



# LA CUINA DE LA SEGARRA


# I

# EL PRODUCTE LOCAL

Sessions d'intercanvi per posar en valor els productes agroalimentaris locals

CERVERA, DIES 22 I 25 D'OCTUBRE I DIA 5 DE NOVEMBRE DE 2012

SALA CIPPA, EDIFICI DEL SINDICAT



Aquest cicle és un espai d'intercanvi i reflexió, per a la promoció dels productes agroalimentaris locals de qualitat a la comarca de la Segarra, dirigit especialment a l'hostaleria i la restauració. S'adreça a restauradors/es, cuiners/es, productors/es del sector agroalimentari i altres agents que puguin tenir interès en la promoció dels productes locals: representants de les administracions, comerços locals, cooperatives de consum, etc.

Organitza:



Col·laboren:



INFORMACIÓ I INSCRIPCIONS:

La participació és gratuïta, però cal inscripció prèvia. Es pot assistir a totes les sessions o bé a algunes, per separat.

Data límit inscripcions:

1a sessió: dijous 18 d'octubre

2a sessió: dilluns 22 d'octubre

3a sessió: dimarts 30 d'octubre

Consell Comarcal de la Segarra

Tel. 973531300

agenda21@ccsegarra.cat



LES OPORTUNITATS DELS PRODUCTES LOCALS EN  
EL SECTOR DE LA RESTAURACIÓ

PRESENTACIÓ DELS PRODUCTES LOCALS DE LA  
SEGARRA

DILLUNS, 22 D'OCTUBRE DE 2012

**19-19.30 h. Per què incorporar producte local  
al meu restaurant?**

Motius i arguments entorn les oportunitats d'incorporar productes locals als restaurants. A càrrec de Pep Nogué, assessor del Grup gastronòmic de la Cuina Volcànica.



**19.30-20.30 h. Presentació dels productes a-  
groalimentaris de la Segarra.**

Presentació dels materials de difusió, amb participació de les empreses productores i elaboradores. A càrrec del Consell Comarcal de la Segarra i CEDRICAT.

Participació i intercanvi amb empreses de la comarca que ofereixen productes de qualitat.



MOVIMENT I RESTAURANTS SLOW-FOOD I KM 0

SHOW-COOKING AMB PRODUCTES LOCALS DE  
LA SEGARRA

DIJOUS, 25 D'OCTUBRE DE 2012

**17-17.30 h Breu presentació del moviment Slow-  
Food i restaurants km 0.**

A càrrec d'Enric Millà, membre de Slow Food Terres de Lleida, propietari i cuiner del restaurant DIEN (Vallfogona de Balaguer) i assessor gastronòmic.

**17.30-19 h Show-cooking amb productes locals i  
de qualitat de la Segarra.**

Demostració d'elaboració de plats innovadors fets amb productes locals de la Segarra. Idees per incorporar aquests productes als nostres plats. A càrrec d'Enric Millà.

Degustació dels plats cuinats.



CASOS PRÀCTICS  
RESTAURANTS QUE HAN APOSTAT PER INCORPORAR  
PRODUCTE LOCAL PER DONAR VALOR AFEGIR A LA  
SEVA CARTA

DILLUNS, 5 DE NOVEMBRE DE 2012

**17-17.30 h Xavier Fabra, propietari i cuiner del  
restaurant Slow Food Quintaforca, a Nulles  
(Tarragona).**

Compromís amb el medi, la producció local i l'estacionalitat dels productes.

**17.30-18 h Mercè Camins, propietària i cuinera  
del restaurant Slow Food Casa Mercè, de Font-  
depou (La Noguera).**

L'ús de productes locals com a element diferenciador.

**18-19 h Tast i explicació dels plats elaborats per  
ambdós cuiners, amb productes locals dels seus  
territoris.**

