



# La utilització del producte local en la gastronomia i en la restauració

## Sessió divulgativa

Alfarràs, dissabte 5 d'octubre de 2024

### Presentació

En aquesta jornada, els assistents tindran l'oportunitat d'aprendre com utilitzar el producte local en la cuina diària i en l'àmbit de la restauració, a través de la demostració i explicació que oferiran dos cuiners del territori. Aquesta jornada és una oportunitat per a productors, professionals del sector gastronòmic i altres persones interessades per conèixer de prop els avantatges dels productes de proximitat i les seves possibilitats d'aplicació en la gastronomia.

### Lloc de realització

Plaça Sant Pere  
25120 Alfarràs (Lleida)

### Inscripcions

A través de RuralCat: [Inscripcions](#)

Per a més informació:  
Consorci GAL Noguera Segrià Nord  
Tel.: 97 344 89 33

A/e: [leader@noguera-segria-nord.cat](mailto:leader@noguera-segria-nord.cat)

### Programa

- |         |  |
|---------|--|
| 19.30 h | <b>Presentació de la jornada</b><br>Miquel Plensa. President del Consorci GAL Noguera Segrià Nord                              |
| 19.40 h | <b>La utilització del producte local en la gastronomia i en la restauració: primera part</b><br>Eva Chica. Cuinera, Txica Dxef |
| 20.20 h | <b>La utilització del producte local en la gastronomia i en la restauració: segona part</b><br>Pol Cura. Cuiner                |
| 21.00 h | <b>Fi de la jornada</b>  |

### Col·laboració



**GUSTUM**  
Producte local  
Emprenedoria rural



### Organització

