



Experiències de producció i consum ecològic i local

Jornada tècnica
RI POLL, dilluns 1 de juny de 2015

Presentació

Tot i que cada vegada més persones produeixen i consumeixen aliments ecològics i de temporada, encara queda un llarg camí per recórrer per tal que sigui una tendència majoritària entre la població catalana.

Per tal de fomentar una alimentació ecològica lligada al territori és cabdal poder conèixer la manera d'accedir als productes amb facilitat.

Aquesta jornada té per objectiu descobrir diferents experiències agràries i alimentàries en les que el producte ecològic és el protagonista.

La jornada va dirigida a totes les persones que estiguin interessades en la producció i consum d'aliments ecològics, i en especial a carnisseres i restauradors que vulguin tenir producte en els seus establiments.

Lloc de realització

Consorci Ripollès Desenvolupament
Pol. Ind. Els Pintors, C/ Joan Miró 2-4
RI POLL

Mas Fogonella
SANT JOAN DE LES ABADESSES

Organització



Col·laboració



@ruralcat

Programa

9.30 h Acreditació i presentació de la jornada

Sr. Miquel Rovira, president en funcions del Consell Comarcal del Ripollès.
Sr. Jordi Munell, alcalde en funcions de l'Ajuntament de Ripoll.

9.45 h Introducció al consum ecològic i local. És fàcil trobar aliments ecològics als restaurants i carnisseries?

Sra. Neus Monllor, consultora a Arrels a Taula.

10.30 h Experiència de productors ecològics

Sr. Josep Orra, Formatges del Pujol Orra.
Sr. Marc Gracia, Planeses agricultura regenerativa.

11.00 h Experiències de distribuïdors ecològics

Sr. Edu del Valle, Cal Nanot.
Srs. Raül Navarro i Alberto Ferrero, Kviures.

11.30 h Pausa

12.00 h Experiències de carnisseries ecològiques

Sr. Eva Solano, Carnisseria El Pont.

12.30 h Experiències de restaurants ecològics

Sra. Meritxell Vilalta, restaurant Fonda Xesc.
Sr. Xavi Fabra i Mercè Cabestany, restaurant QuintaForca Km0-Slow Food.

13.00 h Experiències de menjadors escolars ecològics

Representant de l'AMPA CEIP Doctor Robert.
Sr. Carles Soler, Associació de Menjadors Ecològics

13.30 h Debat entre els diferents assistents

Moderat per la Sra. Neus Monllor, consultora a Arrels a Taula.

14.00 h Dinar: menú degustació ecològic i amb producte del Ripollès

A l'Aula d'Hosteleria del Ripollès.

16.00 h Visita a l'explotació ecològica Mas Fogonella de Sant Joan de les Abadesses (producció de xai, vedella i porc)

Sr. Jordi Carbonell, ramader.

18.00 h Cloenda de la Jornada

Sr. Ramon Roqué, alcalde en funcions de l'Ajuntament de Sant Joan de les Abadesses.

Inscripcions

La jornada és gratuïta però cal inscriure's prèviament [aquí](#), indicar si us quedareu a dinar, a través del Consorci Ripollès Desenvolupament (Tel.: 972 704 499)
El trasllat a l'explotació es farà amb cotxes particulars. Preu dinar: 11 €
Places limitades.

Setmana Bio
per l'alimentació ecològica