals de la restauració, la distribució i la 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 (19 reunions B2B organitzades).
- Organització de la Master Class Certificación Vinos, espumosos, vermouths y alimentos Asociados a la hora del vermut de Catalunya (7 sessions), en col·laboració amb l'Escuela Mexicana de Sommeliers, amb l'assistència de 50 participants i tast de 80 referències de 30 empreses.
- Organització de la promoció en punt de venda La Naval a 8 supermercats i 3 restaurants. Hi van participar 20 empreses catalanes amb un total de 250 productes, s'hi van presentar 7 plats catalans i s'hi van realitzar 3 tastos privats de cinc empreses catalanes. L'impacte comercial ha estat d'un 300 % d'increment de vendes de productes catalans.
- Organització del Menú Sant Jordi, una col·laboració de la Delegació del Govern a Mèxic amb set restaurants catalans a cinc ciutats de Mèxic amb l'objectiu de promoure la cultura i la gastronomia catalanes.
- Organització d'un tast de vermouths i aliments associats, on van assistir 30 professionals que van poder tastar 7 etiquetes de vermouths catalans.
- Suport al tast de vins catalans organitzat pel celler Vallformosa, a través del seu importador, per fer el llançament d'un nou producte i promoure'l a representants de restaurants, hotels, etc.



Delegació del Govern a Mèxic

Actuacions

- Organització de la 2a Edición Salón del Cava, amb la col·laboració de la Delegació del Govern a Mèxic i l'Escuela Mexicana de Sommeliers, dirigit a professionals del sector, premsa especialitzada, sommeliers i responsables de compra d'establiments especialitzats, amb la participació de 30 cellers catalans / 80 referències d'escumosos.
- Organització del Catalan Food Christmas, amb la participació de 14 empreses distribuïdores mexicanes, que representaven 40 empreses catalanes, i l'exposició de 120 productes catalans.
- Participació en el programa de compradors mexicans a Alimentaria, gestionant l'agenda de trobades de quatre compradors mexicans, que van realitzar un total de 63 reunions amb empreses catalanes.
- Ampliació del *corner* permanent d'exhibició de productes catalans a les oficines de la Delegació del Govern de Mèxic a Ciutat de Mèxic, que compta amb l'exposició de prop de 150 productes catalans.
- Estratègia de difusió a les xarxes socials de #MartesGastronomico en els perfils de la Delegació del Govern sobre la gastronomia tradicional catalana. Publicació de 52 post i vídeos sobres productes agroalimentaris catalans.



Delegació del Govern a Alemanya

Objectius

- Posicionar Catalunya i els productes agroalimentaris catalans presents al mercat d'Alemanya, un esdeveniment de promoció de la gastronomia i dels productes agroalimentaris catalans presents a Alemanya.
- 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 icones catalans, a través de la marca "Catalunya, on el menjar és cultura".
- Promocionar la marca "Catalunya, on el menjar és cultura".

Actuacions

- Desplaçament a les fires del sector agroalimentari celebrades a Alemanya: ANUGA Colònia, ProWein, Fruit Logistica i Biofach.
- Elaboració, gestió i enviament del catàleg promocional de productes catalans a importadors i distribuïdors alemanys.
- Col·laboració en l'organització de la promoció en punt de venda amb quatre supermercats de Mittemeer de Berlín durant un mes, on es va realitzar la promoció de 18 empreses catalanes en les botigues físiques a través de tastos i en línia amb la incorporació de receptes catalanes. En paral·lel, es va realitzar una calçotada popular amb productes DOP i IGP. L'impacte comercial ha estat d'un 30 % d'increment de vendes de productes catalans als supermercats i hi ha hagut un impacte significatiu a mitjans especialitzats a través de premsa escrita i en xarxa.



Delegació del Govern a Alemanya



Actuacions

- Col·laboració en l'organització de la participació a l'esdeveniment Prowein Goes City, previ a la fira Prowein, esdeveniment que serveix com a plataforma promocional per establir connexions entre cellers, consumidors finals i professional del sector vitivinícola. L'activitat inclou tastos amb l'objectiu de posicionar els vins catalans en el mercat alemany.
- Organització d'una classe magistral d'escumosos catalans ja presents en el mercat alemany, per augmentar el coneixement i reconeixement del públic professional assistent i, alhora, per generar oportunitats de negoci i col·laboracions. Hi van participar 20 professionals del sector i 12 cellers catalans amb DO.
- Organització d'una classe magistral d'escumosos catalans en el marc de la fira internacional Sparkling Festival de Mainz, Alemanya, dirigit per la sommelier Nicole Wolbers. Va comptar amb la participació de cinc cellers catalans i estava adreçada a públic professional assistent a la fira.
- Col·laboració en l'organització i participació de la Berlin Food Week, un dels esdeveniments gastronòmics de referència a Alemanya, que enguany celebra la desena edició. Durant una setmana, reuneix cuiners destacats, periodistes especialitzats i líders d'opinió en l'àmbit gastronòmic i alimentari, i és una oportunitat única per presentar productes i tradicions culinàries a un públic de gran impacte, interessat en innovació, sostenibilitat i tendències gourmet. Les tres línies d'actuació: ponència Iconic Talk de la mà del reconegut xef, Ferran Adrià; l'exposició "Catalunya: La Cuina dels Prodigis" i la participació en l'espai firal House of Food. 70 professionals, que incloïa cuiners amb estrelles Michelin, periodistes especialitzats i influenciadors, van poder gaudir d'aquest acte exclusiu. L'impacte a mitjans a destinació ha estat important: 108 mencions a premsa especialitzada i un abast de 93 milions de lectors i espectadors.
- En el marc de la celebració de la Diada de Sant Jordi, organització del taller de pa amb tomàquet i promoció i degustació dels vins i olis catalans a l'stand de la Delegació del Govern a Alemanya a Berlín.



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 desembre del **2024**.

Àfrica

Expand Global Consulting, SL

- Selecció de compradors per a Alimentaria 2024
- Informe sectorials
- Seminaris web i sessions informatives de mercats:
- Oportunitats comercials a Nigèria
- Estratègies de mercat, Nigèria
- Assessorament vinícola per nacionalitzar vins i escumosos.
- Anàlisi de punts de venda: Nigèria, Ghana, Zàmbia, Costa d'ivori
- eBussines with: Carmensita, Izako, Societe d'Alumenatation d'Animaux, Casico, Grande Societé Distribution Alimentaire, African YardEfe Efo Ventures, Societé d'Alimentation d'Animaux, Labianca, Perez Food
- Wigmore, FA-LAY ENTREPRISE, Le Vinophile, CDCI, Sococe, Sococe
- En el marc de la celebració de la Diada de Sant Jordi, organització del taller de pa amb tomàquet i promoció i degustació dels vins i olis catalans a l'estand de la Delegació del Govern a Alemanya a Berlín.

Orient Mitjà

Expand Global Consulting, SL

- Selecció de compradors d'oli d'oliva verge extra del segment Prèmium UAE i Qatar
- eBussines: Grup Alshaya, Pranav
- Notes sectorials i informatives
- Anàlisi de punts de venda: Emirats Àrabs, Aràbia Saudita, Qatar, Kuwait,
- Informe sobre oportunitats a Emirats Àrabs, Aràbia Saudita, Qatar i Kuwait
- eBussines: Al Yasil General Trading, Al Yasil General Trading, International Centre Group of Foodstuff
- Seminari web: Oportunitats de negoci a Aràbia Saudita

Corea del Sud

Oasta Consulting ASIA

- Insights de mercats i Notes sectorials
- Catalan Food Trade
- eBusiness with eMart
- eBusiness with Vino H
- eBusiness with Chef's Food
- eBusiness with BGF Retail
- Participació i seguiment Fira Alimentaria

Japó

Argos Consulting

- Seminari web: Tot el que cal saber per exportar al Japó
- Insights de mercats i notes sectorials
- Anàlisi punt de venda: Seijo ishii, roppongi hills, cask-toranomon
- Anàlisi de e-commerce: Rakuten
- Catalan Food Trade Japó
- Seguiment i participació Catalan Food Business Forum
- eBussines focus Japan: 30 reunions importadors i empreses catalanes

LATAM

Track Global Solutions SL

- eBusiness Colòmbia, Perú, Xile: Makro, Equatro, Best choice, Cencosud, Gourmet 117, Supermercados peruanos, TSG, Bebidas Ecusa
- Catalan Food Trade Perú
- Seminari web: Tot el que cal saber per portar productes agroalimentaris al Perú
- Notes sectorials
- Informes de Mercats
- Store checks
- Programa de compradors per Alimentaria 2024

Xina

Eibens Consulting

- eBusiness with Corners Deli Xina
- eBusiness with Jenny Wang Xina
- eBusiness with Tait Taiwan
- Seminaris web: Vull exportar productes alimentaris a la Xina; Per on començo? Vols exportar a Xina i/o Taiwan.
- Insights de mercat
- Anàlisi punt de venda
- Catalan Food Trade Xina
- Notes Sectorials

India

Indversis Managemeng
Consulting S.L

- Seminaris web: Vull exportar productes alimentaris a l'Índia; Per on començo?
- Programa de compradors Fira Alimentaria
- Insights de mercat
- Store checks
- Catalan Food Trade Índia
- eBusiness with

USA

Excom Global

- Notes informatives
- Store checks
- eBusiness with Vino Vi & Co
- Seminari web
- Programa de compradors Fira Alimentaria

4.3

Projecte Catalan Food

En els darrers anys, Catalunya ha gaudit d'una posició privilegiada pel que fa a la **gastronomia en l'àmbit internacional**. Cal aprofitar, doncs, aquest moment de visibilitat per donar a conèixer i valorar els ingredients i els productes que són 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: Estats Units, Japó, Xina, Taiwan, Corea del Sud, Mèxic, Brasil, Colòmbia, Costa Rica, Xile, Perú, Regne Unit, Alemanya, Costa d'Ivori, Ghana, Nigèria, Zàmbia, Sudàfrica, Kuwait, Àrabia Saudita, Emirats Àrabs, Qatar i Índia.

Aquestes actuacions formen part del **Pla d'internacionalització de Prodeca 2024** i es van consolidar tot fomentant la internacionalització de les empreses catalanes. 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 en els diferents mercats.

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



Catalan Food Workshops / Classe magistral

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, etc.) **on es presenten productes** per part dels importadors. Es preveu la modalitat dels tallers orientats a les menses de Nadal.

Catalan Food Show

Mostra de productes catalans en què els expositors són els importadors i els visitants són distribuïdors, majoristes i minoristes, xefs, caps de compra de restaurants, hotels i càtering, etc.

Catalan Food Street Show

Fires de productes catalans en el mercat de destinació, en què els expositors també són els importadors, però van adreçades principalment a públic final, amb la possibilitat d'incorporar una zona de degustació de productes catalans.

Promoció en Punts de Venda (PPV)

Sota la denominació Catalan Food i el nom de l'establiment, és l'**exposició de productes catalans a establiments comercials**, acompanyats d'una **zona de degustació** de gastronomia catalana, amb l'objectiu d'incrementar la compra i donar a conèixer aquests productes entre els consumidors d'aquests mercats.

Creació del web www.catalanfood.com

El projecte s'ha completat amb la posada en marxa d'una **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 preveu 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 Wine Classe magistral Mèxic

Mèxic DF

Febrer - desembre 2024

Mercat de destinació

Mèxic

Empreses catalanes participants

30 empreses

Productes catalans exposats

80 productes

Assistents

50 prescriptors mexicans, entre premsa especialitzada, creadors de continguts i professionals del sector agroalimentari alemany, com distribuïdors, importadors i responsables de cadenes de supermercats del país.

Prodeca, en col·laboració amb la Delegació de Govern a Mèxic i Amèrica Central van organitzar, a la ciutat de Mèxic, **sis classes magistrals** de vins i escumosos catalans i una sessió sobre vermut.

Les classes es van realitzar al llarg de l'any i van ser dirigides per la Sommelier Certificada i Membre Oficial de l'Acadèmia del Cava, **Sandra Buch Barris**, i el sommelier **Ricardo Espindola**, Director de l'Escola Mexicana de Sommeliers.

Cada sessió girava entorn d'alguna de les **12 denominacions d'origen de vins i la DO Cava**, amb la participació de cellers d'aquestes DO, amb l'objectiu de promoure els nostres vins, així com donar eines als responsables de compra d'hotels, restaurants, supermercats, grans superfícies comercials i enoteques especialitzades per promoure i impulsar-ne la venda i reforçar-ne el posicionament a Mèxic.



Catalan Food Danube

Jidda i Riad

Febrer 2024

Mercat de destinació

Aràbia Saudita

Empreses catalanes participants

20 empreses

Productes catalans exposats

200 productes

Impacte

Més de 2.200 visites als estands instal·lats als supermercats, que es va traduir en prop de 900 tastos i 350 vendes.

Prodeca va organitzar un **punt de difusió i divulgació** dels productes agroalimentaris catalans presents en els **supermercats prèmium Danube**, coincidint amb la festa del sacrifici a Aràbia Saudita.

En col·laboració amb **Bindawood Group**, holding propietari de la cadena de supermercats Danube, es va acordar una promoció en els **quatre establiments més emblemàtics de Riad i de Jidda**, per destacar i potenciar les vendes i el coneixement dels aliments catalans que són presents als lineals de la cadena.

La promoció es va portar a terme durant **dues setmanes**, coincidint amb els dies previs al Ramadà, que és el període més àlgid de compres en el país.

Per a la preparació de la promoció, es va produir un **estand** que es va incorporar a cada un dels quatre establiments seleccionats, en zones estratègiques. Cada estructura va ser atesa per dues persones que estaven dirigides per un especialista en màrqueting per resoldre possibles dubtes i incidències.



Catalan Food Brindisa

Londres

Febrer - març 2024

Mercat de destinació

Regne Unit

Empreses catalanes participants

20 empreses

Impacte

Les vendes dels productes catalans del catàleg de Brindisa als establiments físics va augmentar un 70 %, mentre que en el canal en línia ho van fer en més d'un 200 %.

Esdeveniment de Promoció en el Punt de Venda als establiments de Brindisa, al Regne Unit.

Durant els mesos de **febrer i març** es va organitzar una promoció simultània a la **plataforma digital** de Brindisa, presencialment als **dos establiments** a Borough Market i Balham així com a les diferents **botigues gourmet** col·laboradores amb Brindisa, comptant amb un espai i senyalització específiques, una promoció amb **descomptes** especials i diversos **tastos** en directe per incentivar les vendes.



Catalan Food Academy

Detroit, Appleton i
Boston

Febrer - març 2024

Mercat de destinació

Estats Units

Assistents

100 alumnes i professors
universitaris

En el marc de la campanya #CatalanFood, de promoció i projecció comercials dels productes i empreses d'aliments i begudes catalanes a diversos mercats estratègics d'arreu del món, Prodeca, en col·laboració amb l'Antena Prodeca als **Estats Units**, va organitzar el **Catalan Food Academy** a les universitats Schoolcraft College de Livonia (Michigan), de Fox Valley Technical College, a Appleton (Wisconsin) i de Bunker Hill Community College, a Boston (Massachusetts).

L'actuació se centrava en la classe magistral de la xef, escriptora i promotora gastronòmica **Alba Sunyer** als estudiants de les universitats i futurs prescriptors professionals del mercat estatunidenc, per donar a conèixer les tradicions culinàries catalanes, des de les tècniques de preparació fins als ingredients distintius catalans, i mostrar les aplicacions del pa amb tomàquet. L'objectiu va ser **reforçar el posicionament de Catalunya com a referent en l'àmbit de la formació gastronòmica** i difondre la riquesa culinària entre els professionals del sector als Estats Units.



#Paamb- Tomàquet Challenge EUA

Mercat de destinació

Estats Units

Xefs participants

Javier Bardaül: @javierbardaül
@barda_detroit

Zach Berg: @cheesemonger_
zach_berg @mongersprovisions

John Yelinek: @quartdeli
@ladder4winebar

Matt Tulpa: @matt.tulpa
@lenadetroit

Andy Holiday: @chefandy42
@seldenstandard

La primera sessió del **Catalan Food Academy** va donar el tret de sortida al repte creatiu **#PaambTomàquet Challenge**, dirigit a cinc xefs i influenciadors locals, que havien de proposar noves interpretacions i tècniques en l'elaboració del pa amb tomàquet.

La iniciativa tenia com a objectiu *fomentar la creativitat gastronòmica dels xefs* i destacar la versatilitat de la cuina catalana a través d'un dels seus plats més icònics. Els xefs van utilitzar les **plataformes socials pròpies** per amplificar el missatge.

Es va fer un **lliurament de material promocional** del repte als xefs participants per a l'elaboració d'una proposta **#PaAmbTomaquet** que han de compartir a les xarxes socials.

El repte va tenir un abast a les xarxes socials de més de **80.000 persones** de manera directa i **més de 100.000** de manera orgànica.



Catalan Food La Naval

**Diverses ciutats de
Mèxic**

Març 2024

Mercat de destinació

Mèxic

**Empreses catalanes
participants**

22 empreses

**Productes catalans
exposats**

175 productes

Impacte

Augment de les vendes del 73 % en comparació amb el període de l'any anterior. 6 empreses es van introduir de manera estable als lineals de La Naval, com distribuïdors, importadors i responsables de cadenes de supermercats del país.

Prodeca, en col·laboració amb la Delegació de Catalunya a Mèxic i a l'Amèrica Central, organitza la promoció comercial en punt de venda als establiments de **La Naval**, una **cadena de botigues especialitzades de productes gourmet** de Mèxic.

El Catalan Food La Naval va comptar amb una **exposició de productes en les vuit botigues** que La Naval té a Mèxic, a través d'un **corner** promocional que destacava el producte català en els lineals de la cadena durant tot el mes de març, amb una senyalització i distintius especials amb l'objectiu d'incrementar les vendes i posicionar la marca Catalunya en el mercat mexicà.

Adicionalment, en els **tres restaurants La Quilla**, ubicats dins de les botigues de La Naval, es va realitzar un **Menú Català**, amb productes i vins ja presents a La Naval. Finalment, el dies 5, 13 i 21 de març es van realitzar tres tastos de productes catalans dirigits a públic professional en aquests mateixos restaurants.



Catalan Food Mittemeer

Berlín

Març 2024

Mercat de destinació

Alemanya

Empreses catalanes participants

17 empreses

Productes catalans exposats

60 productes

Impacte

Increment del 30 % en les vendes respecte l mateix període de l'any anterior. La promoció va servir per introduir noves referències al mercat alemany.

Prodeca i la Delegació del Govern de Catalunya a Alemanya - Departament d'Exteriors vam organitzar la promoció comercial en punt de venda als **supermercats Mittemeer de Berlín**, amb l'objectiu de promocionar els productes catalans ja presents als establiments i posicionar la marca 'Catalunya, on l'alimentació és cultura' en el mercat alemany.

L'actuació va constar d'**una setmana de promoció de producte català** en els quatre supermercats Mittemeer ubicats a Berlín, una **campanya en línia** a la web del supermercat durant tot el mes, un **tast de productes catalans** exposats amb estand propi als establiments de Mittemeer i una calçotada popular a les instal·lacions d'una de les filials, amb l'objectiu de donar a conèixer Catalunya i la seva gastronomia, amb degustació i venda de producte català, amb el suport de la Federació Catalana de DOP - IGP, i les IGP i DOP d'Avellana de Reus, Calçots de Valls, Torró d'Agramunt, Oli del Baix Ebre Montsià, les Garrigues, Oli Empordà, Siurana i Terra Alta.



Catalan Food Xina

Xangai

13 de març

Mercat de destinació

Xina

Empreses catalanes participants

17 empreses

Productes catalans exposats

60 productes

Assistents

50 professionals presencials, principalment sommeliers xefs, directors de compra del canal Horeca, així com distribuïdors locals/regionals xinesos, i entre 1.000 i 2.000 participants telemàticament.

Prodeca va organitzar el **Catalan Food Workshop** a l'hotel Shangri-la de Xangai en el marc de les actuacions de màrqueting en el **mercat asiàtic**, amb l'objectiu de posicionar Catalunya i els productes agroalimentaris catalans presents al **mercat xinès**.

El Catalan Food Masterclass va tenir l'objectiu de divulgar i potenciar la imatge i els arguments de venda d'aquests productes entre professionals del sector **Horeca** a la ciutat de Xangai i la seva àrea d'influència, amb una doble finalitat; per una banda, incrementar i millorar el posicionament i la percepció dels aliments i vins catalans entre els professionals del sector; i per l'altra, incrementar les vendes dels importadors/distribuïdors de productes catalans presents a l'esdeveniment.

Es va realitzar una **classe magistral de vi** impartida per l'únic Màster Sommelier xinès, el Sr. Yang Lu, fundador de l'empresa de formació i consultoria enològica Grapea & Co.

Es va realitzar una **retransmissió en directe** de l'esdeveniment amb repercussió a mitjans de comunicació i les xarxes socials.



Catalan Food Street Show Tokyo

Tòquio

7, 13, 16 i 17 de març

Mercat de destinació

Japó

Empreses catalanes participants

25 empreses

Productes catalans exposats

100 productes

Assistents

Més de 3.000 consumidors japonesos i 100 professionals i influenciadors als tastos.

Prodeca va organitzar el **II Catalan Food Street Show**, una mostra de productes catalans adreçada al consumidor japonès, celebrada a un dels **barris més cèntrics i sofisticats de Tòquio**, que es caracteritza per les botigues de delicadeses, cafeteries i restaurants selectes.

Aquesta actuació tenia l'objectiu de **potenciar comercialment els productes** i les empreses catalanes presents al mercat japonès i posicionar la gastronomia catalana en un país que ha fet palès el seu interès pels aliments catalans, entre els quals destaquen olis d'oliva, vinagres, vins i caves, snacks, embotits, cervesa o dolços i xocolates.

L'esdeveniment va comptar amb **zones de tast i degustació**, una furgoteka, així com un espai de bar en què els visitants van poder tastar diversos plats i tapes típics de Catalunya. A més a més, va comptar amb un **taller de pa amb tomàquet**, a càrrec del xef Josep Barahona, cuiner lleidatà establert al Japó des de fa 30 anys, pioner de la cuina catalana al país nipó, per introduir als consumidors japonesos al plat més icònic de la gastronomia catalana.

Els dos dies del Catalan Food Street Show (16 i 17 de març) es van complementar amb dos tallers, que es van celebrar la setmana prèvia a la mostra gastronòmica, els dies 7 i 13 de març, a Tòquio i a Kioto, respectivament. Van ser **tallers gastronòmics**, a càrrec del xef Josep Barahona i el sommelier Óscar Salmerón i dirigits a un públic eminentment **professional** dels sectors de la distribució i la restauració del Japó, així com diversos prescriptors i una desena d'influenciadors japonesos, que entre tots compten amb prop de 800.000 seguidors.



Catalan Wine Master Class Regne Unit

En el marc del Catalan Wine Masterclass Regne Unit es van dur a terme una **classe magistral** de vins a un públic professional i un **tast** adreçat a consumidor final.

L'objectiu d'aquest esdeveniment era oferir una profunda comprensió dels diferents tipus de vins, regions vinícoles i tècniques d'elaboració de Catalunya que ja s'estan comercialitzant al Regne Unit sota la marca "**Catalonia, where wine is culture**".

Londres

20 de març

Mercat de destinació

Regne Unit

Empreses catalanes participants

12 empreses

Productes catalans exposats

11 productes

Assistents

56 assistents, entre professionals del sector i consumidors finals.



Catalan Food Show Miami

Miami

17 d'abril

Mercat de destinació

Estats Units

Empreses catalanes participants

28 empreses

Assistents

Més de 500 professionals, entre distribuïdors, restauradors i responsables de càterings, xefs, periodistes i prescriptors, sommeliers, retailers i representants d'institucions públiques.

Prodeca, amb la col·laboració de la Delegació del Govern als Estats Units i ACCIÓ, a través de la seva oficina a Miami, va organitzar la **primera fira d'importadors de productes catalans** als Estats Units, una fira de segon nivell (l'expositor és l'importador de productes catalans; el visitant, el potencial client de l'importador).

Catalan Food Show Miami tenia com a objectiu esdevenir una **plataforma de connexió** entre els importadors de productes agroalimentaris catalans i distribuïdors, representants de botigues i supermercats, xefs, sommeliers, caps de compra de restaurants, restauració, prescriptors i mitjans de comunicació.

Durant l'esdeveniment, es van organitzar una **classe magistral de cuina catalana** a càrrec de la xef i divulgadora gastronòmica Alba Sunyer, establerta als Estats Units des de fa més de 15 anys, amb el pa amb tomàquet com a protagonista i ambaixador de la gastronomia catalana. La xef també va dirigir la sessió "Vermouth Experience", que va girar al voltant del vermut i l'aperitiu, i una demostració de cuina en directe per al públic assistent.

L'empresària i importadora de vins Núria Garrote, des del 2010 als Estats Units, va dirigir una **classe magistral de vins catalans** amb l'objectiu d'oferir una aproximació a les particularitats i característiques diferenciadores dels vins catalans, així com el territori i el paisatge de Catalunya com a ingredient fonamental per a la configuració d'uns vins amb personalitat.



Catalan Food Show Lagos

Lagos

5 i 6 de juny

Mercat de destinació

Nigèria

Empreses catalanes participants

10 empreses

Productes catalans exposats

15 productes

Assistents

35 professionals del sector del vi de Nigèria, entre distribuïdors, importadors, sommeliers, premsa i creadors de contingut.

Actuació de posicionament de marca país i per a la introducció d'empreses i productes en el mercat de **Nigèria**.

En col·laboració amb un importador local amb capacitat logística i financera, obert a incorporar productes catalans en el seu portfoli. El primer dia es va realitzar un acte dirigit exclusivament a **influenciadors i mitjans de comunicació** de Nigèria, amb estacions temàtiques, tallers i activitats de promoció i posicionament de producte i de marca de país. El segon dia, es va dur a terme una **jornada de negoci** en format *show room*, dirigida a distribuïdors, majoristes, xefs, sommeliers, caps de compra de restaurants, hotels i càtering, botigues i supermercats.



Catalan Wines Master Class Brasil

Brasília i Sao Paulo

22 de juny i 2 de juliol

Mercat de destinació

Brasil

**Empreses catalanes
participants**

6 empreses

**Productes catalans
exposats**

11 productes

En col·laboració amb l'importador Mistral de Brasil, Prodeca va organitzar **dues Masterclass de Vins Catalans a Brasília i Sao Paulo**, dirigides pel sommelier Felipe Smid, professional de reconegut prestigi al mercat.

L'objectiu de l'actuació va ser presentar a professionals del vi l'oferta catalana present a Brasil, així com una **selecció de nous vins** de cellers interessats en una primera aproximació al mercat.

Catalan Wines Master Class és una eina de promoció tècnica adreçada a **professionals de la importació**, la distribució, la restauració, el *retail* i sommeliers de Brasil, amb l'objectiu d'oferir una profunda comprensió dels diferents tipus de vins, regions vinícoles i tècniques d'elaboració de Catalunya que ja s'estan comercialitzant al mercat.



Catalan Food Mas- ter Class Alemanya

Mainz

3 de novembre

Mercat de destinació

Alemanya

Empreses catalanes participants

5 empreses

Productes catalans exposats

10 productes

Assistents

25 professionals del sector del vi

Prodeca, en col·laboració amb la Delegació del Govern de Catalunya a Alemanya, va organitzar una classe magistral dedicada als **vins escumosos catalans** en el marc de l'**International Sparkling Festival**, celebrat a Mainz.

La sessió va ser conduïda per la sommelier Nicole Wolbers, formadora certificada en Cava per la Cava Academy, reconeguda experta en vins escumosos i titulada amb el Diploma WSET.

L'objectiu de l'acte era **donar a conèixer la qualitat i la diversitat dels vins escumosos de Catalunya** i posicionar-los com a referents internacionals.

L'activitat va incloure una **formació tècnica** sobre les particularitats dels vins escumosos catalans, així com una introducció a les diferents regions vinícoles i tècniques d'elaboració. Això va permetre als assistents aprofundir en el coneixement de les característiques distintives dels escumosos catalans. L'acte va servir també com a espai de **networking**, on es van promoure noves oportunitats de col·laboració entre professionals i impulsar el prestigi d'aquests vins en l'àmbit internacional



Catalan Food Christmas Mèxic

Mèxic DF

28 de novembre

Mercat de destinació

Mèxic

Empreses catalanes participants

40 empreses

Productes catalans exposats

140 productes

Assistents

15 professionals

Prodeca, en col·laboració amb la delegació del Govern a Mèxic, va organitzar la **2a edició del Festival Cataluña Navideño**, a Mèxic DF, un espai d'exposició, degustació i venda de productes catalans a través dels seus importadors al país, amb l'objectiu de posicionar els productes catalans a Mèxic i promoure'n la venda durant la **campanya nadalenca**.

L'esdeveniment va anar dirigit, sobretot, a consumidor final i a la comunitat catalana a Mèxic, però també va comptar amb l'assistència de **prescriptors, influenciadors i premsa** especialitzada, que van tenir l'oportunitat de **degustar i comprar** vins, torrons, embotits, caves, vermouths, galetes, conserves vegetals i del mar.



Catalan Food Christmas Tasting EUA

Nova York

10 de desembre

Mercat de destinació

Estats Units

Empreses catalanes participants

20 empreses

Assistents

70 professionals seleccionats de la zona d'influència, incloent-hi distribuïdors, majoristes, minoristes, xefs, sommeliers, caps de compra de restaurants, hotels i càterings, així com destacats agents de comunicació del sector agroalimentari i gastronòmic en aquest mercat.

Prodeca va celebrar el **Catalan Food Christmas Tasting** a l'**Institute of Culinary Education (ICE)** de Nova York. Organitzat per Prodeca- DARPA i la Delegació de Govern als Estats Units.

Aquesta jornada, de **temàtica nadalenca**, es va dissenyar com un *showroom* amb exposició i un taller culinari a càrrec de la xef catalana Alba Sunyer.

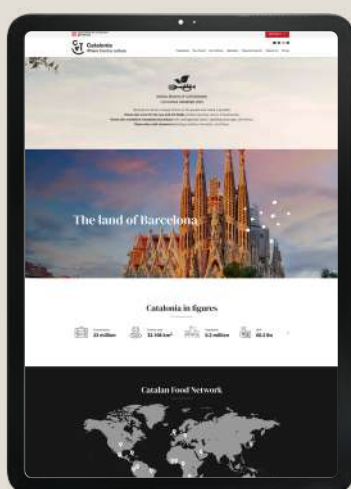
Cada empresa participant va disposar d'una **taula per exposar**, oferir degustacions dels seus productes i atendre el públic professional assistent. La taula estava senyalitzada amb un rètol i un codi QR que redirigia al web de l'importador o de l'empresa catalana.

L'objectiu principal del Catalan Food Christmas Tasting va ser impulsar el posicionament dels aliments i begudes catalans presents al mercat de la **zona de Nova York**.



catalanfood. com

El projecte Catalan Food es desenvolupa a través de la **web oficial catalanfood.com**, que actua com a plataforma global per a la projecció comercial dels productes i empreses agroalimentàries catalanes.



La web disposa de **subdominis específics** per a diversos mercats estratègics, com **Japó, Alemanya, Regne Unit, LATAM, Estats Units, Àfrica i Orient Mitjà**, adaptant-se a les necessitats particulars de cada territori.

Amb l'objectiu de posicionar els productes catalans en l'àmbit internacional, la pàgina principal de la web es presenta en anglès, mentre que els subdominis per a cada mercat estan disponibles en l'idioma local. Així, es facilita la comunicació i l'accés a la informació dels usuaris d'arreu del món.

La web ofereix un conjunt d'apartats que inclouen **informació detallada sobre la Catalunya agroalimentària**, amb dades econòmiques rellevants del sector i la seva consolidació com a clúster agroalimentari. A més, destaca la distinció de **Catalunya com a Regió Mundial de la Gastronomia 2025** i se'n subratlla el ric patrimoni gastronòmic del territori. També inclou seccions sobre la **gastronomia catalana**, amb especial atenció als **restaurants catalans** d'alt nivell, així com una àmplia presentació dels **productes catalans** a través de receptes tradicionals que posen en valor els sabors autèntics de la regió. La secció de **vins catalans** proporciona informació sobre els diversos cellers i les denominacions d'origen de la zona, mentre que una secció de notícies d'interès manté actualitzats els visitants sobre les darreres novetats del sector.

A les pàgines específiques per a cada mercat, la web també inclou informació sobre els **esdeveniments internacionals** realitzats sota el paraigua de Catalan Food, que són dirigits tant a professionals del sector com al públic general. Aquestes accions contribueixen a consolidar la presència dels productes catalans a cada un dels mercats d'interès, establint vincles comercials i promovent el coneixement dels nostres productes en l'àmbit global.

Amb aquest enfocament, Catalan Food es posiciona com una **eina clau** per a la internacionalització de les empreses agroalimentàries catalanes: els facilita l'accés a nous mercats i dona a conèixer la qualitat, la diversitat i l'excel·lència de la nostra oferta gastronòmica.



05

Activitat de coneixement i estratègia

El 2024 ha estat l'any de la consolidació i de major **visibilització del programa de formació** amb la novetat de la incorporació de **jornades presencials**.

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**. Aquest fet es tradueix en l'inici del desenvolupament d'eines com el **Catalan Food Trade**.

Objectius de l'àrea:



01. Posar a l'abast de les empreses un **programa de formació pluridisciplinari** desenvolupat per professionals de diferents àmbits.
02. Posicionar 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 de les àrees i a les empreses catalanes agroalimentàries 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 necessitats de les empreses.

5.1

Centre de formacions

Durant el 2024, des de l'Àrea de Coneixement i Estratègia s'ha desenvolupat un **programa de seminaris gratuïts 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.
- Consolidar el format **en línia** incloent, però, formacions **presencials**.
- Fer un **programa atractiu**: ampliar temari i apropar-nos al petit productor / pimes.
- Consolidar l'**ús de la plataforma de formació**.
- Incorporar **formacions de diferents mercats**, treballant en col·laboració amb l'Àrea de Sectors de Prodeca.

Temàtiques

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

Resultats

- **16 formacions**
- **944 inscrits** (60 inscrits per formació)
- **1.500 reproduccions** a YouTube
- **8,68/10** valoració global



Programa de formació 2024



Gener

30/01

Com **millorar la productivitat** d'una empresa del sector de l'alimentació

Febrer

29/02 (PRESENCIAL)

Desperta l'interès pel teu producte alimentari: **tècniques de presentació comercial**

Març

12/03

Vull **exportar productes agroalimentaris a l'Índia**. Per on començo?

26/03

Gestió de crisi en una empresa del sector de l'alimentació

Abril

09/04

Vull **exportar productes agroalimentaris a la Xina**. Per on començo?

10/04

Nigèria, el mercat més gran d'Àfrica

30/04

Pimes i micro pimes: tècniques de venda i comercialització

Maig

14/05 (PRESENCIAL)

Com impulsar i portar a terme l'**operativa de comerç exterior** d'una empresa del sector de l'alimentació

27/05

Logística en el sector de l'alimentació: procediments eficients

Juny

27/06

Vols exportar a la Xina i/o a Taiwan? Certificacions requerides i altra informació d'interès

Juliol

16/07

Intel·ligència artificial aplicada a les vendes del sector de l'alimentació

22/07

Intel·ligència artificial aplicada a la comunicació i el màrqueting en el sector de l'alimentació

Setembre

17/09

Tot el que cal saber per **exportar productes agroalimentaris al Perú**

Octubre

08/10

Tot el que cal saber per **exportar productes agroalimentaris al Japó**

Novembre

07/11

Exporta productes agroalimentaris a Àrabia Saudita

19/11

Tot el que cal saber per **exportar productes agroalimentaris a Estats Units**



5.2

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.

Vídeos empresarials



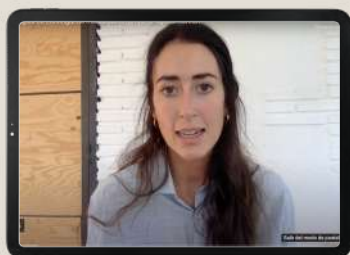
Casos d'èxit

El sector agroalimentari català està constituït per un munt d'empreses que treballen per diferenciar-se i posicionar-se en el mercat local i nacional amb productes de qualitat i estratègies innovadores.

Durant el 2024 s'ha continuat en la línia de **donar visibilitat a aquestes empreses exposant casos d'èxit de diferents sectors**, amb la finalitat que serveixin d'inspiració i motivació per a la nostra agroindústria.

- **Cooperativa Dones Arrosseres:** L'arròs premium que donàveu a la dona pagesa del Delta de l'Ebre
- **Lantxaga:** excel·lència en carn de caça

Píndoles formatives



Prodeca ha mantingut els vídeos de píndoles formatives que va iniciar l'any 2020 i que substituïen, a causa de la pandèmia, el programa formatiu presencial. En l'elecció de temàtiques es continua prioritant el **públic objectiu de mitjanes i petites empreses**, és a dir, aquelles empreses que es troben en un estadi inicial pel que fa, per exemple, a transformació digital, venda en línia o internacionalització. S'han realitzat un total de **4 píndoles** centrades en **intel·ligència artificial** vinculada a la millora de la productivitat en diferents aspectes:

- Consells per generar *prompts* a les plataformes d'IA
- Com puc fer servir la IA per preparar una reunió comercial
- Eines d'IA per facilitar la productivitat
- Eines d'IA per millorar els documents de treball



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 (5a onada)
- Mapeig "El sector agroalimentari a Catalunya 2024"
- Baròmetre d'exportacions agroalimentàries de Catalunya (6a onada)
- Baròmetre d'exportacions agroalimentàries de Catalunya (7a onada)
- Baròmetre d'exportacions agroalimentàries de Catalunya (8a onada)

Insights de mercats



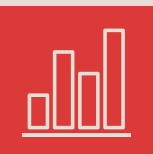
Prodeca posa a disposició de les empreses agroalimentàries **documentació d'anàlisi de mercats**, segmentada per països, sectors i temàtiques d'interès.

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, el posicionament de les marques catalanes i altra informació d'interès per a les empreses catalanes.

Insights de Mercats

- Tendències en làctics al Japó
- El sud-est asiàtic, principal consumidor de productes halal
- Les cinc innovacions més presents a la categoria de snacks salats
- La indústria del vi a Àfrica, un sector de ràpid creixement
- Àfrica, un mercat en creixement per les empreses agroalimentàries catalanes
- Omotenashi i el seu impacte en la cultura de negocis japonesa
- Les botigues de conveniència a Corea del Sud
- Crisi del mercat del cacau: com afecta la producció, els preus i el consum?
- La cadena de valor vitivinícola a Catalunya
- El sud-est asiàtic: una aposta de present i futur en el mercat halal
- Qüestions a tenir en compte per triomfar amb oli d'oliva a la Xina
- El mercat de la xarcuteria a l'Àfrica subsahariana



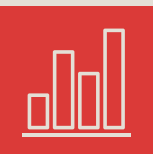


- La indústria del vermut al Brasil
- Tendències del sector del vi i els escumosos per al 2024
- El creixement del mercat gourmet a l'Uruguai
- L'oportunitat del relat de la dieta mediterrània en la comunicació de marca
- Tendències en el consum d'aperitius al Japó
- El mercat d'escumosos a Corea del Sud
- El mercat del vi a la Xina
- Oportunitats comercials en el creixent mercat de l'oli d'oliva al Perú
- El sector de la fruita en conserva al Perú
- Creixement del mercat de caldo a Corea del Sud
- El sector de la restauració a Catalunya
- Oportunitats per exportar ingredients i matèries primeres al Japó
- El mercat d'aliments orgànics a Estats Units



Anàlisi punt de venda

- Anàlisi punt de venda - Grupo Éxito (Colòmbia)
- Anàlisi punt de venda - Supermercados Peruanos (Perú) - carn
- Anàlisi punt de venda - Supermercados Peruanos (Perú) - oli
- Anàlisi punt de venda - Grupo Pão de Açúcar (Brasil)
- Anàlisi punt de venda - Modern Bazaar (Índia)
- Anàlisi punt de venda - Tienda Inglesa (Uruguai)
- Anàlisi punt de venda - Jenny Wang (Xina)
- Anàlisi punt de venda - Seijo Ishii (Japó)
- Anàlisi punt de venda - Cask - Toranomom (Japó)
- Anàlisi punt de venda - Nature's Basket (Índia)
- Anàlisi punt de venda - Nature's Basket (Índia) - Vi
- Anàlisi punt de venda - Grupo Lider (Xile)
- Anàlisi punt de venda - Corner's Deli (Xina)



Catalan Food Trade



Butlletí bimensual amb continguts de referència i d'elaboració pròpia sobre el negoci agroalimentari, amb un **punt de vista de negoci, empresarial i de mercats**. Un butlletí amb continguts elaborats amb profunditat, amb dades d'interès per a les empreses catalanes que hagin de prendre decisions dins de l'àmbit econòmic agroalimentari.

L'objectiu és posicionar Prodeca com a **líder d'opinió, referent i expert** en internacionalització d'empreses agroalimentàries.

- Gener 2024 - El mercat de l'alimentació a **Corea del Sud**
- Març 2024 - Informe **exportacions agroalimentàries catalanes 2023**
- Maig 2024 - El mercat de l'alimentació a l'**Índia**
- Juliol 2024 - El mercat de l'alimentació a **Xina**
- Setembre 2024 - El mercat de l'alimentació al **Perú**
- Novembre 2024 - El mercat de l'alimentació a **Estats Units**
- Desembre 2024 - **PREPARA'T PER CRÉIXER. Especial tendències comerç internacional 2025**



5.3

Eines d'exportació

Prodeca posa a disposició del sector agroalimentari de Catalunya diverses **eines professionals** per ajudar a les empreses a prendre millors decisions estratègiques.

Baròmetre d'Exportacions



En aquest context de promoció internacional dels productes agroalimentaris de Catalunya, Prodeca ha continuat amb el desenvolupament del **Baròmetre d'Exportacions Agroalimentàries** a través de quatre noves onades que ens han permès comptar amb informació de primera mà sobre la situació de les empreses exportadores, conèixer-ne l'evolució de l'activitat, els reptes i les oportunitats.

El Baròmetre d'Exportacions Agroalimentàries té com a objectiu disposar d'**informació de primera mà sobre la situació de les empreses exportadores** i conèixer els reptes i oportunitats que afronten en la seva activitat internacional per poder respondre àgilment a les seves necessitats. 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 dirigits al sector per part de Prodeca.

Food Export Test

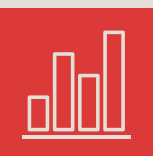
Food Export Test és un qüestionari en línia que té com a objectiu valorar la **potencialitat d'internacionalització de les empreses** del sector agroalimentari. Analitza els aspectes clau a tenir en compte en una estratègia exportadora. L'eina aporta un **informe gratuït** sobre la capacitat exportadora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

Eina de Valoració Agroalimentària

L'**Eina de Valoració Agroalimentària (EVA)** és un cercador que té l'objectiu d'aportar dades de valor per a la presa de decisions estratègiques en l'àmbit de la internacionalització de les empreses agroalimentàries catalanes.

Ens permet detectar **oportunitats exportadores** a través de la cerca i caracterització dels mercats mundials potencials per al sector agroalimentari i cadascun dels seus productes.

Es tracta d'una eina innovadora i elaborada ad hoc per a la indústria agroalimentària de Catalunya com a resposta a les necessitats i demandes del sector i per impulsar-ne la **competitivitat**.



5.4

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 2024 s'han rebut i resolt **152 consultes** sobre comercialització i internacionalització.



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.**

Desenvolupament de la marca catalunya: on el menjar és cultura

El Departament d'Agricultura i Prodeca han impulsat la creació de la **marca 'Catalunya, on el menjar és cultura'** per reforçar el posicionament de les produccions agroalimentàries i la gastronomia catalanes i dotar-les d'homogeneïtat comunicativa, tant a l'interior com a l'exterior.

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

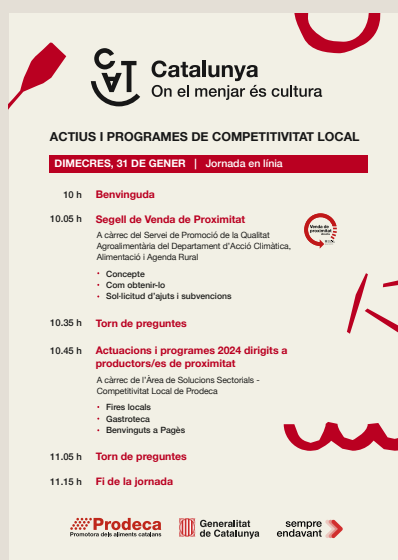
La comunicació digital és una eina estratègica clau per a Prodeca. Ens permet **projectar els aliments catalans al món, connectar amb públics** professionals i generalistes i **donar visibilitat** a les accions de promoció, internacionalització i suport al sector agroalimentari que impulsem al llarg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

6.1

Desenvolupament de la marca Catalunya: on el menjar és cultura

Un cop presentada la nova marca per **reforçar el posicionament de les produccions agroalimentàries i la gastronomia catalanes** i dotar-les d'homogeneïtat comunicativa, tant a l'interior del país com a l'exterior, i desenvolupada bona part de les aplicacions gràfiques, **durant el 2024 s'ha consolidat aquesta tasca** i s'han realitzat noves aplicacions:

Aplicacions gràfiques



Aplicacions finals



Vídeos corporatius en diversos idiomes: 14 vídeos

#CatalanFood - Jordi Vilà (Carn de caça)



Catàlegs comercials de prodeca



▶ Els productes catalans es consoliden al mercat mexicà



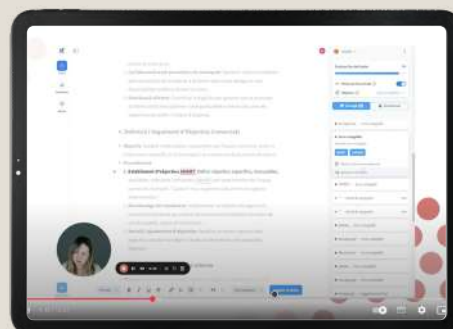
▶ Cooperativa dones arrosseres: l'arròs premium que dona veu a la dona pagesa del delta de l'Ebre



▶ Lantxaga: excel·lència en carn de caça



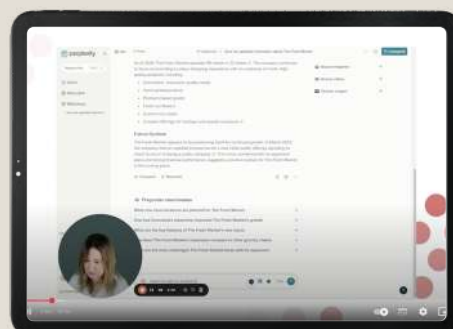
▶ Eines d'IA per millorar els documents de treball



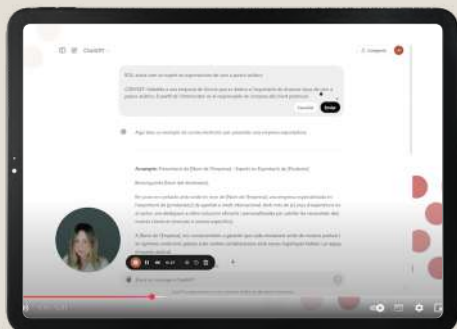
▶ Eines d'IA per a facilitar la productivitat



▶ Com puc fer servir la IA per a preparar una reunió comercial



▶ Consells per generar prompts a les plataformes d'IA



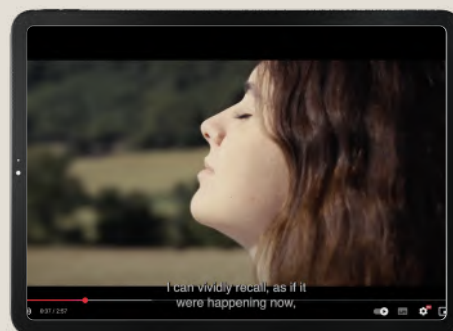
▶ Ferran Adrià i la gastronomia catalana, protagonistes a la Berlin Food Week



▶ Prodeca, impulsem el valor dels productes catalans



▶ Marta Minoves - European Young Chef Award 2024 - Catalonia



▶ Olis Solé: un cas d'èxit de capacitat en retail a Mèxic



▶ Catalan Food MitteMeer



6.2

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 **posar en valor 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 reforçar 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.

- Notes de Premsa: 29
- Aparicions en mitjans: 240



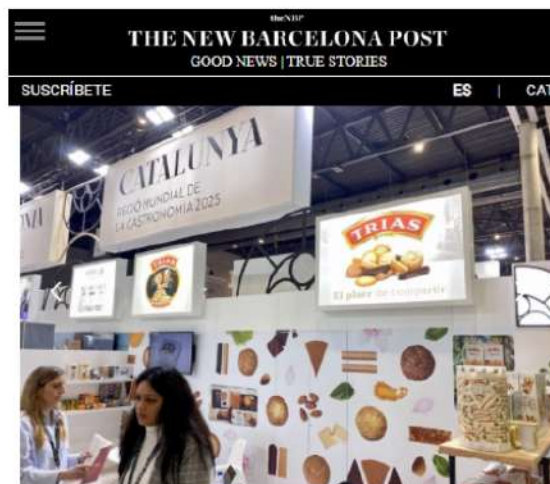


MonEconomia

L'alimentació catalana supera la crisi del camp amb un nou rècord exportador

El porc, el préssec i l'oli d'oliva destaquen en un 2023 marcat per la inflació sectorial | La majoria de productes estrella registren augments en facturació, però retrocessos en volum

● ● ● ● ●



ESTRECHARSE LA MANO EN EL GRAN FESTÍN DE ALIMENTARIA

POR SERGI SABORIT | 19 MAR 2024



Diario Economía

Investir desde un punto de vista diferente



El Govern impulsa Catalunya como Región Mundial de la Gastronomía 2025 en Alimentaria

Por Redacción - 14 de marzo de 2024



europa press

Cerca de 300 bodegas catalanas participarán en la Barcelona Wine Week



Exposición de Catalunya en la Barcelona Wine Week de 2023. GENERALITAT

BARCELONA 31 Ene. (EUROPA PRESS) -

Cerca de 300 bodegas catalanas participarán en la edición 2024 de la Barcelona Wine Week, que se celebra del 5 al 7 de febrero en el recinto Montjuïc de Fira de Barcelona, ha informado la Generalitat en un comunicado este miércoles.

VIAempresa

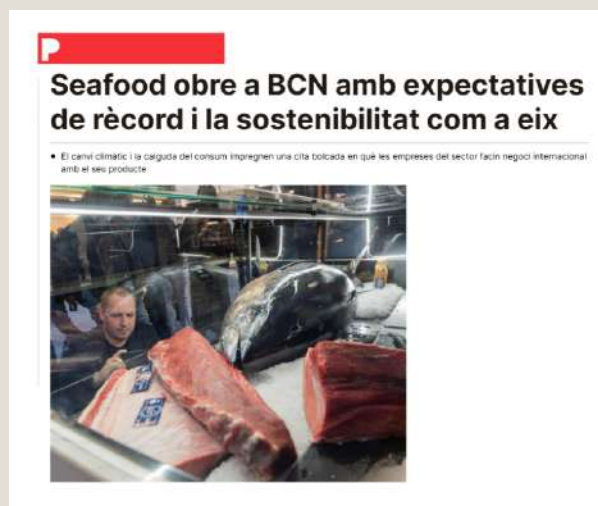
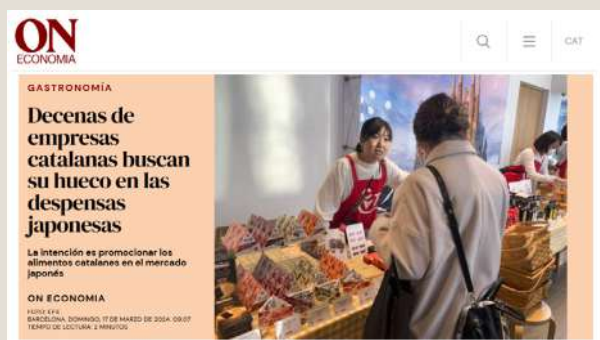


🏠 / Economía / La força (i els gegants) del sector agroalimentari català: 48.231 milions d'euros i 175.000 empleats

| ECONOMIA

La força (i els gegants) del sector agroalimentari català: 48.231 milions d'euros i 175.000 empleats

La riquesa de la cadena de valor, l'aposta per la innovació i les empreses càrries catapulten l'agroalimentació com a primer sector de la indústria catalana



europa press

CATALUNYA

Prodeca trabaja para aumentar la presencia de vinos catalanes en el mercado latinoamericano



La master class de vins catalanes de Prodeca

Europa Press Catalunya

Newsletter

BARCELONA 3 Jul. (EUROPA PRESS) -

Publicado: miércoles, 3 julio 2024 19:06

@eprcatalunya

europa press

Ferran Adrià reivindica "la influencia de la alta cocina catalana" en la Berlin Food Week



Ferran Adrià durante la sesión magistral que ha ofrecido en la Berlin Food Week - GENEALITAT

Europa Press Catalunya

Newsletter

BARCELONA 10 Oct. (EUROPA PRESS) -

Publicado: jueves, 10 octubre 2024 14:12

@eprcatalunya

El cocinero Ferran Adrià ha reivindicado "la influencia de la alta cocina catalana en la gastronomía" durante la sesión magistral que ha impartido en la Berlin Food Week por el décimo aniversario del evento.

ara

Alimentació

ALIMENTACIÓ | 16/03/2024 [Leer en castellano](#)

El sector agroalimentari, el gegant oblidat de l'economia catalana

Aquest àmbit econòmic representa el 19% del PIB català, dona feina a 177.000 treballadors i és líder destacat en exportacions

exterior

Brasil viu una setmana de descoberta dels vins catalans

Redacció: Sílvia Tena / Edecar



Prodeca, la Promotora dels aliments catalans ha organitzat, de l'1 al 4 de juliol, un seguit d'actuacions en el marc del Catalan Food Brasil, amb l'objectiu de donar valor i millorar el posicionament dels vins catalans al mercat llatinoamericà, donar a conèixer i endinsar-se en el sector vitivinícola català i visualitzar aquests productes a botigues especialitzades i empreses de restauració del país. Les actuacions duren a terme aquesta setmana s'han celebrat a São Paulo, una ciutat que representa un important centre financer a l'Amèrica Llatina, i una de les més poblades del món.



Iniciem

Anafric viaja a Marruecos para impulsar las relaciones comerciales del sector cárnico

18/11/2024

La Asociación Nacional de Industrias de la Carne de España (Anafric), en colaboración con el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación de España y Prodeca, realizó un viaje empresarial a Marruecos del 11 al 13 de noviembre de 2024. La delegación, que contó con la participación de José Manuel Jaquotot, Consejero de Agricultura, Pesca y Alimentación en el Reino de Marruecos, Susana Barquin, Delegada del Gobierno de la Generalitat de Catalunya en el Norte de África, Habiba El Mouali Benomar y María Jesús de Gonzalo Gamir, directora comercial de la Embajada de España en Marruecos, tenía como principal objetivo potenciar las relaciones comerciales entre las empresas españolas del sector cárnico (bovino y ovino-caprino) y sus homólogas en Marruecos, explorar nuevas oportunidades de colaboración y consolidar la Marca España como sinónimo de calidad y sostenibilidad.

ON ECONOMIA

El sector de l'alimentació català consolida la seva trajectòria del volum al valor

Les exportacions agroalimentàries han crescut un 4,59% en valor en els primers nou mesos de 2023, superant els 11.529 milions

MARIA TERESA COCA

PIRÒ PIRELLA
BARCELONA DIVENDRES, 9 DE GENER DE 2024 09:30
TEMPS DE LECTURA: 4 MINUTS



elPeriódico

15

Cata Mayor

Actualidad gastronómica Recetas Restaurantes Vinos Bebidas Dón

Embajador gastronómico

La gastronomía catalana lleva el pan con tomate a las escuelas de cocina de EEUU

- La iniciativa forma parte del proyecto 'Catalan Food', que pretende posicionar alimentos y empresas catalanas en mercados estratégicos como el estadounidense
- El jamón ibérico, embajador de Europa a la conquista de China
- La tercera mejor cocina del mundo es la española (según Taste Atlas)



La chef Alba Surryer, durante su charla en la Florida International University Chaplin School of Hospitality & Tourism Management (Miami). / PRODECA

europa press

Prodeca viaja a Marruecos para mejorar las relaciones comerciales entre empresas cárnicas



Archivo - Un comerciante catina a un cliente
- David Zamora - Europa Press - Archivo

Europa Press Catalunya

f t i Newsletter

BARCELONA 14 Nov. (EUROPA PRESS) -

La promotora de alimentos catalanes Prodeca, en colaboración con Anafric, ha viajado a Marruecos para mejorar las relaciones comerciales entre empresas cárnicas y explorar nuevas vías de colaboración, ha informado en un comunicado este jueves.

P

15

Gastronomic Forum Barcelona: una receta que funciona

- El salón culinario y de la alimentación celebra una nueva edición en el recinto de Montjuïc de Fira de Barcelona con su fórmula única: oportunidades de negocio, espacio para la reflexión bajo el lema de 'Re-pensemos la restauración' y actividades culinarias
- Participan más de 350 empresas y más de 130 chefs y expertos



Los chefs del Disfrutar, en la pasada edición de Gastronomic Forum Barcelona

VilaWeb

Tutti: la nova poma catalana adaptada al canvi climàtic

Tutti és la nova poma catalana que resisteix temperatures de més de quaranta graus

CATALUNYA,
LA CUINA
DELS PRODIGIS

Ara que Catalunya és la Regió Mundial de la Gastronomia 2025, val la pena recordar els grans moments de la revolució que ha viscut la cuina catalana en els darrers 50 anys, des del 1975 fins avui, i sabrem per què el jurat internacional de l'Institut Internacional de Gastronomia, Cultura, Arts i Turisme (IGCAT) ha atorgat aquesta distinció al nostre país.

F&H

Actualitat Nacional Internacional Indústria auxiliar Logística Majoristes Retail Events

Vino



FRUITA NACIONAL FEB 2024

La exportación de fruta de Cataluña crece un 15,7 % en 2023

El frutícola es el tercer subsector agroalimentario más exportador en la región, sólo por detrás del cárnico y los productos delicatessen.

1 M&A

QUÈ FEM?

Fin de semana de Benvinguts a Pagès

CATALUNYA JARDINER

El sector rural i agroalimentari català volen a celebrar un gran estiu. Numeroses explotacions es ofereixen a visitar en el camp, en les hortes, en el jardí de les entitats o en la subsector de vins, queixos i altres productes agrícoles. La iniciativa de Benvinguts a Pagès, la iniciativa que en els últims anys ha estat organitzant el sector rural i agroalimentari català, comença aquest estiu.



Activitats durant la Festa anual de la pagesia catalana

La iniciativa, que comença aquest estiu, té com a objectiu donar a conèixer el sector rural i agroalimentari català, així com promoure la venda directa dels productes agrícoles. La iniciativa es desenvolupa a través de diverses activitats, com ara visites a explotacions, cursos de cuina, etc.

EL 9 NOU

Tretze explotacions d'Osona, el Lluçanès i el Ripollès obren portes pel Benvinguts a Pagès

CUINA

per fer

boca

Fa poques setmanes, hem pogut comprovar com de preparats estan els alumnes de les escoles d'hostaleria i d'urbs del país. I us ho expliquem a la crònica del XVIII Concurs de Joves Cuiners i Cambrers de Catalunya.



1 i 2 de JUNY

TORNA BENVINGUTS A PAGÈS

NOVENA EDICIÓ DE LA FESTA PER FER VALER EL SECTOR RURAL I AGROALIMENTARI DE CATALUNYA

Text destacat:

L'1 i el 2 de juny arriba la novena edició de Benvinguts a Pagès La Festa, la gran celebració de la pagesia catalana, que es torna a celebrar a la primavera d'aquesta vegada. Aquesta iniciativa té com a objectiu donar a conèixer el sector rural i agroalimentari català, així com promoure la venda directa dels productes agrícoles. La iniciativa es desenvolupa a través de diverses activitats, com ara visites a explotacions, cursos de cuina, etc.

AMB INSCRIPCIÓ PRÈVIA

Les places per participar en les diferents exposicions són limitades, així que els visitants han de reservar prèviament i organitzar-se la ruta a la guàrdia web, que funciona com a central de reserves i permet descobrir totes les activitats disponibles.




DIARI DE SARADELL

El món de la pagesia obre les portes per reivindicar-se

Medi ambient La iniciativa 'Benvinguts a Pagès' torna avui i demà al Vallès amb propostes a explotacions agrícoles i restaurants de proximitat

Medi ambient La iniciativa 'Benvinguts a Pagès' torna avui i demà al Vallès amb propostes a explotacions agrícoles i restaurants de proximitat

El món de la pagesia obre les portes per reivindicar-se. La iniciativa 'Benvinguts a Pagès' torna avui i demà al Vallès amb propostes a explotacions agrícoles i restaurants de proximitat.



El viver Tria Tria de Catalunya, un dels espais on es fan activitats d'agroturisme

diari més

taronja i conca de barberà

ESDEVENIMENTS

Benvinguts a Pagès La Festa se celebrarà a la demarcació l'1 i 2 de juny

Oferirà més de 80 experiències agroturístiques a les comarques taronjines

Redacció

Benvinguts a Pagès La Festa tornarà a la zona de Tarragona l'1 i 2 de juny, un cap de setmana en què els visitants podran gaudir de més de 80 experiències agroturístiques a la demarcació de Tarragona: 11 explotacions, 37 restaurants, 26 allotjaments rurals, 6 elaboradors i 2 activitats complementàries.

D'altra banda, els visitants també podran omplir el rebost de casa seva, comprant directament als productors, com ara a l'Horta de Cal Marxant (Tarragonès), que es dedica a la fruita, verdura i elaborats de producció ecològica; el Celler Carlània (Conca de Barberà), centrats en l'agricultura biodinàmica; o la Tòcineria Cal Silo (Conca de Barberà), un negoci d'embotits.

La iniciativa se celebra de forma simultània a tot Catalunya, amb més de 450 experiències agroturístiques, prop de 100 explotacions, 160 allotjaments, 50 promotors d'activitats, 10 elaboradors i més de 150 restaurants.

la Mañana

JOAN PÉREZ VIDAL

Torna Benvinguts a Pagès

AGROECOLOGIA

El cap de setmana gaudirem d'aquesta jornada de portes obertes en entorns agraris i en restaurants compromesos amb productes de proximitat



El cap de setmana gaudirem d'aquesta jornada de portes obertes en entorns agraris i en restaurants compromesos amb productes de proximitat.

SEGRE



Regió7

Sector primari

El Solsonès dona a conèixer el món rural amb la visita a productors locals

El projecte Benvinguts a Pagès d'enguany inclourà per primera vegada el Celler del Santuari del Miracle i la formatgeria ecològica Aubagueta de Biosca

NAU MONTSOLÀ

Perpetuacion i dinamització del sector primari del Solsonès, els primers i 12 de juny de nouena, la visita a productors locals inclourà per primera vegada el Celler del Santuari del Miracle i la formatgeria ecològica Aubagueta de Biosca.

El projecte Benvinguts a Pagès d'enguany inclourà per primera vegada el Celler del Santuari del Miracle i la formatgeria ecològica Aubagueta de Biosca.



Des d'enguany, la visita a productors locals inclourà per primera vegada el Celler del Santuari del Miracle i la formatgeria ecològica Aubagueta de Biosca.

El projecte Benvinguts a Pagès d'enguany inclourà per primera vegada el Celler del Santuari del Miracle i la formatgeria ecològica Aubagueta de Biosca.

imaginaràdio

NOTÍCIES ACTUALITAT

S'obren les inscripcions per participar en la 9ª edició de Benvinguts a Pagès La Festa

Fins al 10 d'abril es poden inscriure explotacions agrícoles, ramaderes i pesqueres, elaboradors alimentaris, allotjaments rurals i activitats complementàries que vulguin formar part de la 9ª edició

VadeVi

CA · ES

Territori

'Benvinguts a Pagès' torna a obrir portes al món rural aquesta primavera

Fins al 10 d'abril es poden inscriure explotacions agrícoles, ramaderes i pesqueres, elaboradors alimentaris, allotjaments rurals i activitats complementàries que en vulguin formar part

SEGRE

AGRICULTURA I RAMADERIA

Benvinguts a Pagès La Festa ofereix una seixantena d'experiències agroturístiques a Lleida

Se celebra l'1 i 2 de juny amb la participació de 17 explotacions, 21 restaurants i 16 allotjaments rurals

Regió7

Benvinguts a Pagès tindrà més de 80 propostes a la Catalunya central

La festa que obre l'activitat de la ramaderia a la ciutat de Lleida el 1 i 2 de juny

La festa que obre l'activitat de la ramaderia a la ciutat de Lleida el 1 i 2 de juny



Visitors a una granja en una activitat educativa

La festa que obre l'activitat de la ramaderia a la ciutat de Lleida el 1 i 2 de juny

SEGRE

COMARCA

El Solsonès



Una visita del año pasado a la granja ecológica Bec d'Or.

Benvingut a Pagès permite visitar a tres productores del Solsonès

REDACCIÓN

La comarca se prepara para celebrar la Festa de Benvinguts a Pagès los días 1 y 2 de junio. Este año destaca la inclusión de nuevos elaboradores y productores del Solsonès como el Celler del Santuari del Miracle de Riner. Repetirá la explotación agrícola y productores del Gall ecológico Bec d'Or de Llobera, y se incorpora la quesería ecológica

Aubagueta de Biosca para dar a conocer su amplia oferta de productos. El horario de las visitas será el sábado desde las 10.00 hasta las 14.00, y de las 16.00 a las 19.00 horas. Benvinguts a Pagès acerca a la ciudadanía las explotaciones agrícolas, los productores locales y sus historias y ofrece a los visitantes la posibilidad de descubrir el mundo rural de la mano de sus protagonistas.

LA GOURMETERIA

EL NACIONAL CAT



ES



FIRES GASTRONÒMIQUES

La fira més pagesa del país i altres esdeveniments que no et pots perdre

Arriba un juny carregat de festa

Regió7

La Catalunya Central presenta més de 80 propostes al Benvinguts a Pagès

La festa que obre l'activitat de la pagesia i la ramaderia a la ciutadania tindrà lloc l'1 i 2 de juny



Visitants a una instal·lació agrària en una edició anterior de Benvinguts a pagès / BENVINGUTS A PAGÈS

LA VANGUARDIA

PROXIMIDAD

Fin de semana de Benvinguts a Pagès

- Los días 1 y 2 de junio se ofrecen casi 500 experiencias agroturísticas extendidas por toda Catalunya que permitirán acercar a los ciudadanos al mundo rural
- Así será la décima edición del Tast a la Rambla



Actividades durante la fiesta anual de la payesia catalana (LV)

UNRA

MÁS DE UNO VILANOVA, L'ACTUALITAT DEL GARRAF I L'ALT Penedès A ONDA CERO

Una desena d'explotacions agràries de l'Alt Penedès obren les portes aquest cap de setmana en el Benvigut a Pagès

L'actualitat informativa del Garraf i l'Alt Penedès, amb Núria Mora. Entrevista amb Alicia Almirall, tècnica referent del Consell Comarcal de l'Alt Penedès, coordinadora del Benvinguts a Pagès a la comarca, que es celebra aquest cap de setmana. Una desena d'explotacions agràries de l'Alt Penedès obriran les seves portes per ensenyar als visitants la feina que fan i permetran descobrir la pagesia, el treball al camp, els productes de proximitat i la gastronomia.

viure als pirineus

BENVINGUTS A PAGÈS

La 9^a edició de 'Benvinguts a Pagès La Festa' oferirà més de 40 experiències agroturístiques al Pirineu

Se celebrarà l'1 i 2 de juny amb la participació de 6 explotacions, 2 restaurants, 32 allotjaments rurals i 5 activitats complementàries



nació manresa

PLANS

Benvinguts a Pagès guanya pes a la Catalunya Central, el territori amb més experiències agroturístiques del país

Amb més de 80 experiències agroturístiques: 17 explotacions, 23 restaurants, 33 allotjaments rurals, 1 elaborador i 10 activitats complementàries

diari més

La 9.^a edición de 'Benvinguts a Pagès La Festa' recibe más de 30.000 visitantes

El Camp de Tarragona ha sido de las zonas en ofrecer más experiencias agroturísticas


LesBorgesTV




Benvinguts a Pagès La Festa arriba a la plana de Lleida l'1 i 2 de juny, coincidint amb la temporada del sector fructícola i hortícola

23
MAI



L'Informatiu Digital del Baix Llobregat i L'Hospitalet

COMARCA

La pagesia del Baix Llobregat es mostra a la resta de Catalunya













El primer cap de setmana de juny tindrà lloc una nova edició de 'Benvinguts a Pagès'

6.3

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 **reforçar 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, reforçant 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.

BAP - campanya mercats de barcelona

- Dates: **maig 2024**
- Pressupost: **10.086 €**
- Suports: **Spots 20"** a **Radio Flaixback** i **Flaix FM**

Catalunya Regió Mundial de la Gastronomia - campanya difusió

- Dates: **juliol 2024 – desembre 2024**
- Pressupost: **62.400 €**
- Suports:
 - **4 anuncis** de pàgina sencera a la **revista Cuina**
 - **2 anuncis** de pàgina sencera a la **revista Descobrir**
 - **5 redaccionals** de 2 pàgines a la **revista Cuina**
 - **2 redaccionals** de 2 pàgines a la **revista Descobrir**
 - Maquetació, traducció al castellà, anglès i alemany i impressió de reportatges en format **llibret de 50 pàgines**
 - **5 reportatges** sobre els 50 anys d'or de la cuina catalana a **cuina.cat**

- 2 campanyes de **bàners** a **cuina.cat** i **descobrir.cat**
- Redacció i difusió de **5 capítols de pòdcast**: conversa entre expert gastronòmic i protagonista de l'època i publicació a **cuina.cat**
- **5** enviaments de **butlletins** a la comunitat Cuina
- **Campanya d'anuncis** format carrussel

Prodeca- difusió actuacions

- Dates: **novembre 2024 – desembre 2024**
- Pressupost: **24.990 €**
- Suports:
 - **5 publicacions** de Branded Content al suplement **Empreses del Diari Ara** (imprès i digital)
 - **1 anunci** de pàgina sencera al suplement "Persones que mouen l'economia" de **Via Empresa**
 - **1 anunci** pàgina sencera contraportada a **Som Garrigues**
 - **1 anunci** pàgina sencera interior a **Som Canalla**
 - **1 redaccional** a **Som Canalla**
 - **Patrocini d'una secció** a la home de Via Empresa i publicació de contingut redaccional de temàtica d'interès de Prodeca
 - **3 articles promocionals** a **Siete Caníbales** i inclusió al **butlletí** del mitjà
 - Patrocini de **4 butlletins** al butlletí de **Tánico**
 - **Programa resum** de 25 minuts de la presència d'empreses catalanes i de Prodeca a la Fira Fruit Atraction a **Lleida TV**
 - **Quatre entrevistes** de 15 minuts de durada al programa d'hora punta de **Lleida TV "A diari"**
 - Emissió de 65 passis d'un **espot de 20 segons** a **Lleida TV**

6.4

Comunica- ció 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.

Els **canals digitals** –com les xarxes socials, el web, el correu electrònic o els recursos audiovisuals– són essencials per difondre **continguts de valor**, generar **notorietat** i consolidar el **relat** de Catalunya com a potència agroalimentària de qualitat, innovadora i compromesa amb el territori.

Amb aquestes accions, busquem no només comunicar què fem, sinó fer-ho de manera atractiva, coherent i alineada amb els nostres valors i objectius estratègics. La comunicació digital ens permet, també, **obrir diàleg** amb els diferents agents del sector i amb els consumidors, reforçar la confiança i contribuir a la competitivitat de les empreses catalanes.

Infoprodeca

- **30 enviaments:** 23 InfoProdeca i 7 Catalan Food Trade
- Públic: **4.903 empreses** exportadores
- Rati apertura: **24,2 %**



Xarxes socials
Prodeca



3.685

seguidors

293

nous seguidors

506

piulades

150

mentions

107.860

impressions

995

RT

1.996

m'agrada

515

clics



413

subscriptors

61

nous
subscriptors

36

vídeos
publicats

17

vídeos en
directe

10.230

reproduccions

807,9

hores
visualitzades

97.500

impressions

94

m'agrada



3.327

seguidors

881

nous seguidors

157

publicacions

99.120

impressions

2.813

reaccions

416

compartits

11.970

clics

15,38 %

taxa interacció

Xarxes socials
BAP



4.631

seguidors

204

nous seguidors

148

piulades

21

mentions

20.760

impressions

232

RT

558

m'agrada

96

clics



420

subscriptors

129

nous
subscriptors

1

vídeo
publicat

518.540

reproduccions

4.730

m'agrada



20.330

seguidors

328

nous seguidors

397

publicacions

3.830.000

impressions

1.645

reaccions

5.216

clics

8.777

visites a la
pàgina

2,27 %

taxa interacció



23.190

seguidors

1.185

nous seguidors

546

publicacions

1.640.000

abast

122

posts

12.710

m'agrada

108

comentaris

236

contingut guardat

21

reels

72.050

visualitzacions

Xarxes socials

CatalanFood



956
seguidors

177
nous seguidors

234
publicacions

113.960
abast

51
posts

855
m'agrada

20
comentaris

56
clics

19
reels

4.094
visualitzacions

Xarxes socials

Gastroteca



1.231
seguidors

100
nous seguidors

76
piulades

4
mencions

4.555
impressions

28
RT

186
m'agrada

56
clics



226
seguidors

9
nous seguidors

25
publicacions

528
impressions

12
reaccions

0
compartits

8
clics

3,79 %
taxa interacció



5100
seguidors

15
nous seguidors

94
publicacions

11.200
impressions

267
reaccions

8
compartits

633
visites a la
pàgina

5
comentaris

Xarxes socials

Gastroteca


4.904

seguidors

411

nous seguidors

104

publicacions

46.820

abast

131

clics

1.959

m'agrada

28

comentaris

236

contingut guardat

6

reels

3.593

visualitzacions

Webs



Prodeca

68.226

sessions

50.440

total d'usuaris

47.988

usuaris nous

171.742

pàgines vistes

3,41
visualitzacions
per usuari
68 %

taxa d'implicació

1:12

temps per usuari



BAP

80.730

sessions

60.561

total d'usuaris

59.213

usuaris nous

235.082

pàgines vistes

3,89
visualitzacions
per usuari
62 %

taxa d'implicació

1:33

temps per usuari



Gastroteca

162.692

sessions

142.893

total d'usuaris

143.404

usuaris nous

340.040

pàgines vistes

2,38
visualitzacions
per usuari
78 %

taxa d'implicació

1:03

temps per usuari

07

Activitat institucional

L'activitat institucional de Prodeca té com a objectiu principal **reforçar el posicionament** 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.



Visita delegació Ministeri d'Alimenta- ció de l'Índia

Índia

16 d'abril

L'Índia és una **economia en expansió** i amb prou potencial per refermar-se com a un dels principals actors en l'àmbit global. Actualment, és la cinquena economia del món i el país més poblat del planeta, amb **1.430 milions d'habitants**.

El sector agroalimentari a l'Índia presenta grans oportunitats per a les empreses catalanes degut, principalment, a la seva **gran població**, al canvi en els hàbits alimentaris que està experimentant, a l'incrèible desenvolupament del canal *retail* organitzat i a la seva **creixent classe mitjana**.

El 16 d'abril, i en el marc d'una missió del Ministeri d'Alimentació de l'Índia, una delegació encapçalada per Shri D.Praaven, Joint Secretary, Ministry of Food Processing Industries, així com representants de l'ambaixada de l'Índia a Espanya, Invest India (organisme d'inversió del Govern d'Índia) i FICCI (Federation of Chambers of Commerce), es van reunir amb la delegació catalana, formada per Carmel Mòdol, secretari d'Alimentació de la Generalitat de Catalunya; Maria Camino, cap de l'Àrea de Solucions Sectorials; Josep Fríguls, president d'ANAFRIC; Ignasi Pons, secretari general de FECIC; Alba Vallès, project manager del Clúster Vitivinícola Català; Alba Sala, project manager del Cluster Food Retails, i Josep Maria Gomes, International Business Developer Manager de la Cambra de Comerç de Barcelona, per presentar el potencial compartit d'ambdós països, explicar la innovació de la nostra cadena de valor i valorar la participació de les empreses catalanes a la **fira World Food India**.



Viatge institucional a Mèxic

Mèxic

Del 6 al 13 de setembre

Mèxic s'ha consolidat com un **mercat estratègic** per a les empreses catalanes del sector agroalimentari, amb un creixement sostingut que va impulsar les exportacions fins als **140 milions d'euros el 2023**.

Des de la seva presència estable al mercat mexicà l'any 2021, Prodeca, en col·laboració amb la Delegació del Govern a Mèxic, hi ha enfortit les relacions comercials: hi ha hagut un augment del **40 % en el valor de les exportacions i un creixement del 26,7 %** en el nombre d'empreses exportadores.

En aquest context, una delegació de Prodeca va visitar, del **6 al 13 de setembre**, Mèxic per fer seguiment de les iniciatives en marxa al país centreamericà i planificar noves actuacions estratègiques. La missió, liderada pel director de Prodeca, Ramon Sentmartí, i les responsables de promoció comercial en aquest mercat, va incloure reunions amb importadors, distribuïdors i actors clau del sector gastronòmic i agroalimentari mexicà.

Aquesta acció va permetre reforçar aliances estratègiques amb empreses com **Grupo Abascal, Eurofood i El Palacio de Hierro**, i va facilitar la incorporació de productes catalans en cadenes de supermercats i establiments gurmets de referència. A més, la delegació va mantenir trobades amb el **Colegio Superior de Gastronomía de Mèxic** i destacats professionals, com el xef Xano Saguer i el sommelier Ricardo Espindola, que van impulsar accions de promoció en el marc de **Catalunya Regió Mundial de la Gastronomia 2025**.

Entre les activitats destacades de la visita, es va celebrar una **classe magistral sobre el vermut català** a l'Espai Catalunya de la Delegació del Govern, amb gran acollida per part de professionals del sector. Aquestes accions van reforçar l'aposta de Prodeca per la internacionalització del sector agroalimentari català i el seu posicionament en mercats estratègics com el mexicà.



Fòrum de l'oli verge extra de Catalunya (FOOVE)

Les Borges Blanques

2 d'octubre

El Fòrum de l'oli verge extra de Catalunya (FOOVE) va reunir, el **2 d'octubre**, a Les Borges Blanques, més de **200 professionals** provinents de tot el país per debatre en quatre taules rodones sobre el sector de l'**oli d'oliva**.

La responsable del sector de l'oli d'oliva de Prodeca, Rosalba Arrufat, va intervenir en el **debat sobre el valor del producte** i com augmentar-ne el consum, i va posar en valor el **teixit empresarial** del sector de l'oli d'oliva a Catalunya.

La taula rodona **"Distribuir"**, moderada per Lluís Bofill, director de Gastroevents, va comptar amb altres experts, com Tana Collados, periodista especialista en alimentació i cuina de TV3; Ferran Casas, periodista de Nació Digital; Francesc Reguant, president de la comissió d'economia agroalimentària del Col·legi d'Economistes de Catalunya; Joan Sabartés, director d'Operacions de Bon Preu; Patrick Torrent, director executiu de l'Agència Catalana de Turisme; Mireia Medina, cap de Servei del Laboratori Agroalimentari de Cabriels del Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació (DARP), i Xavier Vicens, director Panell de Tast Oficial d'Olis Verges d'Oliva de Catalunya (DARPA).



Viatge empresarial al Marroc

Marroc

De l'11 al 13 de
novembre

Prodeca, en col·laboració amb Anafric, va organitzar, de l'11 al 13 de novembre, un viatge comercial al **Marroc**.

L'objectiu d'aquesta iniciativa va ser potenciar les relacions comercials entre les empreses catalanes del **sector de la carn d'oví i boví** i el mercat marroquí, aprofitant la recent **eliminació dels aranzels a la carn espanyola** per part del Marroc. Aquesta circumstància va representar una oportunitat estratègica per enfortir la presència catalana en aquest mercat.

Durant el viatge, es van dur a terme reunions amb els principals representants de la indústria càrnica marroquina, autoritats i altres actors empresarials. Les empreses participants van explorar **noves vies de col·laboració** i creixement, van consolidar vincles comercials i reforçar la projecció de la carn catalana com a referent de qualitat i sostenibilitat. Les sessions, celebrades a **Casablanca, Rabat i Tànger**, van comptar amb la participació d'autoritats marroquines i espanyoles, així com amb empresaris destacats del sector carni d'ambdós països.

Amb aquesta acció, Prodeca va reafirmar el seu compromís amb la internacionalització del sector agroalimentari català, promovent la qualitat i el valor del producte carni. La delegació empresarial va estar formada per empreses de referència com BonÀrea, General Càrnia, Grup Viñas, Roca 1927 i Vinyals i Soler, que van poder establir contactes estratègics i obrir noves oportunitats comercials en aquest mercat clau.

Aquest viatge es va desenvolupar en col·laboració amb Anafric i va comptar amb el suport institucional de la Delegació del Govern de la Generalitat de Catalunya al nord d'Àfrica, l'Ambaixada espanyola al Marroc i la representació del Ministeri d'Agricultura, Pesca i Alimentació al Marroc i va reforçar l'aposta de Catalunya per la projecció internacional de la seva indústria càrnia.



Missió comercial inversa d'empresaris del Marroc

Catalunya

Del 10 al 12 de desembre

En el marc de la seva estratègia d'internacionalització del sector agroalimentari català, Prodeca, en col·laboració amb Anafric, va organitzar, del **10 al 12 de desembre**, una missió comercial per a una delegació de compradors marroquins del **sector carni**.

La delegació estava formada per empreses del sector, membres de la **Federació de la Carn del Marroc**, representants de la Cambra de Comerç de Rabat i altres autoritats institucionals, amb l'objectiu d'explorar oportunitats de negoci amb Catalunya.

Al llarg de **tres jornades**, els participants van visitar diverses plantes de producció de carn de boví i oví a Catalunya, on van conèixer de primera mà els **processos productius i els estàndards de qualitat del sector**. Empreses com Viñals Soler, Roca 1927, Grup Viñas, Corporació Alimentària de Guissona - BonÀrea i Fribin Foods van acollir la delegació i van facilitar l'intercanvi d'experiències i el diàleg comercial.

Aquesta iniciativa va representar un pas endavant per a les relacions comercials entre Catalunya i el Marroc, especialment amb l'obertura de noves possibilitats d'exportació de carn en canal de boví i oví, un objectiu que fins feia poques setmanes es veia limitat pels elevats aranzels del sector. Aquest avenç va significar una nova oportunitat de creixement per a les empreses catalanes del sector carni.

Amb aquest tipus d'accions, Prodeca reforça el seu paper com a impulsor de la internacionalització de l'agroalimentació catalana, treballa per generar noves aliances i consolidar la presència de les empreses del país en mercats estratègics.



Activitat institucional

Ramon Sentmartí

Presència institucional a fires agroalimentàries

- Acte d'inauguració TrufforumVic 2024 – 02/02
- Acte d'inauguració al Barcelona Wine Week - 05/02
- Assistència a Fruit Logistica (Berlín) - 06/02
- Assistència a la Prowein (Düsseldorf) - 10/02
- Assistència a l'entrega del World Gift Challenge a Asseer (Aràbia Saudita) - 25/09
- Viatge al viatge empresarial a Mèxic - 06-13/09

Participació actuacions de Prodeca

- Assistència a la inauguració del Catalan Food Brindisa (Londres) - 28/02
- Assistència al Catalan Food Show Miami (Miami) - 15/04
- Assistència a Benvinguts a Pagès - 01/06
- Assistència a Compra Local - 30/10

Participació en altres congressos, seminaris i esdeveniments

- 1a Taula de la Indústria agroalimentària - 17/01
- Reunió de la Comissió Interdepartamental d'Acció Exterior i de Relacions amb la Unió Europea - 19/01
- Jornada Govern de les Dades a la Generalitat de Catalunya - 19/02
- Acte de presentació Poma Tutti a Fòrum Gastronòmic de Girona - 12/03
- Acte de presentació de l'Oficina Conjunta de l'Alimentació Sostenible - 09/03
- Aseer Culinary Arts & Gastro-tourism Symposium - 21/04
- Participació com a jurat d'IGCAT - 27/05
- Assistència a l'acte inaugural Tast a la Rambla - 06/06
- Assistència al sopar anual i lliurament dels Premis Pimes 2024 - 25/06
- Assistència acte Dia de l'Empresa - 26/06
- Assistència al Food Film Menu - 19/09
- Assistència als Guardons Catalunya Impacta 2024 - 27/011

08

Serveis corporatius

Llista de contractes de licitacions amb execució el 2024

- Serveis de **consultoria en promoció comercial exterior** del sector agroalimentari als mercats d'Àfrica, Latam, Gran Xina, Corea del Sud, Japó, Índia, Orient Mitjà i Estats Units.
- Servei de disseny, muntatge, desmuntatge, manteniment i supervisió dels **estands** que conformen els pavellons de Catalunya a les fires **Fruit Attraction, Sial i Prowine Shanghai 2024**.
- Serveis de disseny muntatge, desmuntatge i supervisió dels **estands** que conformen els pavellons de Catalunya a les fires **Gulfood 2024** (Dubai, Emirats Àrabs) i **Saudi Food Show 2024** (Riyadh, Aràbia Saudita).
- Servei de disseny, muntatge, desmuntatge, manteniment i supervisió dels **estands** que conformen els pavellons de Catalunya i de l'estand Catalonia HUB de la fira **Seafood Expo Global 2024**.
- Servei de disseny, muntatge, desmuntatge, manteniment i supervisió dels **estands** que conformen els pavellons de Catalunya a la fira **Alimentaria 2024**, i del contracte del servei de regidoria, producció i programació de cuina en directe de l'espai Catalonia Hub i Intercarn.
- Servei de disseny, muntatge, desmuntatge, manteniment i supervisió dels **estands** que conformen els pavellons de Catalunya a les fires **ISM 2024, Fruit Logistica 2024 i Biofach 2024**.
- Servei de disseny, muntatge, desmuntatge, manteniment i supervisió dels **estands** que conformen el pavelló de Catalunya a la fira **Prowein 2024** (Düsseldorf, 10 al 12 de març de 2024).
- Serveis de disseny muntatge, desmuntatge, manteniment i supervisió dels **estands** que conformen els pavellons de Catalunya a la fira **Biofach 2024**.

Resultats actuacions Prodeca 2024

60 Actuacions comercials

2075 Inscripcions

656 Empreses participants

72% Rati de fidelització

Fires internacionals

15 Fires al 2024
9 Països
7 Sectors
572 Inscripcions
458 Empreses
20% Repetidors

Trobades de negoci

14 Actuacions
14 Països
278 Inscripcions
175 Empreses
30% Repetidors

Catàlegs comercials

12 Catàlegs
12 Mercats
905 Inscripcions
117 Empreses

Actuacions Catalan Food

16 Actuacions
9 Països
272 Inscripcions
136 Empreses
862 Productes exposats

Competitivitat local

7 Fires/esdeveniments gastronòmics a Catalunya
3 Fires amb participació agrupada d'empreses
47 Empreses

Formacions 2024

16 Formacions (14 online 2 presencials)
944 Inscrits
1.500 Reproduccions a YouTube

Benvinguts a pagès

BAP La Festa

36.000 visitants

450 participants

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

+100 adherits al BAP Tot l'Any

Gastroteca

3.000 agents

1003 Productors venda de proximitat

398 Elaboradors

395 Comerços

23 Botigues al món

87 Restaurants al món

700 Restaurants

65 Gremis, assoc., col·lectius

400 productes

13 rutes

112 receptes

1.053 subscriptors

10 acords anuals amb entitats

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

