

Alimentaria rep, en la segona jornada, una gran aflluència de visitants professionals del sector agroalimentari de tot el món

La consellera Meritxell Serret presideix la Presentació de “Catalunya, Regió Europea de la Gastronomia 2016” (CREG).

Taula rodona "Gastronomia, radiografia d'un sector econòmic estratègic"

III Premis Innoval - Les empreses catalanes exposen els seus productes i innovacions a l'espai Innoval,



El saló Alimentaria, un dels aparadors mundials del sector de l'alimentació i les begudes més important, se celebra cada dos anys i té com a objectius potenciar la projecció internacional, obrir nous canals de cooperació, fomentar la innovació, impulsar les marques i afavorir el tancament d'operacions comercials. La repercussió que té Alimentaria fa que Barcelona esdevingui la capital europea de l'alimentació durant una setmana.

Avui, en el marc d'Alimentaria, la Consellera d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació, Hble. Sra. Meritxell Serret i Aleu, i el Conseller d'Empresa i Coneixement, Hble. Sr. Jordi Baiget i Cantons, han presidit la presentació oficial del Pla d'Accions del projecte 'Catalunya Regió Europea de la Gastronomia 2016, que ha tingut lloc al Centre de Conferències de Fira de Barcelona.

L'acte ha comptat amb la presència de la xef Carme Ruscalleda, ambaixadora de luxe, i una entusiasta dels tres eixos que vertebraven el títol: el producte, el territori i la cuina catalana. Convençuda del potencial del país i fidel a tot allò local, Carme Ruscalleda va acceptar des de l'inici ser el cap visible del reconeixement i liderar el salt de la gastronomia.

També els acompanyen Carme Gasull, comissària del CREG'1 i Josep Lluís Bonet, president del Comitè Organitzador d'Alimentària i president del Consell d'Administració de Fira de Barcelona.

Catalunya Regió Europea de la Gastronomia 2016 (CREG'16) és un projecte viu, en el que es vol sumar esforços enfortir i consolidar les col·laboracions entre tots els agents que integren el sector així com donar-los major visibilitat a Catalunya, Europa i el món.

Així mateix Catalunya, Regió europea de la Gastronomia 2016, comparteix els objectius de la Plataforma European Regions of Gastronomy (www.europeanregionofgastronomy.org), que són els de destacar les diferents cultures alimentàries europees, estendre l'educació per a una alimentació saludable i sostenible, fomentar la innovació gastronòmica, i en definitiva contribuir a una millor qualitat de vida de les persones.

Posteriorment, a l'espai de Catalunya Regió Europea Gastronòmica, ha tingut lloc una explicació dels diferents tastos programats a càrrec de Carme Gasull.

Per altra banda, en el marc d'activitats de la designació de Catalunya com a Regió Europea de la Gastronomia 2016, s'ha celebrat la taula rodona d'experts "Gastronomia, radiografia d'un sector econòmic estratègic", 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.

Premis Innoval

A més del suport a la participació com a expositors, el Departament d'Agricultura també ha facilitat a les empreses catalanes la participació, sota el paraigua de Catalunya, a l'espai Innoval

Pel que fa a Innoval, torna a ser el focus de totes les mirades amb una espectacular exposició de més de 230 nous llançaments d'aliments i begudes. En aquest espai les marques presenten el seu compromís de qualitat i adaptació constant a les necessitats del consumidor a partir de la recerca, el desenvolupament i la innovació de nous productes, com ara ingredients naturals més saludables, nutritius i ecològics, combinacions suggeridores de sabors i textures, noves sensacions, envasos més pràctics i formats revolucionaris.

Un jurat reconegut determinarà la millor innovació en cadascuna de les nou categories.

Empreses catalanes participants a l'espai Innoval

- **1+1=3** | DO Penedès, DO Cava | Guardiola de Font-Rubí (Alt Penedès)
- **Aguas FontVella** | Barcelona
- **Aneto** | brou | Artés (Bages)
- **Barlonesa Food Ingredients** | additius alimentaris | Cornellà de Llobregat (Baix Llobregat)
- **Calbee Iberia** | matèria prima agrària, productes alimentaris, begudes | Barcelona
- **Casa Modena** | pizzes | Riudellots de la Selva (Selva)
- **Casa Santiveri** | productes alimentaris | Barcelona
- **Danone** | productes lactis i begudes | Barcelona
- **Embotits Calet** | embotits | Sant Joan Les Fonts (Garrotxa)
- **Embotits Salgot** | embotits | Aiguafreda (Vallès Oriental)
- **Erre de Vic 1952** | productes càrnics cuits | Vic (Osona)
- **Expafruit** | envasos | Sant Boi de Llobregat (Baix Llobregat)
- **Freixenet** | cava | Sant Sadurní d'Anoia (Alt Penedès)
- **FrieslandCampina Iberia** | lactis | Barcelona
- **Gedesco** | varis | Barcelona
- **Gourmandise** | especialitats gourmet | Castellbisbal (Vallès Occidental)
- **Grupo Cacaolat** | batuts de cacau | Santa Coloma de Gramenet (Barcelonès)
- **Idilia Foods** | xocolata, cacau | Barcelona
- **Implementia Driving Ideas to Reality** | varis | Barcelona
- **Kopfsalat Trade** | fruita i horta | Barcelona
- **Los Angeles Fuel Ibérica** | productes alimentaris | Viladecans (Baix Llobregat)
- **Maxmi Import & Export** | Barcelona
- **Nagual Alimentación** | truita mexicana | Montcada i Reixac (Vallès Occidental)
- **Nestlé España** | alimentació infantil, suplementos nutricionals | Esplugues de Llobregat (Baix Llobregat)
- **Noel Alimentaria** | xarcuteria, plats cuinats, càrnics | Sant Joan Les Fonts (Garrotxa)
- **Olis Bargalló** | oli d'oliva | Castellví de Rosanes (Baix Llobregat)
- **Original Gourmet** | tecnologies aplicades als productes d'alta gamma | Tarragona
- **The GB Foods** | brou | L'Hospitalet de Llobregat (Baix Llobregat)
- **Torrans Vicens** | torró | Agramunt (Urgell)
- **Unilever España** | elaboradors alimentaris varis | Viladecans (Baix Llobregat)

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

Avui, dins l'espai del CREG a Alimentaria Experience, ha tingut lloc la presentació de La IGP Poma de Girona a la cuina, conduïda pel xef Pep Nogué. Seguidament els visitants han pogut degustar un pastís elaborat amb torró d'Agramunt, a càrrec del CR IGP torró d'Agramunt, i provar els productes catalans amb Denominació d'Origen, a càrrec de la Federació Catalana DOP-IGP. Posteriorment s'han presentat les propietats de la Carn de Conill, la carn saludable de la dieta dels esportistes, a càrrec d'Intercun, i per finalitzar ha tingut lloc una degustació de Ratafia Catalana.

En l'espai del Showcooking, també s'ha dut a terme la presentació "Gamba de Palamós, un tast de sostenibilitat", a càrrec de Gamba de Palamós.

Per altra banda, a la sala de tasts de l'espai de Catalunya a Intervin, s'ha celebrat un tast del Gran Vinari d'Or, a càrrec de la DO Conca de Barberà, vins de la DO Catalunya, vins xarel·lo de la DO Penedès i vins escumosos de la DO Tarragona. També ha tingut lloc la presentació

Catalunya, Terra de Formatges i Vins, amb maridatges de formatges amb vi, a càrrec d'Acrefa i Incavi, i maridatges de vins ecològics, a càrrec de Eudald Massana Noya.

En aquest espai també s'han lliurat les medalles Gilbert&Gaillard Catalunya 2016.

Presentacions i tasts per demà, 27 d'abril a l'espai CREG "Catalunya, Regió Europea de la Gastronomia" i a l'Aula Gastronòmica d'Alimentaria Experience (Pavelló 6)

- 11:00h-11:45h Del Delta al Penedès: degustació d'arròs del Delta amb el seu maridatge amb vins Covides de Vilafranca del Penedès, a càrrec de Joan Torrents (Covides) i Basilio Rodriguez (cuiner de l'Escola d'Hosteleria de Tortosa).
Organitza: Covides / Arrossaires del Delta de l'Ebre / Federació Catalana de Cooperatives Agràries.
- 12:00h-12:45h Xarcuteria evolutiva: vells productes, nous conceptes, a càrrec de Francesc Reina (Mestre Artesà Cansalader-Xarcuter) i Josep Dolcet (veterinari)
Organitza: Federació Catalana de Carnissers i Cansaladers-Xarcuters.
- 13:00h-13:45h Taller de Coques de recapte de les Terres de Lleida, a càrrec de Manel Llaràs. Vilaplana (president del Gremi de Forners de les Terres de Lleida)
Organitza: Gremi de Forners de les Terres de Lleida.
- 14:00h-14:45h La Cuina del Fesol de Santa Pau, a càrrec de Luis Suñer (president DOP Fesols de Santa Pau) i Gemma Monroig (responsable del restaurant Portal del Mar de Santa Pau).
Organitza: Consell Regulador DOP Fesols de Santa Pau.
- 16:00h-16:45h Peix frescs de les llotges de les confraries catalanes, a càrrec de Eusebi Esgleas (president FNCCP).
Organitza: Federació Nacional Catalana de Confraries de Pescadors .
- 17:00h-17:45h Noves tècniques químiques aplicades a l'Aove, a càrrec de Josep M^a Moreno (xef del restaurant Cook and Travel).
Organitza: Restaurant Cook and Travel / Cooperativa de Riudecanyes/
Federació Catalana de Cooperatives Agràries.

Aula Gastronòmica

- 12:30h-13:30h Tast d'oli de les Denominacions d'Origen catalanes DOP Siurana, DOP Les Garrigues, DOP Oli Terra Alta, DOP Oli Baix Ebre-Montsià, DOP Oli de l'Empordà

Presentacions i tasts per demà, 27 d'abril, a la Sala de tasts de l'espai de Catalunya a Intervin

- 11:00h-11:45h Presentació del Premis Vinari 2016
Organitza: Premis Vinari
- 12:00h-12:45h Tast dels 5 cellers de vins de finca catalans.
Organitza: Vins de Finca
- 13:00h-13:45h Nous productes de 1+1=3: Cava B.Nature Sense Sulfurós Afegit-Vi Gris Garnatxa.
Organitza: 1+1=3
- 14:00h-14:45h Celler Batea, retorn als orígens. Vins ecològics Naturalis Mer
Organitza: Celler Batea
- 16:00h-16:45h Tast de Caves Premium, a càrrec del Sommelier Josep Pelegrín
Organitza: Institut del Cava / PimeCava
- 17:00h-17:45h La importància del tast a cegues, a càrrec de Gilbert & Gaillard (tast de 9 vins guardonats).
Organitza: Gilbert & Gaillard
- 18:00h-18:45h "Cérvoles, un raconet a Les Garrigues".
Organitza: Castell del Remei.