

# 'Catalan Food': el producte català es promociona arreu del món a través de la gastronomia

written by David Folch | 30 de novembre de 2022

El Departament d'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural, mitjançant Prodeca, organitza del 28 de novembre al 14 de desembre diverses actuacions '**Catalan Food**', una promoció d'empreses catalanes d'aliments i begudes a diversos països del Magreb (Tunísia i Marroc), Orient Mitjà (Oman) i Amèrica del Nord (Estats Units), en col·laboració amb les delegacions del Govern de la Generalitat al Nord d'Àfrica i als Estats Units.

'Catalan Food' és una iniciativa per promoure la cultura gastronòmica i les empreses catalanes a través d'un esdeveniment culinari que compta amb la participació de xefs catalans de renom, una presentació i degustació de productes catalans, dirigit a un públic professional del país en qüestió: distribuïdors, restaurants i botigues especialitzades.

L'actuació té un doble objectiu; en primer lloc, generar connexions comercials entre les empreses catalanes participants i possibles compradors presents a l'esdeveniment; per l'altra, projectar la marca agroalimentària de país, sota el lema "*Catalunya, on el menjar és cultura*", per tal d'incrementar el valor percebut del productes catalans a través de la gastronomia.

**El cuiner Rafael Múria presenta el potencial del pa amb tomàquet a Tunísia i Marroc**

Un dels eixos del 'Catalan Food' és el pa amb tomàquet com a

plat icònic per a la valorització dels productes catalans, com l'oli d'oliva, embotits (amb la seva opció halal), formatges, conserves de peix, conserves de carn, xocolates, fruita, aigües, suc, cafès, infusions i altres que es consideri adequat per a cada mercat.

El pa amb tomàquet com a ambaixador gastronòmic català va ser, precisament, l'eix de la presentació gastronomia que va realitzar Rafel Múria, xef del restaurant Quatre Molins, de Cornudella de Montsant, distingit amb una Estrella Michelin, a l'Académie des Chefs de Tunis, el dilluns 28 de novembre acompanyat del xef tunisià Ayoub Chaftar.

El dijous 1 de desembre, també amb la col·laboració de la Delegació del Govern al Nord d'Àfrica, Prodeca organitza l'acte 'Catalan Food' a Marroc, adreçat a 50 professionals seleccionats pel Consell Regional de Tànger, Tetuan i Alhucemas. L'esdeveniment comptarà, a més de la presentació gastronòmica de Rafael Múria, un apartat de presentació i degustació de productes catalans, amb la participació de dotze empreses catalanes de diversos sectors:

1. BALNES – Cafè (Vallès Occidental)
2. BIRBA BISCUITS – Dolços (Ripollès)
3. BLANCAFORT, embotits Halal
4. BOMBONS CUDIÉ – Dolços (Alt Penedès)
5. BUBO BARCELONA – Dolços (Barcelonès)
6. CAVA MONTESQUIUS – Vins i caves (Alt Penedès)
7. EL ABANICO HALAL, embotits Halal (Garrotxa)
8. FFAIGES – Oli d'oliva (Baix Ebre)
9. MUSEU DE LA CONFITURA – Melmelades (Baix Empordà)
10. OLIVITE EXPORT – Oli d'oliva (Baix Ebre)
11. TRIAS – Dolços (La Selva)
12. VITAE KOMBUCHA – Suc (Maresme)

**Les especialitats nadalenques, protagonistes del tast professional a Nova York**

La pastissera catalana Úrsula XVII, formada als obradors d'Albert Adrià, Oriol Balaguer i Jordi Ferrer; actualment afincada a Nova York i responsable de la seva pròpia línia de pastisseria (DISSET CHOCOLATE NY), serà la conductora del Taller de Menges de Nadal, eix central de l'esdeveniment que se celebrarà el dijous 1 de desembre a l'Institute of Culinary Education de Nova York, en col·laboració amb la Delegació del Govern als Estats Units.

El Taller de Menges de Nadal presentarà al públic professional participant torrons, xocolates i caves, i es dedicarà un apartat a la presentació dels productes de les empreses catalanes participants, ja presents al mercat dels Estats Units:

1. ALEMANY 1879 – Torrons (Noguera)
2. CAPITÀ VIDAL – Cava (Alt Penedès)
3. CAVA AVINYÓ – Cava (Alt Penedès)
4. FREIXENET – Cava (Alt Penedès)
5. MI & CU GOURMET – Bombons (Alt Penedès)
6. PARES BALTÀ – Cava (Alt Penedès)
7. TORRONS VICENS – Torrons (Urgell)
8. XOCOLATA JOLONCH – Xocolates (Urgell)

L'acte reunirà 30 professionals de la importació i la distribució d'aliments i begudes, restaurants, botigues d'alimentació i begudes del segment gourmet, xefs i sommeliers i premsa i influenciadors especialitzats en alimentació i vins.

Aquest és el segon acte de promoció agroalimentària que organitza Prodeca a Nova York, després de l'esdeveniment dels vins de finca qualificada conduït pel Sommelier Lucas Payà el passat mes de setembre, en el marc de la Climate Week.

### **El producte català viatja a Oman**

La darrera parada enguany del projecte 'Catalan Food' serà a Masqat, capital d'Oman, el proper dimecres 14 de desembre.

L'actuació, realitzada amb la col·laboració de l'empresa de restauració a Masqat Diamond Rose Desert, comptarà amb la proposta gastronòmica per part del cuiner català Xavier Franco, i un apartat de presentació i degustació de productes catalans.

L'esdeveniment estarà adreçat a 50 professionals seleccionats del mercat d'Oman, entre els quals importadors, distribuïdors, restaurants i premsa del país, que podran conèixer l'oferta de més de 20 empreses catalanes:

1. ALMA TEAS – Cafès i infusions (Gironès)
2. ANELA FRUITS – Postres de fruita (Gironès)
3. ANXOVES DE L'ESCALA – Anxoves (Alt Empordà)
4. BERANÇA – Oli d'oliva (Garrigues)
5. BIOSANARE – Conserves vegetals (Vallès Oriental)
6. BIRBA BISCUITS – Galetes (Ripollès)
7. BLANCAFORT – Embotits halal (Vallès Oriental)
8. BOMBONS CUDIÉ – Bombons (Alt Penedès)
9. BUBO BARCELONA – Xocolates (Barcelonès)
10. CAFÈS NOVELL – Cafès (Alt Penedès)
11. CAN BECH – Melmelades (Baix Empordà)
12. COOPERATIVA DE JUNCOSA – Oli d'oliva (Garrigues)
13. EMBUTIDOS CAULA SL – Embotits halal (Gironès)
14. ESPIGA BLANCA (DELICAT ALIMENT SL) – Fleca industrial (Barcelonès)
15. GRUP PONS – Oli d'oliva (Segrià)
16. INGREDISSIMO – Ingredients per a la cuina (Barcelonès)
17. MASDEU – Bases alimentàries (Alt Penedès)
18. OLIVITE EXPORT – Oli d'oliva (Baix Ebre)
19. PRIORDEI – Oli d'oliva (Priorat)
20. SUQUIPÀ – Preparats d'hortalisses (Vallès Oriental)
21. TRIAS – Galetes (La Selva)