

La Gastroteca, el gran aparador dels productes catalans

El punt de referència per saber on comprar, on menjar i com cuinar els productes agroalimentaris de qualitat

[centrareport]El **portal Gastroteca.cat** és des del 2007 el punt de referència informativa i divulgativa de la cultura gastronòmica del nostre país, amb tota la informació sobre productors i productes catalans. Constitueix un autèntic aparador amb la presència de més de 300 productes locals perfectament explicats i classificats per categories, estacionalitat i distintius de qualitat, entre d'altres, així com de tots els agents implicats en la producció agroalimentària del país.

Ara, la Gastroteca ha fet un pas endavant i s'ha renovat completament. A banda d'estrenar un disseny nou, ha incorporat noves funcionalitats com un espai dedicat als establiments que venen productes catalans arreu del món i una secció monogràfica dedicada als productes amb distintiu eco. A més, el directori de restaurants de cuina s'ha ampliat amb establiments que compten amb distintius i amb opcions alimentàries específiques.

D'aquesta manera, la **Gastroteca.cat** es referma com l'espai de referència del món agroalimentari català i en un punt de trobada per a tots els amants de la gastronomia.

[gastrotecaproductes]

Més de 300 productes: tots catalans

La Gastroteca inclou més de **300 productes** amb dos elements comuns: ser catalans i de gran qualitat. Cadascun d'ells disposa de fitxes explicatives que els vinculen al territori i n'identifiquen la categoria, l'estacionalitat, els distintius de qualitat, els atributs i les propietats nutricionals, entre altres elements informatius.

Han estat inventariats i seleccionats pel Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació de la Generalitat de Catalunya (DARPA), juntament amb els que ja disposen d'una distinció d'origen i/o de qualitat, els inclosos al catàleg de varietats locals d'interès agrari de Catalunya, els que formen part de la Xarxa de Productes de la Terra de la Diputació de Barcelona i els que es consideren d'interès per la seva elaboració diferenciada o per altres atributs.

Per facilitar la cerca dels productes, el portal disposa d'un cercador amb filtres per temporada, territori, categoria i distintiu. Això permet, d'una banda, trobar fàcilment la informació que busquem d'un producte en concret i, de l'altra, explorar els diferents productes de la Gastroteca si el que volem és descobrir nous productes del nostre entorn.

[indexgastroteca]

On comprar el producte català de qualitat?

A banda dels productors, els artesans agroalimentaris i les botigues són elements claus del cicle de la producció agroalimentària de qualitat. A l'**espai "On comprar"** hi ha els pagesos i les empreses amb segell de venda de proximitat acreditat pel Departament d'Agricultura que produeixen productes presents a la Gastroteca, juntament amb els artesans alimentaris de productes o amb algun distintiu de qualitat.

A la Gastroteca hi ha una base de dades molt completa amb quasi 1.500 productors, elaboradors i botiguers d'arreu del país on es poden adquirir aquest tipus de productes. A més, disposa d'un



cercador geogràfic per tal que trobar la informació i el detall de cada productor i botiga sigui el més fàcil i ràpid possible.

On menjar el producte català de qualitat?

Àpats Catalunya, Bib Gourmand, Cuina Catalana, Cuina Km0-Slow Food, Estrella Michelin, Guia Michelin, Sol Guia Repsol... Tots aquests distintius identifiquen restaurants i establiments que, pel servei, els plats i l'entorn, destaquen d'alguna manera i compleixen els requisits per obtenir-los.

A banda d'aquests establiments, a l'**espai ?On tastar?** també s'inclouen aquells que tinguin un mínim del 35% dels productes presents a la Gastroteca. A més, han de tenir una presència destacada de plats de cuina tradicional catalana i de vins de les diverses DO catalanes a la carta.

Trobar el restaurant és molt fàcil ja que estan organitzats per territori, tipus d'establiment i distintiu. A més, es poden fer cerques específiques per persones amb celiaquia, vegetarianes, veganes i halal, i que cuinin amb productes ecològics. A banda de restaurants, la Gastroteca inclou allotjaments i empreses de càtering, fet que converteix el portal en pràcticament imprescindible per planificar les escapades gastronòmiques, organitzar un àpat festiu a casa o, simplement, trobar un lloc per dinar.

[gastrotecacuinar]

Cuinar a casa

A banda de comprar i tastar, la Gastroteca tanca el cercle amb un **apartat dedicat a cuinar a casa els productes agroalimentaris de qualitat**. La secció inclou un centenar de receptes que tenen els productes catalans com a ingredient principal. Estan endreçades per categoria i ingredient principal i, fins i tot, segons el tipus de dieta: per a persones amb celiaquia, veganes, vegetarianes i halal.

Orelletes, pollastre amb escamarlans, brandada de bacallà, trumfada o trinxat de la Cerdanya... Totes aquestes receptes tenen com a denominador comú que fan servir ingredients del territori i que s'han convertit en plats icònics de ciutats i comarques catalanes. Moltes estan incloses al Corpus de la Cuina Catalana, de manera que fa temps que formen part de la nostra tradició gastronòmica.

A la Gastroteca, les receptes estan explicades amb tots els detalls per poder-les fer a casa i, en alguns casos, fins i tot s'acompanyen amb un vídeo que n'explica l'elaboració i que ajuda a entendre més bé tots els passos per fer-la.

De Catalunya al món

La Gastroteca està pensada bàsicament en clau local -on comprar, on tastar i com cuinar producte agroalimentari català-, però també té la seva vessant global. I és que és tant important que els catalans coneguem les singularitats de la nostra gastronomia com assegurar que la cultura catalana es reconegui en altres països del món.

Actualment, es poden trobar i tastar els productes d'aquí en molts països, que n'han sabut apreciar la qualitat i els sabors. Una presència que es recull a la **secció ?Al món?**, amb botigues i restaurants des del port de Sydney, a Austràlia, fins als afores de Houston, a Texas (EUA), passant per Cartagena de Indias, a Colòmbia, Singapur, el Perú, diverses capitals escandinaves i Bangkok, la capital de Tailàndia, entre altres.

Ecoteca, rutes, agenda...

La ?nova? Gastroteca és molt completa. Una de les grans novetats és l'**Ecoteca, una secció específica dedicada al producte ecològic** i que inclou els apartats específics d'"On comprar" i "On tastar". És, en definitiva una mini Gastroteca d'un producte d'alta qualitat que compleix dues estrictes normatives: l'europea, que en garanteix el valor agroecològic, i la catalana, que fixa uns criteris específics per al nostre territori.



La Gastroteca també incorpora una secció d'agenda -que recull la gran quantitat d'esdeveniments firals, festius i socials vinculats als productes agroalimentaris-, així com l'apartat de rutes; itineraris on un aliment esdevé el fil conductor a través camps, molins, forns, ports, obradors, museus, centres d'interpretació i altres indrets del nostre territori on la seva presència té una importància cabdal.

10 raons per consultar la Gastroteca

[raonsgastroteca] [fireport]

[credits-prodeca] [noautor] [sensepubli] [nointext] [superfoto] [senseminutaminut]

```
@media (min-width: 1200px){  
.amp_titol { top: 50vh; }  
}
```