



28 de
novembre
2023

JORNADA TÈCNICA

Com augmentar el valor afegit dels productes agroalimentaris amb un distintiu de qualitat

Jornada tècnica

El Prat de Llobregat, dimarts 28 de novembre de 2023

Presentació

El pollastre pota blava és un producte d'indicació geogràfica protegida, molt valorat entre els seus consumidors, però, a la vegada, molt estacional. Per desestacionalitzar aquest producte i aconseguir que les persones el consumeixin durant tot l'any, fa temps que es treballa en la seva diversificació per poder-lo oferir al lineal de les botigues d'una manera que sigui fàcil d'integrar a la dieta de la societat actual, caracteritzada pel poc temps per cuinar i on el producte semielaborat o elaborat ha passat a ser una part important de la cistella de la compra. A part d'una demostració pràctica de com es pot revaloritzar aquest producte en el món de la restauració, també es fa un espai per parlar de què s'ha fet amb altres productes de qualitat de la zona per augmentar el seu valor afegit, com és el cas de la carxofa.

Lloc de realització

Sala d'actes– Centre de Promoció Econòmica del Prat de Llobregat
C/ de les Moreres, 48
08820 El Prat de Llobregat

Inscripcions

A través de RuralCat: [Inscripcions](#)

Per a més informació:

Oficina Comarcal del DACC al Baix Llobregat

Montse Romero

Tel.: 93 640 08 82

A/e: abllobregat.daam@gencat.cat

Programa

17.30 h **Registre d'assistents**

17.45 h **Presentació de la jornada**

Juan Carlos Moreno. Tinent d'alcalde de l'Àrea de Desenvolupament Econòmic de l'Ajuntament del Prat de Llobregat.

Carina Amigó. Cap del Servei de Promoció de la qualitat agroalimentària del DACC.

18.00 h **Com augmentar el valor afegit de productes agraris de qualitat**

Xavier Oliva. Secretari d'Agrícola del Prat de Llobregat, SCCL.

Mireia Barba. Co-fundadora i directora de la Fundació Espigoladors.

19.00 h **Estratègies de diversificació, elaboració i comercialització de producte IGP Pollastre i Capó del Prat**

Montse Torres. Titular de la Granja Avícola Torres i productora IGP pollastre i capó Prat.

19.45 h **Com pot la restauració contribuir en augmentar el valor afegit del producte IGP Pollastre i Capó del Prat?**

Sergio Bonillo. Director de Restauració i àrea de Nutrició a Acadèmia Sánchez-Casal, vicepresident del Gremi de Restauradors del Prat i membre de Cookingrup

20.15 h **Fi de la Jornada amb degustació de producte elaborat amb Pollastre i Capó del Prat**

Organització

Departament d'Acció Climàtica,
Alimentació i Agenda Rural



Ajuntament del Prat de Llobregat



Generalitat de Catalunya
Departament d'Acció Climàtica,
Alimentació i Agenda Rural

PLA ANUAL 2023
DE TRANSFERÈNCIA TECNOLÒGICA

230101 / 2,25