

Organitza:



Col·labora:



## Jornada “Els llegums: de la tradició a la innovació”

Dimecres 26 d'octubre de 2016 – Fira Barcelona Gran Via 2 (Sala Catalunya)

- 11,00h – 11,10h - Presentació institucional a càrrec de l'Il·lma. Sra. **Sònia Recasens**, diputada delegada de Promoció Econòmica i Ocupació de la Diputació de Barcelona.
- 11,10h – 11,30h - *Breu història del consum de llegums a casa nostra i cap on anem*, a càrrec de **Roser Romero del Castillo**, investigadora de la Fundació Miquel Agustí.
- 11,30 – 11,50h - *Aplicacions gastronòmiques innovadores i aportacions nutricionals de les varietats tradicionals de llegums*, a càrrec de **Núria May**, investigadora de cuina i patrimoni de la Fundació Alícia.
- 11,50h – 13,10h - *Com treballar des del territori la recuperació de varietats del llegums i la seva comercialització i promoció* – Taula rodona moderada per **Rosa Serra**, coordinadora de l'Àrea de Desenvolupament Econòmic Local de la Diputació de Barcelona, amb els següents participants:
- **La DOP Mongeta del Ganxet**
    - Benjamí Alvarado, president del Consell Regulador de la DOP Mongeta del Ganxet.
  - **El Banc de llavors del Vallès Oriental**
    - Quino Orti, d'Horta La Fanecada de Cardedeu
  - **La DOP Fesols de Santa Pau**
    - Lluís Sunyer, president del Consell Regulador
    - Montserrat Miralles, productora
  - **La mongeta de Castellfollit del Boix**
    - Josep Riu, president de l'Associació de productors i productor
  - **El pèsol negre del Berguedà**
    - Carles Riu, productor de pèsol negre de Gósol
  - **Les conserves de llegums**
    - Jaume Puigdellívol, responsable de Bages Cargol
  - **Llegums cuites**
    - Àngel Ràfols, de llegums Ràfols, paradista a 6 mercats de Barcelona
- 13,10h – 13,30h – *Identificació, recuperació i millora de varietats de llegums* a càrrec de **Francesc Casañas**, coordinador del grup de recerca de la Fundació Miquel Agustí.
- 13,30-13,45h – Cloenda a càrrec de **Carme Rusalleda**, xef del Restaurant Sant Pau de Sant Pol de Mar, i **Pep Palau**, director del Fòrum Gastronòmic 2016.
- 13,45h – 13, 55h – Fotografia de grup
- 14,00h – 15,00h - *Tast d'aplicacions gastronòmiques* per part del col·lectiu de cuina Cuina VO i Cervesa Balate (a l'espai de degustacions de l'espai Xarxa Productes de la Terra).