

## Programa

### MENJA'T L'ORIGEN 2022. FÒRUM D'INDICACIONS GEOGRÀFIQUES

31 de maig de 2022

Fundació Catalana de l'Esplai (c/ Riu Anoia, 44-54, 08820, El Prat de Llobregat, Barcelona)

- 9.30 h – Recepció i registre de participants
- 10.00 h – Benvinguda. **Carmel Mòdol**, secretari d'Alimentació del Departament d'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural de la Generalitat de Catalunya
- 10.10 - 11.30 h – **BLOC 1 | Situació actual i perspectives a Europa**

Prioritats per a les indicacions geogràfiques en política europea. Ponent pendent per confirmar

El paper de les indicacions geogràfiques com a motor de desenvolupament del món rural. **Simona Caselli**, presidenta d'AREFLH i experta en indicacions geogràfiques de la Regió Emilia Romagna

Indicacions geogràfiques, un camí cap a la sostenibilitat. **Emilie Vandecandelaere**, economista agrícola i coordinadora de projectes, de l'Organització de les Nacions Unides per a l'Alimentació i l'Agricultura (FAO)

Indicadors de sostenibilitat en les IG catalanes. **Cristina Massot**, sub-directora general d'Indústries i Qualitat Agroalimentàries del Departament d'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural de la Generalitat de Catalunya. **Chema Gil**, director del Centre de Recerca en Economia i Desenvolupament Agroalimentari (CREDA)-UPC-IRTA

- 11.30 - 12.00 h – Pausa cafè
- 12.00 - 13.30 h – **BLOC 2 | En primera persona. Experiències d'èxit**

IGP Foi gras d'ànec del sud-oest (Chalosse, Gascogne, Gers, Landes, Périgord, Quercy), OrIgin France, **Agnes Loth**, Enginyera de producte

DOP Jabugo. **José Antonio Pavón**, director general

Consorzio per la tutela dell'olio Toscano IGP. **Christian Sbardella**, director de Màrqueting i Comunicació

IGP Poma de Girona. **Jaume Armengol**, president

IGP Calçot de Valls. **Dalmaci Clofent**, president

- 13.30 - 15.00 h – Dinar. Degustació de productes catalans amb DOP i IGP. Amenitzat amb activitats complementàries:
  - **Taller de tast de producte amb indicació geogràfica**
  - **Joc escape room sobre l'oli d'oliva català**

- 15.00 - 16.00 h – **BLOC 3 | Storytelling, la importància del relat**

La comunicació de les indicacions geogràfiques, una comunicació que apunta al cor. **Carles Mera**, expert en màrqueting i comunicació i fundador de Vinexus

La història darrere un aliment. **Cristina Massot**, sub-directora general d'Indústries i Qualitat Agroalimentàries del Departament d'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural de la Generalitat de Catalunya. **Zein Kallas**, coordinador de l'àrea de Competitivitat del Sector Agroalimentari del Centre de Recerca en Economia i Desenvolupament Agroalimentari (CREDA)-UPC-IRTA

- 16.00 - 17.30 h – **BLOC 4 | Taula rodona 'Origenitat'**

**Joan Gòdia**, director general d'Empreses Agroalimentàries, Qualitat i Gastronomia del Departament d'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural de la Generalitat de Catalunya

**Laurent Gomez**, secretari general de l'Associació de les Regions Europees dels Productes d'Origen (AREPO)

**Rosabel Hernández**, cap de la Secció de Suport al Teixit Productiu Local, Diputació de Barcelona

**Josep Pere Colat**, president de la Federació Catalana DOP-IGP

**Joan Sabartés**, director d'Operacions de Bon Preu

**Mònica Escudero**, periodista freelance i coordinadora del Comidista (@Eicomidista)

- 17.30 - 17.45 h – Cloenda. **Teresa Jordà**, consellera d'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural de la Generalitat de Catalunya
- 18.00 - 18.30 h – Activitats complementàries
  - **Visita de l'exposició "Menja, actua, impacta"**
  - **Escape room de l'oli d'oliva català**
- 18.30 h – Fi de l'acte