

La jornada serà conduïda pel periodista Eloi Barrera, corresponal de Catalunya Ràdio al Pirineu. Director del pòdcast "Comarcal 947".

LLOC DE REALITZACIÓ:

Escola Agrària del Pallars
Ctra. C-13, km 83
25630, Talarn
Tel. 973 650 179

INSCRIPCIONS:

Inscripció a través de RuralCat: <https://tuit.cat/h5Hdo>

PER A MÉS INFORMACIÓ:

Escola Agrària del Pallars, Mari Pau Montoro.
A/e: pmontoro@gencat.cat
Ajuntament de Tremp, àrea de Promoció Local.
A/e: alteugust@tremp.cat

✕ @eapallars @eapallars @escolaagrariapallars

<https://agora.xtec.cat/ecapallars>

✕ @ATGPallars @atgpallars @ATGPallars

www.alteugust.com

JORNADA TÈCNICA

DIMECRES 10 D'ABRIL
ESCOLA AGRÀRIA DEL PALLARS

ARTESANIA ALIMENTÀRIA EN JOC

EL FUTUR DE LA CARNISSERIA
I LA XARCUTERIA AL PIRINEU.

Organitzen



Col·laboren



Diputació de Lleida
municipis, territoris i tu

PLAANUAL 2024
DE_TRANSFERÈNCIA_TECNOLÒGICA
240587 / 4,00



ARTESANIA ALIMENTÀRIA EN JOC

EL FUTUR DE LA CARNISSERIA I LA
XARCUTERIA AL PIRINEU.

PRESENTACIÓ

L'artesania agroalimentària ha estat un motor econòmic del nostre país. Tant les grans zones urbanes com el món rural han tingut durant dècades un volum de petites empreses vinculades a la transformació d'aliments que ens han donat no només servei sinó productes únics i exclusius.

Avui, un nombre important d'aquests oficis corren el risc de desaparèixer. Les persones que estan al capdavant d'aquestes empreses, solvents i amb sentit, no tenen relleu, i quan elles pleguin desapareixeran no només els punts de venda sinó els sabers, les receptes, la proximitat i la llum de molts dels nostres carrers.

Les jornades volen ser un punt de trobada per a la reflexió del sector càrnic, agroalimentari, de la restauració i dels agents implicats en el desenvolupament local del territori per conèixer quina és la situació del sector, quines són les perspectives de futur, per què és important apel·lar al compromís mutu per fer un esforç pel relleu i quines haurien de ser les línies de treball prioritàries per assegurar-lo.



PROGRAMA

9.30h. Presentació de la jornada

Mari Pau Montoro, directora EA Pallars i Sandra Hervás, regidora de l'Ajuntament de Tremp.

10.00h. Experiències d'arreu:

- **Producte, artesania, innovació i comunicació. Una combinació que funciona.** Carlos Català, carnisseria Català a Aldaia, València (www.carniceriacatala.es).
- **Proximitat, tradició i innovació. La il·lusió de tornar a casa.** Andreu i Josep Coll, Can Fanera, (www.canfanera.cat).
- **Reivindicar l'ofici de carnisser.** Antonio Gálvez, responsable de Cárnicas Merche (www.carnicasmerche.com) i president del Gremi d'empresaris Carnissers i Xarcuters de Barcelona i Comarques (www.gremicarnissers.com).

11.30h. Pausa cafè

12.00h. Cedir el relleu: oportunitat, compromís i servei.

La perspectiva de les empreses

- **Una oportunitat única: el valor del comerç de proximitat com a negoci de futur.** Jaume Badia, de Badia Xarcuters, Tremp (www.casabadia.com).
- **La sostenibilitat com a principi: la ramaderia extensiva al Pallars.** Jaume Montanuy, de Carns Batlle, Tremp (www.carnsbattle.com).

12.45h. Prendre el relleu: rendibilitat, implicació i qualitat de vida. La perspectiva dels emprenedors

- **Laura Gordó.** Cal Tomàs, La Pobra de Segur, (www.caltomas.cat).
- **Eduard Bastús.** Carns Bastús, La Pobra de Segur, (www.carnsbastus.com).
- **Damià Obach.** Embotits Obach, Organyà, (www.obach1915.com).
- **Miquel Utgé.** Carnisseria Pujol, Sort, (@carnisseria_pujol).

13.45. Presentació de les accions de suport al relleu generacional per part del PEAC, a càrrec de Cristina Padulles i Teresa Colell, tècniques del Pla Estratègic de l'Alimentació de Catalunya (PEAC) del DAC.

14.30h. Dinar a peu dret a base de "Paquitos" (entrepà de corder), a les mateixes instal·lacions.

Si voleu assistir al dinar és imprescindible que formalitzeu la vostra inscripció. Un cop feta, rebreu un formulari en què podreu confirmar si us voleu quedar a dinar i se us indicarà la forma de pagament.