

## **Taula rodona "La lletra petita del TTIP - Riscos i oportunitats per al sector agroalimentari" en el marc d'Alimentaria, aparador mundial del sector agroalimentari, que ha obert avui les seves portes als visitants professionals del sector**

**Meritxell Serret inaugura la taula rodona "La lletra petita del TTIP - Riscos i oportunitats per al sector agroalimentari", en el marc de la primera jornada del II Fruits Business Forum**

**Taula rodona "Gastronomia i innovació, desenvolupament de nous productes"**

**Més de 150 empreses participen a Alimentaria Barcelona amb el suport del Departament d'Agricultura, que ha facilitat espais d'exposició i promoció en els salons Lands of Spain, Intervin, Intercarn i Interlac.**

**Trobades B2B amb importadors Food & Drink Business Meeting**



Transparència en la negociació de l'Acord Transatlàntic per la Comerç i la Inversió (TTIP) i no utilitzar el sector agrícola i agroalimentari com a moneda de canvi. Sota aquestes dues premisses la consellera d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació, Meritxell Serret, acompanyada de Ramón Sentmartí, director gerent de Prodeca, ha inaugurat avui la taula rodona "La lletra petita del TTIP. Riscos i oportunitats per al sector agroalimentari", que s'ha celebrat en el marc de la Fira Alimentaria 2016, i ha comptat amb experts que han posat sobre la taula els aspectes més rellevants pel que fa a les possibles implicacions per a les empreses agroalimentàries catalanes.

La consellera també ha ressaltat que el TTIP no és una ampliació transatlàntica de la UE, sinó un acord de lliure comerç i que, per tant, hi haurà països que es liberalitzaran i d'altres en què es fixaran quotes amb aranzel zero. Serret ha remarcat que en cap cas s'han de rebaixar els nivells de seguretat alimentària de la UE i que cal assegurar els distintius de qualitat com ara la Indicació Geogràfica Protegida, la Denominació d'Origen Protegida i la Denominació d'Origen dels vins.

L'Acord Transatlàntic per al Comerç i la Inversió (TTPI) entre la Unió Europea i els Estats Units, més enllà de l'establiment de les bases per al lliure comerç entre les dues regions mundials, té implicacions en el comerç agroalimentari que han de conèixer i debatre les empreses exportadores, principalment, i també aquelles que, tot i que no exporten, puguin veure modificades les condicions de producció o transformació.

Catalunya és un país eminentment orientat a l'exterior, amb un clúster agroalimentari dels més importants a Europa i disseminat per tot el seu territori. "El nostre és un sector clau per al desenvolupament social, econòmic, territorial i mediambiental i per aquest motiu hem de donar suport i informació fefaent sobre tot allò que el pot afectar", ha afegit la consellera.

El debat ha comptat amb la participació de la consellera de comercialització i comunicació de European Fresh Produce Association (Freshfel), Nelli Hajdu, el director general de l'Associació Empresarial de Fruita de Catalunya (Afrucat), Manel Simon, del diputat al Parlament Europeu, Josep M. Terricabres, de l'agregada agrícola de l'Ambaixada dels Estats Units a Espanya, Rachel Bickford, del cap de comunicació de la Representació de la Comissió Europa a Barcelona, Mark Jeffery, del director general d'Alimentació, Qualitat i Indústries Agroalimentàries, Antoni Diaz, i del director de la Federació Catalana d'Indústries Càrniques (FECIC), Josep Collado. El debat ha estat moderat per l'expert en política agrària comunitària Tomàs Garcia Azcarate.

Per altra banda, en el marc d'activitats de la designació de Catalunya com a Regió Europea de la Gastronomia 2016, té lloc la taula rodona d'experts "Gastronomia i innovació, desenvolupament de nous productes", que tracta els eixos de l'activitat econòmica del sector i la seva innovació, amb l'objectiu de recollir de manera rigorosa i sistematitzada l'opinió dels experts per tal de definir els principals reptes i oportunitats del sector.

### **Trobades B2B amb importadors Food & Drink Business Meeting**

Pel que fa al suport a la participació de més de 150 empreses agroalimentàries catalanes, sota el paraigua de Catalunya, el Departament d'Agricultura, a través de Prodeca, a més de facilitar espais d'exposició i promoció en quatre dels salons del certamen: Lands of Spain, Intervin, Intercarn i Interlac, també ha organitzat la participació a les trobades B2B amb importadors Food & Drink Business Meeting que tenen lloc durant la fira.

En aquesta vuitena edició de les trobades, s'ha convidat a importadors de tot el món, amb l'objectiu primordial de promoure i reforçar l'exportació del sector agroalimentari i fomentar les relacions ja existents.

### **Empreses catalanes participants al Food&Drink Business Meeting:**

- **1+1=3** | DO Penedès, DO Cava | Guardiola de Font-Rubí (Alt Penedès)
- **Almogaver** | cervesa artesana | Barcelona
- **Anchoas Pujado Solano** | conserves de peix | Sant Adrià del Besòs (Barcelonès)
- **Bodegas Ca N'Estella** | DO Penedès, DO Cava | Sant Esteve Ses Rovires (Baix Llobregat)
- **Bombons Cudié** | catànies, bombons, torrons | Vilafranca del Penedès (Alt Penedès)
- **Celler La Vinyeta** | DO Empordà | Mollet de Perelada (Alt Empordà)
- **De Muller** | DO Tarragona, DOQ Priorat | Reus (Baix Camp)
- **GB Artesanos Gastronòmicos** | confitures, 4<sup>a</sup> gamma | Fontanilles (Baix Empordà)
- **Mas Rodó (Impacto y Acción)** | DO Penedès | Sant Joan de Mediona (Alt Penedès)
- **LaGravera** | DO Costers del Segre | Alfarràs (Segrià)
- **Mont Marçal Vinícola** | DO Catalunya, DO Penedès | Castellví de la Marca (Alt Penedès)
- **Patatas Torres** | patates fregides, snacks | Dosrius (Maresme)
- **Roqueta Origen** | DO Pla de Bages, DO Terra Alta | Santa Maria d'Horta d'Avinyó (Bages)
- **Sant Aniol** | aigua mineral | Sant Aniol de Finestres (Garrotxa)

### **Presentacions i tasts d'avui a l'espai CREG "Catalunya, Regió Europea de la Gastronomia" Alimentaria Experience (Pavelló 6) i Sala de tasts a l'espai de Catalunya a Intervin**

Avui, dins l'espai del CREG a Alimentaria Experience, els visitants poden conèixer els productes dels pescadors de Roses, a càrrec de Pescadors de Roses Planta Envasat, SL; àpats versàtils amb Pera de Lleida, a càrrec de CRDOP Pera de Lleida. Seguidament té lloc la presentació de Gall de la IGP Gall del Penedès acompanyat amb vins de la DO Penedès, a càrrec de CRDOP Gall del Penedès i DO Penedès. Seguidament tindrà lloc la presentació sobre les innovacions i tast de carn de xai de ramat català, a càrrec del Gremi de Girona de Carnissers, així com fermentacions amb masses mare, a càrrec de l'Escola de Pastisseria del Gremi de Barcelona. A més a l'Aula Gastronòmica es tracta la panoràmica actual de formatge artesà.

També, a la zona de tasts de l'espai Catalunya a Intervin, avui es presenten i s'organitzen degustacions de vins de Giró Ribot, vins de la DO Penedès, Cava & Hotel Mastinell, així com el tast de Caves Premium organitzat, a càrrec de l'Institut del Cava i PimeCava.

**Presentacions i tast per demà, 26 d'abril a l'espai CREG "Catalunya, Regió Europea de la Gastronomia" Alimentaria Experience i a la zona de Showcooking (Pavelló 6)**

**Dimarts, 26 d'abril**

- 11:00h-11:45h La IGP Poma de Girona a la Cuina, amb Pep Nogué.  
Organitza: Consell Regulador IGP Poma de Girona.
- 12:00h-12:45h Un pastís elaborat amb IGP Torró d'Agramunt, a càrrec de Christian Escibà.  
Organitza: Consell Regulador IGP Torró d'Agramunt.
- 13:00h-14:45h Tast de productes catalans amb Denominació d'Origen, a càrrec del cuiner Pep Nogué.  
Toni Torrent Albets (president Federació Catalana DOP-IGP, Pep Nogué. Organitza: Federació Catalana DOP-IGP.
- 16:00h-16:45h "Carn de Conill, la carn saludable en la dieta dels esportistes", a càrrec del xef Xavier Torrado Prat.  
Organitza: INTERCUN.
- 17:00h-18:15h Ratafia Catalana, a càrrec Enric Porta (secretari general).  
Organitza: Unió de Licoristes de Catalunya

**Presentacions i tast per demà, 26 d'abril, a la Sala de tast de l'espai de Catalunya a Intervin**

- 11:00h-11:45h Tast del Gran Vinari d'Or 2015. DO Conca de Barberà  
Organitza: DO Conca de Barberà
- 12:00h-12:45h Catalonia, land of Cheeses and Wines  
Organitza: Acrefa, Incavi.
- 13:00h-13:45h Tast harmonitzat Do Catalunya – Quim Casellas (\* Michelin)  
Organitza: DO Catalunya
- 14:00h-14:45h Maridatge d'ecològics.  
Organitza: Eudald Massana Noya
- 16:00h-16:45h Lliurament medalles Gilbert & Gaillard Catalunya 2016  
Organitza: Gilbert & Gaillard
- 17:00h-17:45h Xarel·lo Penedès, la màgia dels vins blancs.  
Organitza: DO Penedès
- 18:00h-18:45h Tast de vins escumosos de la DO Tarragona  
Organitza: DO Tarragona