



# Aprofitament de fruites i verdures. Elaboració de laminadures artesanals

## Jornada tècnica

Sant Fruitós de Bages, dimarts 9 de novembre de 2021

### Presentació

La necessitat d'adoptar sistemes productius més sostenibles que minimitzin el malbaratament alimentari juntament amb la demanda del mercat de productes de proximitat i innovadors, fan que es creïn nous mercats i categories que val la pena explorar. En aquesta jornada aprendrem com podem revaloritzar les fruites i verdures amb poc valor comercial tot complint les exigències dels consumidors i les noves tendències del mercat.

### Lloc de realització

Fundació Alícia  
Complex Món Sant Benet  
Camí de Sant Benet, s/n  
08272 – Sant Fruitós de Bages

### Inscripcions

A través de RuralCat: [Inscripcions](#)

Per a més informació:

Sr. Gerard Alexandre

Tel. 972 630 622

A/e: [gerard.alexandre@gencat.cat](mailto:gerard.alexandre@gencat.cat)

### Programa

- |         |  |
|---------|--|
| 10.00 h | Benvinguda. Presentació de la Fundació Alícia<br><i>Sra. Laia Badal, Projectes d'innovació, Fundació Alícia.</i>   |
| 10.30 h | Sostenibilitat i aprofitament dels subproductes de la indústria alimentària<br><i>Sra. Sara Lucía Pareja, Projectes de salut i sostenibilitat, Fundació Alícia.</i>                |
| 11.00 h | Possibilitats culinàries pel reaprofitament de fruites i verdures (demostració pràctica)<br><i>Sra. Eva Basela, Projectes de cuina, Fundació Alícia.</i>                           |
| 11.40 h | Pausa / Descans  |
| 12.00 h | Productes innovadors en el mercat dins de la categoria del reaprofitament de fruites i verdures<br><i>Sra. Valeria Sgrignuoli, Projectes d'innovació i cuina, Fundació Alícia.</i> |
| 12.30 h | Exemples de productes comercialitzats: tècniques i processos<br><i>Sres. Noemi Igual i Valeria Sgrignuoli, Projectes d'innovació i cuina, Fundació Alícia.</i>                     |
| 13.30 h | Pausa / descans  |
| 13.40 h | Exemples de productes comercialitzats: tècniques i processos<br><i>Sres. Noemi Igual i Valeria Sgrignuoli, Projectes d'innovació i cuina, Fundació Alícia.</i>                     |
| 14.30 h | Cloenda  |



**Aquesta jornada es realitza presencialment. Tots els assistents hauran de seguir les mesures de prevenció establertes enfront el Covid-19. L'ús de mascareta serà obligatori durant tota la jornada.**

### Organització

Departament d'Acció Climàtica,  
Alimentació i Agenda Rural



### Col·laboració

Fundació Alícia

