

Barcelona se viste de gala de la mano del sector vacuno Vedellatast, la gran noche de la excelencia culinaria

Vedellatast Barcelona deslumbra en su gran cita gastronómica que celebra a Cataluña como Región Mundial de la Gastronomía 2025 y congrega a destacadas personalidades del espectáculo, la cultura y la comunicación que no han querido perderse esta velada exclusiva



De izq. a dcha.: Carlos Ribot, presidente de la *Associació de Ramaders de Boví de Carn d'Alcarràs* Ricard Gòdia, presidente de Asoprovac, Oscar Ordeig, conseller de Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació de la Generalitat de Catalunya, Oriol Canal, presidente Asoprovac Catalunya, y Javier López, director de Provacuno

Barcelona, 2 de octubre – La ciudad condal ha sido el escenario de una velada gastronómica sin precedentes con motivo de **Vedellatast Barcelona**, la exclusiva cena organizada por las principales asociaciones del sector de vacuno de carne. El evento, celebrado en el emblemático El Palauet del Passeig de Gràcia, ha reunido a más de 200 invitados para rendir homenaje a la excelencia de la carne de vacuno y al reciente reconocimiento de **Cataluña como Región Mundial de la Gastronomía 2025**.

Al acto han asistido representantes del sector, instituciones y amantes de la buena mesa, quienes han disfrutado de una experiencia culinaria única impulsada por el sector del vacuno de carne, representado por la **Organización Interprofesional de la Carne de Vacuno (Provacuno)**, la **Asociación de Productores de Carne de Vacuno de Cataluña (Asoprovac-Catalunya)** y la **Associació de Ramaders de Boví de Carn d'Alcarràs (ARB)**, con el apoyo de la **Generalitat de Catalunya**.

Javier López, director de PROVACUNO ha destacado: *“Con Vedellatast Barcelona queremos poner en valor el placer de consumir carne de vacuno, así como destacar las propiedades nutricionales de este producto que se integra dentro de la Dieta Mediterránea y es un pilar de nuestra gastronomía”*. Y continúa: *“El consumo de carne de vacuno ha estado históricamente asociado a una experiencia sensorial intensa y gratificante, que combina sabores, aromas y texturas capaces de despertar un placer inmediato en quienes la disfrutan. Muchas personas encuentran en la carne de vacuno un componente cultural y social que eleva momentos cotidianos o festivos a experiencias memorables, como sin duda va a ser este evento”*.

La **gastronomía catalana** es un motor económico, cultural y turístico, que conecta el territorio, fomenta la sostenibilidad y promueve la cohesión social.

Òscar Ordeig i Molist, conseller d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació del Govern de la Generalitat de Catalunya ha añadido: *"Hoy es un día importante para nosotros. Estamos trabajando junto a productores, agricultores y cocineros para impulsar una gran alianza en defensa del sector agroalimentario. Queremos apostar por inversiones en regadíos, instalaciones modernas y relevo generacional, con el objetivo de situar el sector de la carne, del vacuno y el conjunto del agroalimentario en el lugar que merece: entre los mejores de Europa y del mundo."*

Por su parte, **Ricard Godia, presidente de Asoprovac** ha señalado: *"La carne de vacuno no solo destaca por su sabor y valor nutricional, sino que también representa una actividad estratégica para asegurar un medio rural vivo. Para construir este futuro es imprescindible que los jóvenes encuentren en ella una actividad rentable. Este es un objetivo que solo podremos alcanzar con un trabajo colectivo del sector, de las administraciones y, sobre todo, con un consumidor que valore nuestro esfuerzo"*.

La **preservación del patrimonio gastronómico catalán** empieza por dar apoyo a los agricultores y ganaderos, pilares fundamentales de nuestra cocina, y continúa por reforzar y visibilizar el papel de los cocineros catalanes como referentes internacionales de la gastronomía. Y por ese motivo, la propuesta culinaria de esta gran cita ha estado en manos del prestigioso **chef Paco Pérez**, reconocido internacionalmente por su cocina de vanguardia y poseedor de **cinco estrellas Michelin**, que ha diseñado un **menú exclusivo que fusiona tradición y creatividad**, acompañado por una selección de vinos y cavas de **Vallformosa**, resaltando la excelencia de las producciones locales y la riqueza de la gastronomía catalana.

"Este menú es un homenaje a los ganaderos que cuidan y valoran las razas autóctonas, llevando hasta nuestras casas su saber hacer, así como a la tradición y al futuro de la carne de vacuno, un producto que nos conecta con nuestras raíces y, al mismo tiempo, inspira la alta cocina.", ha señalado el chef Paco Pérez.

La velada ha puesto en valor además los **productos locales por excelencia**, incluyendo el **aceite de oliva virgen extra de la DOP Siurana**, el **pan de la IGP Pà de Pagès Català** y los **quesos Urgèlia DOP de Cooperativa Cadí**, reforzando la tradición y la riqueza de la gastronomía catalana. Fomentar las producciones locales es esencial para garantizar la continuidad del patrimonio culinario y asegurar una remuneración justa a los productores.

Blanca Raidó, dietista-nutricionista de la Fundación Dieta Mediterránea ha explicado: *"En el marco de la Dieta Mediterránea, la carne de vacuno fresca y magra puede formar parte de una alimentación saludable, aportando nutrientes esenciales y beneficios para la salud de las personas"*.

El evento ha congregado en un entorno exclusivo de reconocidas personalidades del mundo del espectáculo, la cultura, el cine y la comunicación, entre ellas **Bertín Osborne**, **M^a José Suárez**, **Manel Fuentes**, **Xavier Sardà**, el actor **Óscar Higares**, **Elena Tablada**, **Alejandra Prat**, **Susana Urbarri**, **Mónica Pont**, **Ares Teixidó**, **Cristina Tárrega**, la cantante **Rebeca Pous del Toro**, entre otros. Y no han faltado destacados Influencers como **Pilar Oporto**, **Ana Crank**, **Mayka Jiménez de Aranoa**, **Elisabet Olivé**, **Marta Alguersuari** ...

Entre los asistentes han destacado también reconocidas personalidades del ámbito empresarial y social catalán, como **Esteban Rabat**, **Lluís Sans**, **Núria Sardà**, **Javier Planas**, **Adriana Ribé**, **Angie Cárdenas**, **Ana Llérida**, ... entre otros.

El ámbito institucional y político ha estado representado por influyentes figuras como **Òscar Ordeig Molist, Consejero de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación**, **Rosa María Cubel Muñoz, Secretaria de Alimentación**, **Rosa Altisent i Rosell, Directora General de Agricultura y Ganadería**, **Joan Gòdia i Tresánchez, Director General de Empresas Agroalimentarias, Calidad y Gastronomía**, **Ramon Armengol Torrent, Director General de Desarrollo Rural**, **Simon Pérez, Secretario General Delegación de Gobierno** y **David Fuentes, Jefe del gabinete del alcalde de Barcelona**.

El encuentro ha contado con la actuación de la vocalista y compositora **Soraya Naoyin**, quien ha deleitado a los asistentes durante la cena con un espectáculo vibrante junto a ocho bailarines, derrochando energía, personalidad y fuerza. Y tras el cóctel, y como broche final de la velada, los invitados han disfrutado de una fiesta en la que han podido degustar una selección de cócteles originales elaborados con **Cointreau**: desde el clásico Margarita, hasta propuestas refrescantes como el Cointreau Paloma (con Cointreau y soda de pomelo), sin olvidar el icónico Cosmopolitan. Todo ello maridado con la música de la **DJ Marta Boul**, que ha mantenido el ambiente animado hasta el final, asegurando un cierre inolvidable para la noche.

Con este evento, las principales asociaciones del sector del vacuno de carne de Cataluña y Provacuno **Organización Interprofesional de la Carne de Vacuno de España**, que representa al 90% del sector y trabaja en defensa de intereses del sector la carne de vacuno y la promoción internacional de este producto han querido reivindicar el papel de la carne de vacuno tanto en nuestra dieta como en la sostenibilidad del medio rural.

Para ampliar información:



KIBO MEDIA COMUNICACION

<https://kibomediacomunicacion.es/>

Lourdes Campelo Marcos: info@kibomediacomunicacion.es



www.letsbesmart.es

Chus Llobet: chus@letsbesmart.es

Magda Pons: magda@letsbesmart.es

Sofía Gutiérrez de Escofet: sofia@letsbesmart.es