

## EL VENDRELL - LA SEU D'URGELL - BARCELONA

## Anna Toda substitueix Joan Jané a la direcció de la Federació de Cooperatives Agràries de Catalunya



Anna Toda compta amb una important experiència en agroalimentària

### BARCELONA

3d8

Des que el passat estiu Joan Gené, director de la Federació de Cooperatives Agràries de Catalunya (FCAC) va deixar el seu càrrec per incorporar-se a la Direcció General d'Alimentació, Qualitat i Indústries Agroalimentàries del Departament d'Agricultura, s'esperava el nomenament oficial del nou màxim responsable de les Cooperatives Catalanes.

Finalment el càrrec ha recaigut en una dona, Anna Toda, que compta amb una àmplia experiència en el sector agroalimentari. Toda treballa a la Federació des de l'any 1994 i és subdirectora de l'organització des de l'any 2002. En el desenvolupament del seu càrrec ja era directora de la revista de l'organització, 'L'Agroactivitat', i ha dirigit el procés d'implantació i consolidació de la política de qualitat de l'entitat, reconeguda amb la UNE-EN ISO 9001. Amb caràcter previ a la Subdirecció de

la FCAC, Toda era cap de l'àrea d'Assessorament Tècnic, que té per funció informar i prestar suport a les cooperatives associades en les qüestions relacionades amb política agrària i els diferents sectors de producció.

De formació, és enginyera agrònoma per l'Escola Tècnica Superior d'Enginyers Agrònoms de Lleida i enginyera tècnica agrícola, amb l'especialitat d'exploracions agropecuàries, per l'Escola d'Enginyeria Tècnica Agrícola de Barcelona. Així mateix és màster MBA en Direcció i Administració d'Empreses per ESADE.

Entre els reptes més imminents d'Anna Toda al capdavant de la Federació hi ha l'aprovació i posada en marxa del Pla estratègic per al període 2008-2011, d'acord amb el Consell Rector. Aquest pla s'emmarca en un context mundial de canvis que vénen provocats per la necessitat de les empreses associades de competir en un mercat global i competitiu al mateix temps que se satisfan els interessos d'un consumidor cada vegada més exigent.

## UVIPE promociona els vins del Penedès a les fires del Vendrell i La Seu d'Urgell

La Unió Vinícola del Penedès va portar més de 30 productes penedesencs a la Fira de Santa Teresa i va repartir més de 3.000 degustacions a la Seu d'Urgell

### VENDRELL - LA SEU D'URGELL

3d8

**La promoció dels Vins Penedès és prioritària per a la Unió Vinícola del Penedès -UVIPE i per això aprofita l'organització de qualsevol fòrum gastronòmic o lúdic per a presentar l'àmplia gamma de vins de qualitat que s'elaboren a la D.O Penedès actualment.**

La Fira de Santa Teresa, al Vendrell, ha estat un dels escenaris on s'ha realitzat una promoció directa al consumidor final. A l'àrea gastronòmica de la fira s'hi van ubicar dues carpes, on es van poder tastar una selecció de 17 vins blancs, 4 rosats, 12 vins negres, 2 caves i 1 escumós. I del Vendrell a la Seu d'Urgell.

Un any més es va celebrar la Fira de Formatges Artesans dels Pirineus, que converteix La Seu en la capital del formatge català, i on es donen cita 50.000 visitants.

UVIPE va facilitar el maridatge dels formatges amb vins de la D.O Penedès i D.O Catalunya, servint durant un cap de setmana un total de 3.148 degustacions, d'entre vins blancs, negres, rosats i escumosos de les bodegues Albet i Noya, Antonio Mascaró, Miguel Torres, Vilamaiu, Bodegas Pinord, Bodegas Ca N'Estella, Huguet de Can Feixes, Mas Comtal.

Aquestes bodegues participants



La cuinera del Sant Pau, Carme Ruscalleda, va rebre un reconeixement per la promoció dels productes catalans i de la gastronomia de la terra

van poder presentar una selecció dels seus vins al Sopar Il·lustrat de Formatges, a l'incomparable marc del Relais Chateaux - Hotel El Castell de Ciutat de La Seu d'Urgell. El sopar-tast va tenir un format guiat amb el reconegut gastrònom Pep Palau com a mestre de cerimònies i conductor de l'acte.

Més de dos-cents comensals van participar en aquest sopar, on els formatges van actuar de fil conductor, compartint cartell, fusionant-se amb productes de la terra i maridats amb una acurada selecció de vins de les empreses representants de la D.O Penedès.

En el decurs del sopar, es va reconèixer la trajectòria de la cuinera Carme Ruscalleda, qui va rebre

el premi Amic del Formatge per la seva dedicació en la promoció dels productes catalans de qualitat i en general, de la gastronomia de qualitat.

UVIPE va col·laborar també en la realització d'una sessió d'iniciació al tast, obert al públic visitant de la fira on varen poder conèixer les propietats i característiques diferenciadores dels vins, en aquest cas, de la D.O Penedès. El tast va ser dirigit per Josep Escudero, Enginyer Agrònom IIAA i professor de Viticultura i Enologia Mercè Rosell i Domènech, i es van poder apreciar tres excel·lents vins: Gran Viña Sol 06 de Miguel Torres, Albet i Noya Pinot Noir-Merlot Rosat i el negre Can Feixes Selecció Cabernet Sauvignon 04.



«Etiòpia més a prop»

Nit Solidària a Can Bonastre | 22 \_novembre '07 | 21h

# Col·labora!

Més informació (+34) 93 772 61 67 | 605 968 690

Programa: Còctel d'arribada | Paraules de benvinguda i agraïment | Sopar | Parlaments i col·laboracions  
Les aportacions econòmiques són per al projecte d'Intermón Oxfam «Banc d'Aigua per a Etiòpia»

Donació i sopar: 100 €  
Transferència c/c (nit solidària):  
0081 0015 51 0001186326

Organitza

CAN BONASTRE  
WINE RESORT

Patrocina: Intermón  
Oxfam

Patrocina:

vopi

Col·labora:

el3devuit

adn

connecta  
GLOBAL BATTERY COMMUNICATIONS