

Les empreses catalanes exposen els seus productes als espais de la Barra d'Olis i el Club Alimentaria

El Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació de la Generalitat de Catalunya, en la seva ferma aposta per la comercialització i internacionalització del sector agroalimentari català, manté el compromís de donar suport a les empreses en la promoció comercial.

Pel que fa al suport a la participació de més de 150 empreses agroalimentàries catalanes, sota el paraigües 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 d'empreses catalanes als espais de la Barra d'Olis i el Club Alimentaria.

A la barra d'olis, els visitants poden tastar individualment i pausadament, a través d'una degustació auto-guiada, més de 100 referències que s'exposen en aquest espai i que concentra la contínua innovació i les darreres tendències del segment dels olis d'oliva gourmet. Un espai amb sabor i varietat, molt apreciat per compradors nacionals i internacionals, representants de la distribució especialitzada, el retail, la gastronomia o el canal horeca, entre d'altres molts professionals de l'alimentació interessats en el món de l'oli d'oliva.

En relació al Club alimentaria, es tracta d'una àrea exclusiva reservada als membres d'aquest grup, formada per professionals amb poder de compra dels sectors i productes representats en la fira, com directius d'empreses de la gran distribució, de cadenes de supermercats, de cadenes d'hostaleria i restauració, d'empreses importadores, d'empreses distribuïdores i majoristes, prèviament validats i seleccionats per l'organització firal. Aquest club inclou una zona de descans, serveis de bar, sales de reunions i zones de treball equipades.

En el decurs de la fira, cinc empreses catalanes patrocinen aquest espai oferint els seus productes, convertint-se així en una oportunitat per tenir gran visibilitat entre els compradors decisors.

Empreses catalanes participants a l'espai de la Barra d'Olis

- **Agroles** | Lleida
- **Agrovergn Olibio – Pla dels Cortals** | El Port de la Selva (Alt Empordà)
- **Can Companyó** | Llagostera (Gironès)
- **Catavins & L'Oli Ferrer** | Barcelona
- **Celler La Vinyeta** | Mollet de Peralada (Alt Empordà)
- **Cellers Unió** | Tarragona
- **Consell Regulador DOP Siurana** | Reus (Baix Camp)
- **Cooperativa Agrícola de Cambrils – Mestral** | Cambrils (Baix Camp)
- **Daulivo** | Barcelona
- **F.Faiges** | Tortosa (Baix Ebre)
- **Heretat MontRubí** | Font-Rubí (Alt Penedès)
- **Molí La Boella** | La Canonja (Tarragonès)
- **Oleum Priorat** | Cabacés (Priorat)
- **Oli del Mar** | El Perelló (Baix Ebre)
- **Olicatessen – Molí dels Torms** | Els Torms (Garrigues)
- **Olis Bargalló** | Castellví de Rosanes (Baix Llobregat)
- **Olis Solé** | Montroig del Camp (Baix Camp)

- **Olivé Rovira** | Sant Quintí de Mediona (Alt Penedès)
- **Pepa y El Olivar Premium** | Barcelona
- **Torres** | Vilafranca del Penedès (Alt Penedès)

Empreses catalanes participants al Club Alimentaria

- **Anchoas Pujado Solano** | conserves de peix | Sant Adrià del Besòs (Barcelonès)
- **Anelafruits** | elaboració de postres de fruita 100% natural | Campllong (Gironès)
- **Bombons Cudié** | catànies, bombons, torrons | Vilafranca del Penedès (Alt Penedès)
- **Cooperativa Plana de Vic** | càrnics | Vic (Osona)
- **Embotits Pedragosa** | embotits | Caldes de Montbui (Vallès Oriental)
- **Fruits de Ponent** | fruita | Alcarràs (Segrià)
- **Llet Nostra Alimentaria** | productes làctics | Barcelona
- **Neules Artesanes Sant Tirs** | neules artesanes | Puig-reig (Berguedà)
- **Olis Solé** | oli d'oliva | Montroig del Camp (Baix Camp)
- **Patatas Torres** | patates fregides, snacks | Dosrius (Maresme)

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

Avui, dins l'espai del CREG a Alimentaria Experience, els visitants poden degustar l'arròs del Delta de l'Ebre, amb el seu maridatge amb vins de Covides, a càrrec de Covides, Arrossaires del Delta de l'ebre i la Federació Catalana de Cooperatives Agràries. Seguidament té lloc la presentació Xarcuteria evolutiva: vells productes, nous conceptes, a càrrec de la Federació Catalana de Carnissers i Cansaladers-Xarcuters. També té lloc un taller de coques de recapte de les Terres de Lleida, a càrrec del Gremi de Forners de les Terres de Lleida. Posteriorment els visitants poden conèixer la cuina del fesol de Santa Pau, a càrrec del CR DOP Fesols de Santa Pau, així com degustació de peix fresc de les llotges de les confraries catalanes, que corre a càrrec de la Federació Nacional Catalana de Confraries de Pescadors. I per finalitzar, es tanca aquesta sessió amb la presentació de Noves tècniques químiques aplicades a l'AOVE, que organitzen el Restaurant Cook and Travel, la Cooperativa de Riudecanyes i la Federació Catalana de Cooperatives Agràries.

A l'Aula Gastronòmica té lloc un tast d'olis de les denominacions d'origen DOP Siurana, DOP Les Garrigues, DOP Oli de Terra Alta, DOP Olis del Baix Ebre-Montsià i la DOP Oli de l'Empordà.

Per altra banda, a la Sala de tast de l'espai de Catalunya a Intervin, té lloc la presentació dels Premis Vinari 2016. Seguidament els visitants poden tastar els vins dels 5 cellers de Vins de Finca, nous productes del celler 1+1=3, així com vins ecològics de Celler Batea i caves a càrrec de Caves Premium. Posteriorment té lloc un tast de 9 vins guardonats de Gilbert& Gaillard, i per finalitzar la presentació *Cérvoles, un raconet a les Garrigues*, a càrrec del celler Castell del Remei.

Presentacions i tast per demà, 28 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 Pollastre i Capó del Prat IGP. El Pollastre "Pota Blava", salut i plaer a taula, a càrrec de Vicens Tirado (secretari del CR IGP Pollastre i Capó del Prat) i Joan Figueras (president de l'associació Cookinrprat). Organitza: Consell Regulador IGP Pollastre i Capó del Prat.

- 12:00h-12:45h Mongeta del Ganxet, de la tradició a la innovació, a càrrec de Benjamé Alvarado (president).
Organitza: Consell Regulador DOP Mongeta del Ganxet.
- 13:00h-13:45h Textures oli oliveres mil·lenàries marinat amb pernil Duroc Plana de Vic, a càrrec de Jeroni Castell (Acomont) i Anna Esmarats (Plana de Vic).
Organitza: Acomont / Cooperativa Plana de Vic / Federació Catalana de Cooperatives.
- 14:00h-14:45h “Gamba de Palamós, un tast de sostenibilitat”, a càrrec de Francesc Benaiges (Patró Major).
Organitza: Confraria de Pescadors de Palamós.

Presentacions i tasts per demà, 28 d'abril, a la Sala de tasts de l'espai de Catalunya a Intervin

- 12:00h-12:45h Tast de criances de cellers cooperatius.
Organitza: Federació de Cooperatives Agràries de Catalunya

Club Alimentaria



