



Fira de Santa Llúcia

Posant en valor els productes locals a través dels restaurants de proximitat

Jornada tècnica

PRATS DE LLUÇANÈS, dimecres 13 de desembre de 2017

Presentació

Cada vegada és més habitual veure com els restauradors aposten pel producte de proximitat com a matèria primera de gran qualitat i valor afegit. Un plat elaborat amb aquests productes agroalimentaris conté, a més de la professionalitat del restaurador, l'essència de cada territori.

Amb aquesta jornada volem aportar experiències on restaurador i productor van de la mà, i com des de les dues vessants es pot millorar en la producció agroalimentària i de qualitat.

Organització

Departament d'Agricultura,
Ramaderia, Pesca i Alimentació



Ajuntament de Prats de Lluçanès

Col·laboració



@ruralcat

Programa

18.00 h Inscripcions i lliurament de la documentació

18.10 h Presentació de la jornada

Sr. Ramon Lletjós, director del Serveis Territorials d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació a la Catalunya Central
II-Im. Sr. Isaac Peraire. Alcalde de Prats de Lluçanès

18.20 h Presentació d'experiències:

- Restaurant Ca l'Ignasi (Cantonigròs)
- Xai de Ferreres (Olvan)
- Restaurant La Calma (Tagamanent)
- La Verdolaga (Llerona)

19.20h Com posem en valor els productes locals a través dels restaurants de proximitat?

Sr. Pep Palau, gastrònom.

20.00 h Cloenda de la jornada

Lloc de realització

Ajuntament de Prats de Lluçanès (Sala de plens)
Edifici Cal Bach, Passeig Lluçanès, s/n
08513 - PRATS DE LLUÇANÈS

Inscripcions

La jornada és gratuïta però cal inscriure's prèviament a través del Consorci del Lluçanès. Tel.: 93 888 00 50 – A/e: sdr.consorci@llucanes.cat

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

ruralcat.gencat.cat/preinscripcionspatt