

**PROMOCIÓ PRODUCTE PESQUER DE PROXIMITAT DEL
MEDITERRANI NORD - OCCIDENTAL
FIRA ALIMENTÀRIA 2018**

Data	Dilluns, 16 d'abril de 2018
Organització	GALP Costa Brava GALP Mar de l'Ebre
Col·laboració:	Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació de la Generalitat de Catalunya

<p>11:30 – 12:30 hores The Alimentaria Hub Sala Innoval Pavelló 3</p>	<p>Presentació i signatura del “Manifest per la Promoció dels productes pesquers de proximitat dins la Dieta Mediterrània”.</p> <p>Desenvolupament de l'acte:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Benvinguda: Sr. Sergi Tudela, Director general de Pesca i Afers Marítims • Importància del producte de proximitat per al sector pesquer del Mediterrani: Sr. Antoni Abad president de la Federació Nacional Catalana de Confraries de Pescadors i president del Grup d'Acció Local Pesquer Costa Brava. • Presentació de cada GALP participants. • Lectura del Manifest i signatura. • Cloenda: Sr. David Mascort, Secretari General del Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació.
<p>12.30 – 13.30 hores Catalonia Food & Gastronomy Hub</p>	<p>Mostra gastronòmica d'espècies pesqueres típiques del Mediterrani: Seitó</p> <p>Xef: Rafa Zafra del restaurant ESTIMAR. Elaborarà diferents receptes de seitó de les zones costaneres del Mediterrani occidental.</p> <p>Dinamitzarà l'acte Antoni Abad, president de la Federació Nacional Catalana de Confraries de Pescadors i president del GALP Costa Brava. Ens explicaran les receptes que es preparen de diferents zones del Mediterrani, la forma de pesca de l'espècie, modalitat pesquera, característiques, zona de pesca, tradició gastronòmica i cultura.</p>

<p>13.30 – 14. 30 hores Catalonia Food & Gastronomy Hub</p>	<p>Mostra gastronòmica d'espècies pesqueres típiques del Mediterrani: Pop</p> <p>Cuiner: Ladis Alcalà del restaurant Mas Prades. Elaborarà diferents receptes de pop de les zones costaneres del Mediterrani occidental.</p> <p>Dinamitzarà l'acte Mario Vizcarro, secretari de la Federació Nacional Catalana de Confraries de Pescadors i secretari del GALP Mar de l'Ebre. Ens explicaran les receptes que es preparen de diferents zones del Mediterrani, la forma de pesca de l'espècie, modalitat pesquera, característiques, zona de pesca, tradició gastronòmica i cultural.</p>
--	---

ORGANITZACIÓ:



COL.LABORADORS:



CONVIDATS:

