

DILLUNS 3 DE NOVEMBRE
DIA DE LA XARCUTERIA

FIRA BACELONA | RECINTE MONTJUÏC - PL. ESPANYA

FUNDACIÓ
OFICIS DE LA CARN

GREMICARN
BARCELONA · LLEIDA · TARRAGONA

AUDITORI DE PREMSA

11:00h

PRESENTACIÓ I TAULA RODONA

PREVENCIÓ DEL MALBARATAMENT ALIMENTARI
AL SECTOR MINORISTA CARNI

11:00 h - 11:15 h — Presentació de la jornada

amb Glòria Cugat, Subdirectora general de
Transferència i Innovació Agroalimentària del DARPA i
Pròsper Puig, President de GremiCarn Barcelona

11:15 h - 12:00 h — Guia “Prevenició del malbaratament alimentari
al sector carni”. Aprenentatges i experiències del sector.

amb Natàlia Rodríguez, Ca la Cova (Vimbodí),
Pròsper Puig, Cansaladeria Puig (Barcelona),
Yolanda Presseguer, La Perla Selecta (La Garriga),
Josep Dolcet, Fundació Oficis de la Carn,
Lluís Riera, Director de la Consultoria SAIA - Seguretat
Alimentària i de l'aigua,
Moderadora: Alba Graells, Subdirecció general de
Transferència i Innovació Agroalimentària del DARPA

AUDITORI GASTRONOMIC FORUM BARCELONA

12:45h

PONÈNCIA AMB DEGUSTACIÓ

LA XARCUTERIA ENTRA A LA CUINA.

12:45 h - 14:15 h — Embotits de pura raça

amb Rafa Panatieri i Jorge Sastre (Sartoria Panatieri) &
Marta Borràs i Martín Ezpeleta (Dpagès)

13:15 h - 13:45 h — Cuinar xarcuteria

amb Rafa Peña (Gresca i Provisions Gresca)

13:15 h - 13:45 h — La sublimació de l'embotit de pagès

amb Oriol Rovira (Els Casals*)

ESPAI TALLER

16:00h

TALLER AMB DEGUSTACIÓ

LA SOBRASSADA DE PORC NEGRE DE
MALLORCA, NO IBÈRIC.

amb Xesc Reina, Mestre Artesà Xarcuter

17:00h

TALLER AMB DEGUSTACIÓ

RE-EVOLUCIÓ A LA XARCUTERIA.
30 ANYS DE PROVOCACIÓ I LIDERATGE DE
L'ESCOLA DE LA FUNDACIÓ OFICIS DE LA CARN.

amb Josep Dolcet, Fundació Oficis de la Carn, i
Xesc Reina, Mestre Artesà Xarcuter

18:00h

TALLER AMB DEGUSTACIÓ

XARCUTERIA D'AUTOR.
LA MILLOR XARCUTERIA ARGENTINA

amb César “Wilson” Sagario (Corte Charcutería, Argentina)

