

La Fira de Santa Tecla de Berga consolida la seva aposta pel producte de proximitat amb una gran resposta a l'espai gastronòmic

- La Cambra de Comerç de Barcelona al Berguedà, l'Agència de Desenvolupament del Berguedà, l'Ajuntament de Berga i l'Associació d'Hostaleria i Turisme del Berguedà celebren l'èxit de la proposta gastronòmica i reivindiquen la col·laboració institucional per posar en valor els productors i elaboradors de la comarca.
- La iniciativa es consolida un any més amb la participació d'una quinzena de productors de la comarca i al voltant de 200 persones en el conjunt dels showcookings i tastos programats.

Berguedà, 21 de setembre de 2026.- La Fira de Santa Tecla de Berga ha tancat la seva edició de 2026 amb una valoració molt positiva, especialment pel que fa a l'espai gastronòmic, que ha registrat una **notable participació en les diferents activitats programades i ha permès apropar al públic la qualitat i diversitat dels productes agroalimentaris del Berguedà.**

La proposta gastronòmica ha estat un dels principals eixos de la fira, amb la participació d'una quinzena de productors de la comarca en les diferents activitats de l'aula gastronòmica. En aquest espai s'han dut a terme **2 showcookings**, que han comptat amb prop d'una cinquantena de participants, així com **3 tastos**, amb més de **70 participants**. Els showcookings han anat a càrrec de dos cuiners de renom, **Ivan Margalef i Pere Venturós**, acompanyats de tres personalitats del món gastronòmic que han dinamitzat les diferents activitats: **Carme Gasull, David Sanglas i Sílvia Culell**. Així mateix, com l'any passat, també s'hi ha celebrat **el taller infantil pràctic**, amb manipulació d'aliments, que ha comptat amb la participació de més d'una **vintena d'infants**.

L'espai una edició més ha permès posar en **contacte directe productors, elaboradors, restauradors i ciutadania**, amb l'objectiu de **donar visibilitat al producte de proximitat i fomentar-ne el consum, així com reivindicar el valor econòmic, social i territorial del sector agroalimentari del Berguedà.**

Una aposta compartida pel producte de proximitat

La **Cambra de Comerç de Barcelona al Berguedà** ha participat novament en la Fira de Santa Tecla amb la voluntat de **contribuir a la promoció del producte local i de reforçar el vincle entre els productors i elaboradors de la comarca i el sector de la restauració i el turisme.**

En aquest sentit, la fira ha servit per apropar els productes de proximitat a la ciutadania i potenciar el consum de quilòmetre zero, alhora que ha posat en valor les empreses i professionals que formen part de la cadena alimentària del territori.

La **Cambra, l'Agència de Desenvolupament del Berguedà i l'Ajuntament de Berga coincideixen a destacar que l'èxit d'aquesta proposta és també el resultat de la col·laboració i coordinació entre les tres institucions**, que han treballat conjuntament per consolidar una fira amb una clara vocació de promoció econòmica i territorial.

Aquesta aliança permet sumar recursos, coneixement i capacitat de dinamització per donar més visibilitat al sector agroalimentari i gastronòmic del Berguedà i generar noves oportunitats per als seus productors, elaboradors, restauradors i empreses.

Per **Mercè Sallés**, presidenta de la Cambra de Comerç de Barcelona al Berguedà, la nova aposta de la fira consolida i "donar protagonisme als productors, elaboradors i professionals del sector alimentari del territori". La representant cameral ha puntualitzat que la fira contribueix a "posicionar el Berguedà com una destinació gastronòmica i permet apropar la qualitat i la singularitat dels productes de la comarca".

Per la seva banda, **Ermínia Altarriba**, regidora de Promoció Econòmica i Fires de l'Ajuntament de Berga, ha destacat que la fira "ha viscut un tomb decisiu en les seves darreres edicions". Per Altarriba "el certamen ha fet un salt qualitatiu i estratègic per consolidar-se com la gran vitrina del sector primari i, alhora, com un autèntic festival de la gastronomia i el producte de proximitat", ha sentenciat.

Sebastià Prat, president de l'Agència de Desenvolupament del Berguedà, ha destacat que "l'èxit de l'espai demostra que hi ha interès pel producte local, però sobretot ens permet acostar productors, restauradors i consumidors i reforçar una cadena de valor que genera activitat econòmica i contribueix a mantenir viu el territori".

Per últim, **Sílvia Culell**, presidenta de l'Associació d'Hostaleria i Turisme del Berguedà, ha afirmat que "els visitants al Berguedà fa anys que valoren la nostra cuina molt positivament, ara a la Fira hi trobem un bon aparador per mostrar-la al públic que, la conegui o no, ha demostrat estar-hi interessat." A més, ha afegit, "ho fem al costat del producte de la comarca, una aposta que ja fa anys que reivindicuem des d'Hostaleria i Turisme."