



Cataluña

Donde la comida es cultura

CT
VA



Donde los Pirineos se encuentran con el Mediterráneo, y el espíritu de los emperadores resuena junto al genio de Dalí, donde la vida es un viaje a través de un tapiz tejido con los hilos de la historia, la innovación y la maestría culinaria, se encuentra Cataluña, una tierra donde la comida es cultura.

Porque la cultura es el tapiz de nuestros orígenes, una narración que entretiene los legados ancestrales con el genio de los artistas. Es la herencia de las recetas de nuestras abuelas, una conexión con nuestras raíces que define quiénes somos.

Es la diversidad geográfica de nuestra región, reflejada en cada plato, que fomenta la excelencia y el compromiso inquebrantable de llegar lejos. Es la pasión por el trabajo duro y el trabajo bien hecho.

Cultura es comprender el ritmo de la tierra, el flujo y reflujo del mar y la vitalidad de nuestro ganado. Es la armonía de la agricultura, la artesanía y la proximidad, que fomenta un tejido empresarial muy unido que define a nuestra comunidad.

Es innovación: una sed insaciable de aprender, mejorar y ser pioneros. Somos la fuerza impulsora del cambio, investigando y desarrollando constantemente soluciones sostenibles para dar forma a un futuro en el que la excelencia no tenga límites.

Es el Arte de Saborear y disfrutar de los productos de nuestra tierra y nuestro mar que definen la esencia de nuestra cultura. Es la riqueza y diversidad de nuestra despensa, comisariada por expertos productores y chefs que son auténticas leyendas en su oficio.

Una cocina única y un legado que resuena en todo el mundo: un patrimonio culinario único que trasciende fronteras. Hacemos cultura de la comida, y comida de la cultura, creando un legado que resuena en las cocinas y los paladares de todo el mundo. Cataluña, donde la comida es cultura: una celebración de la diversidad, la innovación y el arte de saborear los momentos deliciosos de la vida. Una odisea culinaria, donde cada producto y cada plato cuentan una historia.





Origen y Tradición

Cataluña: Una tierra milenaria de cultura, gastronomía y creatividad

Dieta Mediterránea

Un tesoro cultural, delicioso, sostenible y seguro

Compromiso Europeo con la Calidad

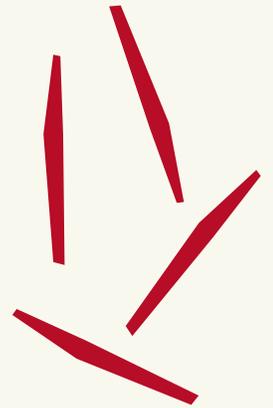
Cataluña, una región definida por la excelencia, con 23 DOP y 12 IGP

Cataluña Epicentro de la Industria Agroalimentaria

Agricultura Orgánica e Innovación Sostenible

Cataluña Región Mundial de la Gastronomía 2025





Origen y Tradición

Cataluña: Una tierra milenaria de cultura, gastronomía y creatividad

Situada en el noreste de la Península Ibérica, Cataluña es una tierra llena de una historia milenaria influenciada por los antiguos griegos y romanos. Con su cultura, idioma y clima mediterráneo únicos, Cataluña encarna una diversidad y belleza natural incomparables.

Definida por los contrastes, la cocina catalana es un testimonio de su singularidad, moldeada por la geografía, la historia y la cultura. Aquí, la comida trasciende el mero sustento; refleja la identidad y la herencia del pueblo catalán.

Desde la arquitectura visionaria de Antoni Gaudí hasta el arte surrealista de Salvador Dalí, la destreza musical de Pablo Casals, los logros deportivos de Pau Gasol y los sonidos globales de Rosalía, Cataluña es un vibrante centro de creatividad y talento. Este rico tapiz de historia, cultura y creatividad es el atractivo perdurable de Cataluña: una región cautivadora y diversa que inspira a través del arte de su gente y su cocina excepcional.



Cocina Catalana

“Cuina Catalana”

Una tradición que alimenta el bienestar,
la esencia de la Dieta Mediterránea.

Dieta Mediterránea

Un tesoro cultural, delicioso, sostenible y seguro

El paisaje culinario de Cataluña es un testimonio vibrante del rico patrimonio cultural de la región, que se sirve en cada plato de su cocina. En el corazón de este legado se encuentra la Dieta Mediterránea, una tradición consagrada reconocida por la UNESCO como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad.

La Dieta Mediterránea, reconocida por la OMS como una de las dietas más saludables, es un tesoro cultural, delicioso, sostenible y seguro. Además, la FAO reconoce sus prácticas sostenibles, que buscan un mínimo impacto ambiental.

La dieta mediterránea promueve un estilo de vida más saludable y sostenible a través de su énfasis en alimentos frescos e integrales. Las grasas saludables y las prácticas sostenibles no solo benefician la salud individual sino que también se alinean con principios que promueven sostenibilidad ambiental y bienestar de la comunidad.



Compromiso Europeo con la Calidad

Cataluña, una región definida por la excelencia, con 23 DOP y 12 IGP

La Unión Europea emplea dos sistemas de certificación esenciales, DOP (Denominación de Origen Protegida) e IGP (Indicación Geográfica Protegida), para reconocer y salvaguardar productos asociados con territorios o métodos de producción específicos. Estas denominaciones establecen rigurosas normas de calidad y relacionadas con el origen para garantizar la singularidad y excelencia de los productos agroalimentarios reconocidos con estos sellos.

Los símbolos DOP e IGP permiten identificar a los productos de elevada calidad dentro de la Unión Europea y cada vez más en países terceros que reconocen y valoran estos distintivos como indicadores de excelencia. Los controles rigurosos no sólo garantizan la autenticidad de

los productos sino que también resaltan el compromiso para producir productos de calidad diferenciada.

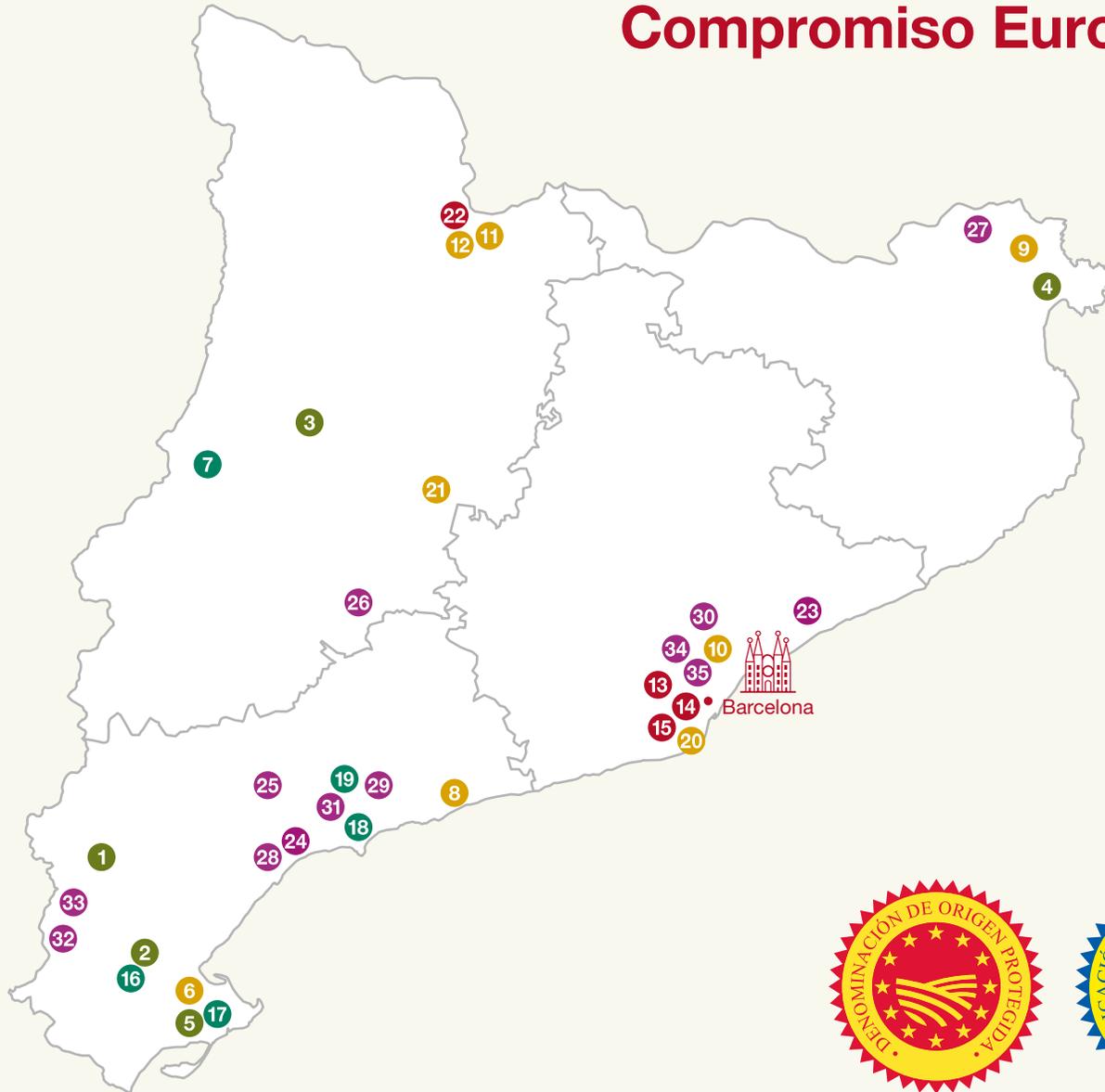
Cataluña es un reflejo de la búsqueda de la excelencia del sector agroalimentario y su compromiso con los estándares de calidad europeos, siendo reconocidas en su territorio 23 Denominaciones de Origen Protegidas (DOP) y 12 Indicaciones Geográficas Protegidas (IGP).

Estas designaciones reconocen el cumplimiento de los productos catalanes con estándares estrictos vinculados a los atributos geográficos, culturales y tradicionales únicos de la región. Cada producto identificado con estas denominaciones es una auténtica representación del rico patrimonio culinario de Cataluña.

ALIMENTOS	CATEGORÍA
1 PDO Terra Alta Oil	Aceite de oliva extra
2 PDO Baix Ebre - Montsià Oil	Aceite de oliva extra
3 PDO Les Garrigues Oil	Aceite de oliva extra
4 PDO Empordà Oil	Aceite de oliva extra
5 PDO Siurana Oil	Aceite de oliva extra
6 PDO Delta de l'Ebre Rice	Fine food
7 PDO Lleida Pear	Fruta y Huerta
8 PDO Reus Hazelnut	Fine food
9 PDO Santa Pau Beans	Fine food
10 PDO Ganxet Beans	Fine food
11 PDO Alt Urgell and Cerdanya Butter	Lácteos y quesos
12 PDO Alt Urgell and Cerdanya Cheese	Lácteos y quesos
13 PGI Penedès Rooster	Cárnico
14 PGI Prat Chicken and Capon	Cárnico
15 PGI Vic Llonganissa	Cárnico
16 PGI Terres de l'Ebre Clementines	Fruta y Huerta
17 PGI Girona Apple	Fruta y Huerta
18 PGI Valls Calçot	Fruta y Huerta
19 PGI Prades Potatoes	Fruta y Huerta
20 PGI Pa de Pagès Català	Fine food
21 PGI Agramunt Torró	Fine food
22 PGI Catalan Pyrenees Veal	Cárnico

VINOS Y LICORES	CATEGORÍA
23 PDO Alella	Vino
24 PDO Catalonia	Vino
25 PDO Conca de Barberà	Vino
26 PDO Costers del Segre	Vino
27 PDO Empordà	Vino
28 PDO Montsant	Vino
29 PDO Penedès	Vino
30 PDO Pla de Bages	Vino
31 PDO Tarragona	Vino
32 PDO Terra Alta	Vino
33 PDO Priorat	Vino
34 GI Penedès Brandy	Brandy
35 GI Ratafia catalana	Licores

Compromiso Europeo de Calidad



- CÁRNICO
- VINO Y LICORES
- ACEITE DE OLIVA
- FINE FOOD
- QUESOS Y LÁCTEOS
- FRUTA Y HUERTA

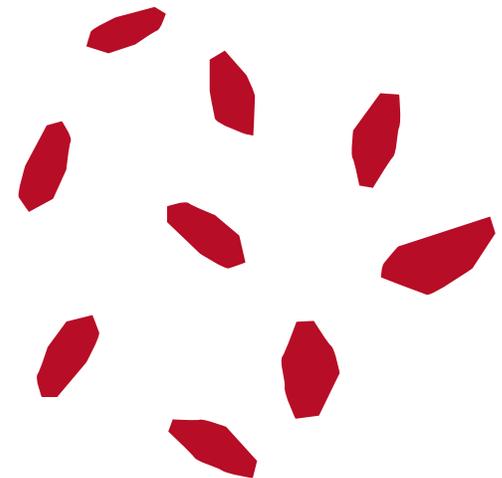


Cataluña Epicentro de la Industria Agroalimentaria

Agricultura Orgánica e Innovación Sostenible

El panorama agroalimentario de Cataluña es una convergencia de innovación y sostenibilidad, consolidándose como un polo dinámico a la vanguardia en **calidad, innovación e influencia internacional**.

Su inquebrantable compromiso con la sostenibilidad le sitúan a la vanguardia en el escenario agroalimentario europeo, desde el campo hasta la producción agroindustrial, las prácticas sostenibles marcan la hoja de ruta y son el motor del crecimiento del sector y de la región.





Crecimiento 8X

Durante la última década el sector ecológico de Cataluña ha experimentado un crecimiento de hasta 8 veces, superando los 1.190 millones de euros en ingresos



Proyección Internacional

Más del 30% de las ventas del sector corresponden a la exportación, siendo el principal mercado de destino la Unión Europea y en menor proporción los mercados internacionales



Líder de Mercado

Cataluña se erige como líder en el mercado orgánico europeo, estableciendo un estándar de calidad y sostenibilidad

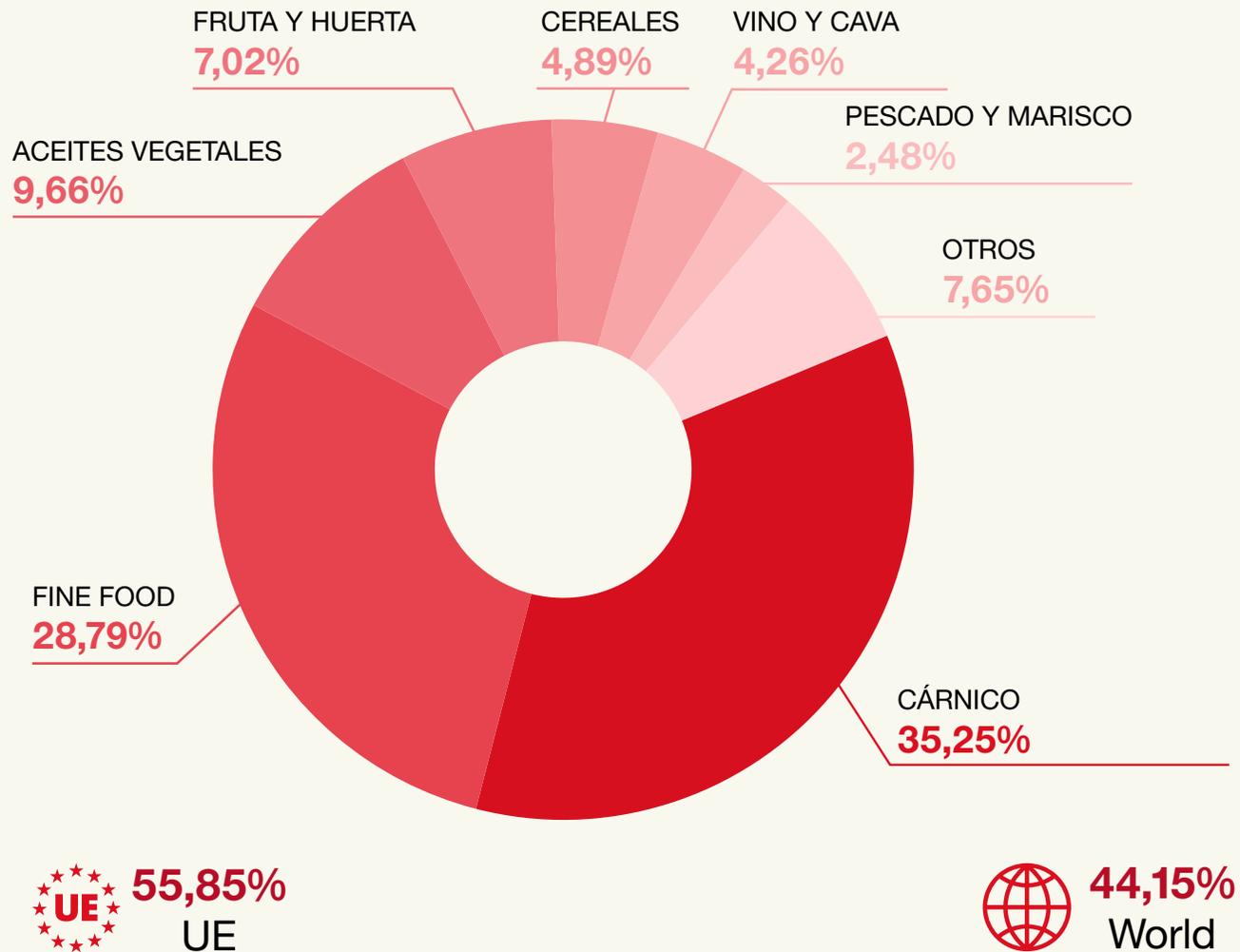
A photograph of a picnic table outdoors. In the foreground, there are two wine glasses filled with white wine. To the right, a wooden cutting board is laden with a charcuterie platter featuring cheese, cherry tomatoes, olives, and cured meats. A small wooden bowl contains more olives. In the background, a silver ice bucket holds a bottle of wine, and a wicker basket contains more wine. The scene is set on a white tablecloth in a grassy area.

El sector agroalimentario de Cataluña: Un motor del crecimiento económico

En el centro del desarrollo económico de Cataluña se encuentra el sector agroalimentario, un sector sólido que cuenta con más de 177.000 trabajadores, que genera un volúmen de negocio equivalente a 43.100 millones de euros, equivalentes al 19% del PIB de Cataluña.

Cataluña exporta alimentos y bebidas a 193 mercados

Exportaciones por sector





CÁRNICO



Escanee este código QR para
acceder al catálogo de empresas
catalanas en Latam o visite
www.alimentosdecatalunya.com

La industria cárnica de Cataluña

Una piedra angular de la excelencia agroalimentaria

La Industria Cárnica en Cataluña es un pilar económico, con un volumen de negocio superior a los 10.000 millones de euros, que representa el 35% de la facturación del sector, el 36% del empleo y más del 16% del total del negocio de la región.

Las cifras de la industria le posicionan en la dimensión de gigante de la producción. Cataluña produce anualmente más de 2,5 millones de toneladas de diversas carnes, lo que le sitúa como el **segundo productor de carne de Europa y uno de los diez primeros productores mundiales de carne de cerdo**. Liderando en España la producción de porcino, vacuno y avícola.

La industria Catalana apuesta fuertemente por la internacionalización llegando a dominar las exportaciones del sector cárnico, contribuyendo al 43% del total de las

exportaciones de España, alrededor de un 6% de las exportaciones de la UE, con un destacado valor de 5.23 Billones de Euros en 2022.

El análisis de las exportaciones del sector demuestran su carácter internacional, más del 75% de la producción total del sector se destina a la exportación llegando a alcanzar una tasa de cobertura del 800%.

La experiencia en la elaboración de embutidos de alta calidad fortalece su posicionamiento, solo esta partida representa el 5% en volumen, que representa alrededor del 10% del total del valor exportado.

El crecimiento de esta industria y su liderazgo global otorgan un protagonismo indiscutible en el sector agroalimentario.

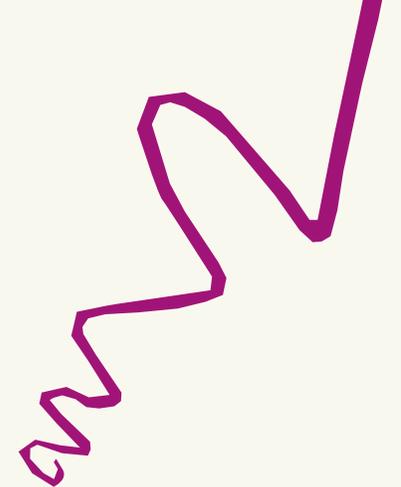


VINO



Escanee este código QR para acceder al catálogo de empresas catalanas en Latam o visite www.alimentosdecatalunya.com

Cataluña destaca como líder en viñedo ecológico con un 27,2% de sus hectáreas dedicadas al cultivo orgánico.



El sector vitivinícola catalán

La diversidad geográfica que abarca desde la costa hasta las montañas, permite a Cataluña cultivar diversas variedades de uva, lo que da como resultado una gama de vinos excepcional.

Entre la oferta vitivinícola de Cataluña destaca el Cava, un vino espumoso reconocido mundialmente por su calidad y tradición, **su producción le consolida como actor clave en el segmento de los vinos espumosos.**

Cataluña es una región vitivinícola de renombre que produce una amplia gama de vinos de alta calidad, desde vinos tintos intensos hasta espumosos elegantes bajo 12 Denominaciones de Origen Protegidas (DOP) en una extensión de 42.822 hectáreas, alrededor del 78% de la superficie total

de viñedo, muestra indiscutible de su grado de excelencia y diferenciación.

En total la superficie de viñedo en Cataluña equivale a 55.118 hectáreas, cuenta con más de 600 bodegas embotelladoras, 8.359 enólogos y emplea alrededor de 4.800 trabajadores en la elaboración del vino que ascienden a 25.900 entre viñedos y bodegas.

La innovación y el compromiso del sector con la sostenibilidad contribuyen a una facturación anual de casi 1.200 millones de euros.

Superficie en hectáreas DO Catalana

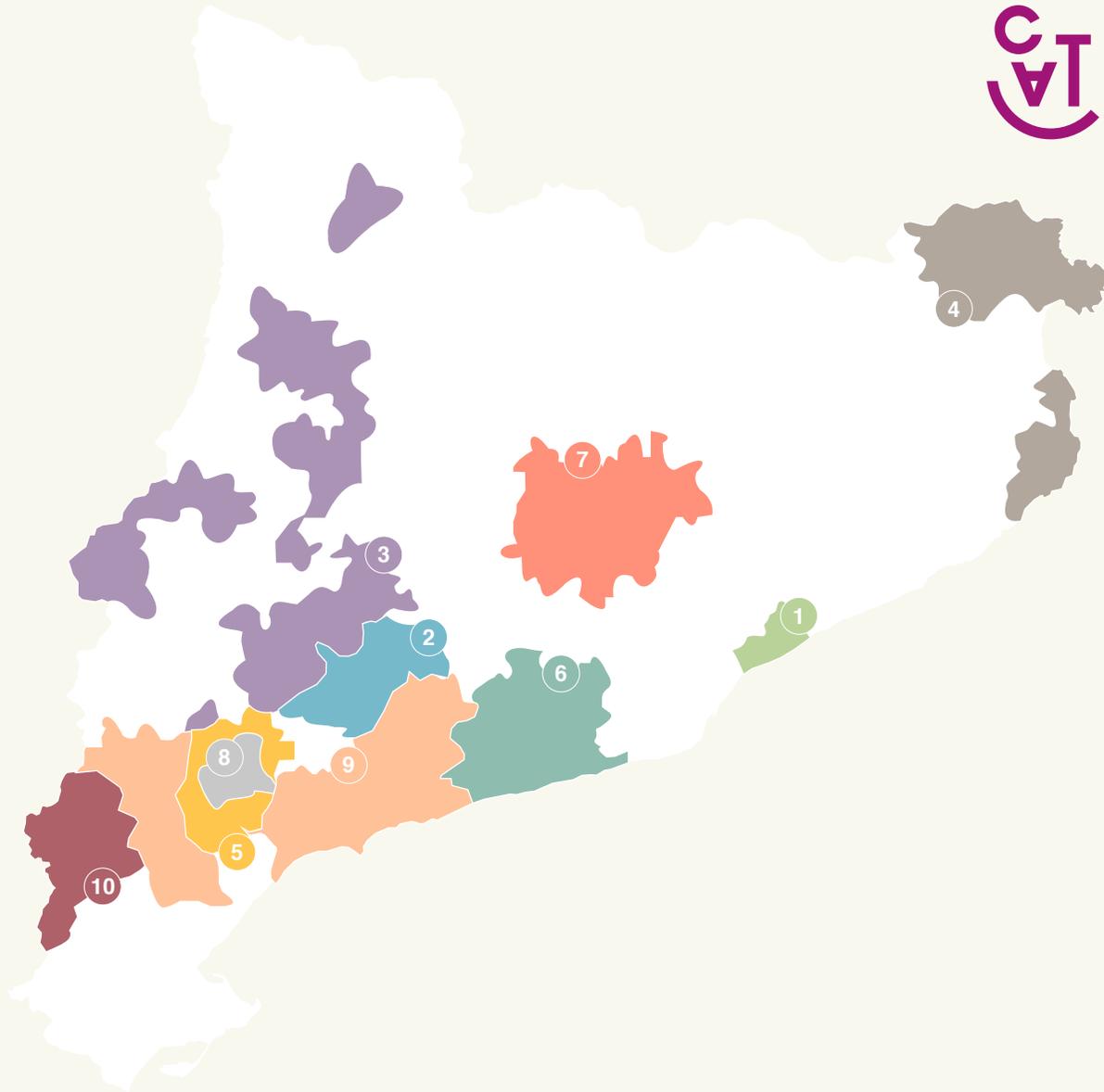
DO	Superficie
Alella	223
Catalunya (exclusively)*	748
Conca de Barberà	4,119
Costers del Segre	4,037
Empordà	1,756
Montsant	1,890
Penedès	17,054
Pla de Bages	480
Priorat	1,962
Tarragona	4,733
Terra alta	5,820
Total	42,822

Producción de vino en Cataluña

Tipo de vino	Hectolitros
Blanco	2,297,495
Tinto	676,826
Rosado	155,316
Total	3,129,637



Cataluña
Donde el vino es cultura



Denominación de Origen Catalana

- 1 DO Alella
- 2 DO Conca de Barberà
- 3 DO Costers del Segre
- 4 DO Empordà
- 5 DO Montsant
- 6 DO Penedès
- 7 DO Pla de Bages
- 8 DOQ Priorat
- 9 DO Tarragona
- 10 DO Terra Alta
- DO Catalunya
- DO Cava
- DO Supraautonomic



ACEITE DE OLIVA



Escanee este código QR para
acceder al catálogo de empresas
catalanas en Latam o visite
www.alimentosdecatalunya.com

Cataluña es líder en el panorama internacional de las exportaciones de aceite de oliva, posicionado como el **tercer exportador a nivel mundial** y el **segundo exportador en España**.



Sector del Aceite de Oliva

El sector del aceite de oliva en Cataluña es una joya de la producción alimentaria que destaca por su calidad y excelencia.

La región cuenta con distintas denominaciones de origen para su aceite, incluyendo Les Garrigues, Siurana, Baix Ebre-Montsià, Terra Alta y Empordà. Estos aceites de oliva son conocidos por su sabor, aroma y baja acidez, que son garantizados por la calidad de las aceitunas utilizadas y las técnicas mecánicas de elaboración que mantienen las propiedades saludables y gustativas de este producto.

Cataluña dedica aproximadamente el 14% de su superficie de cultivo, que representa 108 mil hectáreas, al cultivo del olivo, lo que lo convierte en una fuente relevante de producción de aceite de oliva. La cosecha media en Cataluña alcanza unas 20,000 toneladas anuales, con 32.9 millones de olivos.

El sector está comprometido con la sostenibilidad, adoptando prácticas respetuosas con el medio ambiente y la agricultura ecológica. La innovación constante se centra en la obtención de aceites de oliva virgen extra de alta calidad y en el desarrollo de productos específicos para satisfacer las demandas de los consumidores. Cataluña elabora aceites diversos y de alta calidad, famosos por sus sabores, aromas y baja acidez característica, un sabor de aceitunas de calidad superior meticulosamente procesadas.

Las exportaciones del sector superaron los 800 millones de euros en 2022, llegando a más de 160 países, de los cuales se destacan mercados como la Unión Europea, Estados Unidos y Asia.



FINE FOOD



Escanee este código QR para
acceder al catálogo de empresas
catalanas en Latam o visite
www.alimentosdecatalunya.com

Sector Fine Food

El sector Fine Food de Cataluña se erige como el pináculo de la excelencia culinaria, mostrando una amplia gama de productos gourmet reconocidos por su compromiso con la tradición, la artesanía y la calidad.

Desde dulces y confitería hasta bebidas y lácteos, la oferta del sector Fine Food es un testimonio de la maestría culinaria de Cataluña, que combina valores tradicionales, innovación y vanguardia.

Con una facturación que supera los 10 millones de euros, la industria del Fine Food es estratégica. Contribuye con más del 44% a la oferta del sector de alimentos y bebidas de Cataluña y destaca por su presencia internacional, posicionándose como el segundo exportador a nivel

sectorial. El crecimiento del sector es notable, registrando un incremento en valor de las exportaciones de alrededor del 100% en los últimos cinco años, lo cual refleja su capacidad de adaptación a las tendencias y demandas del consumidor global.



QUESO Y LÁCTEOS



Escanee este código QR para
acceder al catálogo de empresas
catalanas en Latam o visite
www.alimentosdecatalunya.com

Quesos y Lácteos

Cataluña cuenta con una rica tradición en la producción de quesos y lácteos de alta calidad que consolidan su posicionamiento en el mercado nacional e internacional.

A lo largo del desarrollo y la modernización del sector y de la industria, Cataluña ha mantenido su compromiso con las tradiciones centenarias, elaborando productos lácteos de gran calidad y valor añadido con una amplia gama que incluye leche, yogur, mantequilla y quesos.

Dentro de la categoría de quesos destacan los tradicionales quesos de l'Alt Urgell y la Cerdanya cuya calidad y singularidad está reconocida por Denominaciones de Origen Protegidas (DOP).

La industria de lácteos y quesos en Cataluña ha logrado una destacada presencia en los mercados internacionales, exportando productos de alta calidad a diversos países.

Los quesos catalanes, en particular, son reconocidos por su sabor auténtico y han encontrado su lugar en la cocina internacional.

A close-up photograph of a chef's hands in a white uniform, carefully plating a dish. The chef is using a small spoon to garnish a small green vegetable on a white plate. The plate contains several other appetizers, including a golden-brown fried ball, a small green vegetable with a red garnish, and a small brown vegetable. The background is dark and out of focus, with a warm light source creating a soft glow on the chef's hands and the plate. The text "#CatalanFo" is overlaid in white, sans-serif font across the center of the image.

#CatalanFo

ODLATAM





REGIÓN MUNDIAL DE LA GASTRONOMÍA
Cataluña 2025

En junio de 2023, la candidatura de Cataluña recibió el reconocimiento Cataluña Región Mundial de la Gastronomía 2025, otorgado por el IGCAT, Instituto Internacional de Gastronomía, Cultura, Artes y Turismo

Cataluña ha logrado un hito significativo al convertirse en la Región Mundial de la Gastronomía en 2025, siendo el primer territorio europeo en obtener esta prestigiosa distinción internacional que celebra la cultura y la innovación culinaria de un país.

Cataluña ocupa una posición destacada como una de las principales regiones productoras de alimentos de Europa. La rica tradición culinaria de Cataluña es el resultado de su ubicación geográfica diversa, su historia y su cultura. La región ha sido un crisol de influencias culinarias a lo largo de los siglos, lo que ha dado lugar a una gastronomía única que combina lo mejor de la tierra y el mar.

La gastronomía catalana se caracteriza por la combinación de productos del mar y la montaña. Los pescados y mariscos

frescos se combinan con carnes de alta calidad, creando platos que destacan por su sabor y variedad.

Cataluña es conocida por su cocina vanguardista y creativa, reconocida como una de las regiones europeas con más estrellas Michelin, que ofrecen experiencias gastronómicas únicas. La cocina de autor ha florecido en Cataluña, y los chefs locales son reconocidos a nivel mundial por su innovación y maestría culinaria.

La rica tradición culinaria de Cataluña, combinada con la calidad de sus productos agroalimentarios, ha convertido a la región en un destino gastronómico de primer nivel. La región es reconocida mundialmente por su destreza gastronómica, con dos restaurantes que ocupan el primer lugar siete veces en la prestigiosa lista de restaurantes World's 50 Best.



Clips de video



Cataluña donde el vino es cultura



Cataluña donde el aceite es cultura



Cataluña donde la comida es cultura



Manténgase informado y saboree las últimas actualizaciones sobre el mundo culinario de Cataluña!

Suscríbete a nuestro boletín en www.alimentosdecatalunya.com para un delicioso viaje a través de la gastronomía. Información exclusiva y sabrosas sorpresas enviadas directamente a su bandeja de entrada.

www.alimentosdecatalunya.com

#CatalanFoodLATAM

#CatalanFood