



II Workshop del sector del peix. Elaborats a partir de peix de llotja poc reconegut

Seminari tècnic

MONELLS, dilluns 18 de març de 2019

Presentació

El sector del peix necessita, com els altres sectors, estar contínuament atent a tots els canvis que el puguin afectar i el puguin desplaçar dels llocs capdavanters que actualment ocupa.

En el marc de l'estratègia de desenvolupament local participatiu GALP Costa Brava, amb l'afany de millorar la comercialització del peix, s'organitza aquesta jornada.

L'objectiu de la jornada és també detectar les necessitats formatives que té aquest sector tant estratègic per la zona.

Organització

Departament d'Agricultura,
Ramaderia, Pesca i Alimentació



Lloc de realització

Escola Agrària de l'Empordà
Finca Camps i Armet, s/n
17121 - MONELLS

Programa

9.30 h Acreditació i entrega de documentació

9.50 h Presentació de la jornada

Sra. Àngela Seira Sanmartin. Sub-directora general de Pesca i Aqüicultura

10.00 h Presentació del Manifest per la promoció dels productes pesquers de proximitat dins de la dieta Mediterrània. Projecte de cooperació transnacional dels GALPs de Catalunya.

Sra. Anna Masdeu Lanza. Gerent Grup d'Acció Local Pesquer Costa Brava

10.20 h Dades de captura del peix poc valorat

Sra. Pilar Todó Vila. Responsable de Comercialització Pesquera del DARP.

10.40 h Dades de consum de peix i dades de mermes

Sr. Àlex Goñi i Febrer. President Gremi de Peixaters de Catalunya

11.00 h La creativitat dirigida a la innovació: de la idea al producte

Dra. Anna Claret, IRTA.

11.20 h Valorització del peix blau mitjançant el desenvolupament de nous productes (Projecte GALP)

Sra. Elsa Lloret / Brigitte Martinez, IRTA.

11.40 h Pausa

12.00 h Com adaptem el peix al consumidor

- **Experiència del Gremi de carnisseres. Com han evolucionat les carnisseries: economia i marges**
Sra. Silvia Aliu, presidenta del gremi de carnisseres de Girona.
- **Peixateries La Garriga. Tècniques per fer elaborats de peix**
Sra. Susanna Sala Estapé
- **Elaborats de peix de llotja per fer a la peixateria**
Sra. Ada Parellada, Restaurant Semproniana

14.00 h Dinar d'elaborats de peix

15.00 h Cloenda del seminari

Sra. Elisabet Sánchez Sala. Directora dels Serveis Territorials del DARP a Girona

Inscripcions

La jornada és gratuïta però cal inscriure's prèviament a través de l'enllaç <https://goo.gl/forms/MsVI9FTSKLBUNpwN2>

També us podeu inscriure a través del servei de Preinscripcions a jornades del PATT del portal RuralCat:

<http://ruralcat.gencat.cat/preinscripcionspatt>

