

El Departament d'Agricultura organitza dues accions promocionals a Sant Sebastià.

Catalunya | 05-10-2012 | 11:27



El Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca, Alimentació i Medi Natural (DAAM), a través de Prodeca, organitza dues accions promocionals a Sant Sebastià durant aquestl mes d'octubre.

Així, aquesta cap de setmana (dies 6 i 7 d'octubre), tindrà lloc la mostra de productes agroalimentaris Tasta Catalunya, que es portarà a terme al centre de la capital, en col·laboració amb l'Espai Catalunya a Donostia.

Tasta Catalunya es una mostra que sorgeix per la bona acollida que els productes catalans tenen al País Basc, detectada en les diferents accions realitzades en aquella zona.

La mostra Tasta Catalunya es porta a terme just abans de la celebració de la 14. edició del Congrés San Sebastian Gastronomika, que tindrà lloc a Sant Sebastià els dies 7 a 10 d'octubre.

Aquest congrés, destinat a un públic professional, acull ponències a càrrec de cuiners, sommeliers i professionals de la restauració i, simultàniament, reserva un espai d'exposició destinat a empreses que cerquen contacte amb els congressistes participants, tots ells professionals de la gastronomia i la cuina. La darrera edició va congregar 1.200 expositors i 1.300 congressistes.

El DAAM, a través de Prodeca, ha organitzat la participació d'empreses catalanes en aquest esmentat espai. En aquesta edició, l'eix central és la difusió dels vins i caves de Catalunya,

aprofitant la celebració del concurs de sommeliers. A més, en l'espai del Departament d'Agricultura, s'organitzarà la Barra de Vins de Catalunya, un espai per a exposició i promoció de vins de les diferents denominacions d'origen reconegudes a Catalunya. Els congressistes i visitants de San Sebastian Gastronomika podran tastar els vins i caves dels cellers participants.

Empreses participants en Tasta Catalunya

- § Artesans de l'Abel | embotits | Mataró (Maresme)
- § Artur Casanovas | embotits | Terrassa (Vallès Occidental)
- § Betara | formatge | Perafita (Osona)
- § Celler de Capçanes | vi DO Montsant | Capçanes (Priorat)
- § Celler Quim Batlle | vi DO Alella | Tiana (Maresme)
- § Clàssics Can Rull SL | plats preparats | Sabadell (Vallès Occidental)
- § Embotits Gori | embotits | Sant Privat d'En Bas (Garrotxa)
- § Embotits l'Esquiador | embotits | Ripoll (Ripollès)
- § Formatgeria Roura Solé | formatge | Sant Pau Segòries (Ripollès)
- § Juncosa Natura | olis | Juncosa (Les Garrigues)
- § Lo+bo de Lleida | coques | Mollerussa (Pla d'Urgell)
- § Mas Codina | vi DO Penedes, DO Cava | Puigdàlber (Alt Penedès)
- § Maset del Lleó | vi DO Penedes, DO Cava | La Granada del Penedès (Alt Penedès)
- § Mel Can Toni | mel | Seròs (Segrià)
- § Monbolet | bolets | Berga (Berguedà)
- § Peixos Els Bomba | peix en conserva | Palamós (Baix Empordà)
- § Salt de Sallent | plats precuinats | Olot (Garrotxa)

Empreses participants en Sant Sebastian Gastronomika

- § Agricola de Sant Josep | vi DO Terra Alta | Bot (Terra Alta)
- § Mas Bertran | vi DO Penedés | Sant Martí Sarroca (Alt Penedès)
- § Celler Martin Faixó | vi DO Empordà | Cadaqués (Alt Empordà)
- § Parató | DO Cava | Pla del Penedès (Alt Penedès)
- § Juan A. Perez Roura | DO Cava | Barcelona
- § Heretat Mas Tinell | DO Cava | Vilafranca del Penedés (Alt Penedés)
- § Joaquim Batlle Ponce | DO Alella | Tiana (Maresme)

Fuente: Gencat

Autor: Redacció