



# Calçot de Valls Horitzó 2020. Tecnologia i territori

Jornada tècnica

VALLS, dilluns 10 de febrer de 2014

## Presentació

El calçot i la calçotada són els vertebradors d'un fenomen gastronòmic i cultural amb una forta expansió i impacte mediàtic i econòmic. Per tal d'assegurar la millor evolució de la calçotada cal continuar invertint esforços en la bona direcció.

Per l'obtenció de calçots de qualitat, s'han desenvolupat projectes de recerca amb molts bons resultats, però cal continuar l'esforç per a poder arribar a un producte excel·lent i diferenciat, tant en el producte com en el procés productiu.

El potencial gastronòmic del calçot i el de l'activitat econòmica que genera, si es planifiquen coordinadament, amb bones estratègies, també tenen un marge de creixement i poden ser desenvolupats en gran mesura.

En aquesta jornada proposem, a partir de les fites assolides, donar una ullada a les oportunitats per a consolidar i millorar, tant el calçot com el potencial gastronòmic i cultural, així com l'economia associada a aquesta festa.

*Durant la pausa i a la cloenda, hi haurà un espai de Xarxa per a facilitar l'establiment de contactes professionals de col·laboració.*

## Lloc de realització

Hotel Class Valls  
Ctra.N-240, Passeig del President  
Tarradellas  
43800 VALLS

## Organització

Departament d'Agricultura, Ramaderia,  
Pesca, Alimentació i Medi Natural

 @ruralcat

## Programa

### 17.00 h Benvinguda i presentació de la Jornada

Sr. Domènec Vila, director general d'Alimentació, Qualitat i Indústries Agroalimentàries del DAAM.  
Sr. Sebastià Banús, vicepresident de la IGP Calçot de Valls.

### 17.15 h Recerca i innovació en Calçot de Valls; Resultats obtinguts i presentació del Projecte Calçot 2020

Sr. Joan Simó, Doctor en enginyeria Agroalimentària i biotecnologia, Investigador de la Fundació Miquel Agustí.

### 18.30 h La calçotada, el fenomen gastronòmic i el seu potencial

Sr. Jaume Salvat, professor del departament de Geografia de la Universitat Rovira i Virgili (PCTTO).

### 19.15 h El calçot més enllà de la graella; alternatives culinàries i gastronòmiques

Sr. Angel Solé, xef dels restaurants Ca l'Angel i el Tast de l'Angel i de l'hotel Class de Valls.  
Sr. Roger Vallvé, mestre artesà, Ca les Taronges i Pastisseria Valls.

### 19.45 h Cloenda de la Jornada i tast

Sr. Marcel·lí Morera, president de la Cambra de Comerç i Indústria.  
Sr. Joan Josep Reventós, president del Consell Comarcal de l'Alt Camp.

## Inscripcions

La jornada és gratuïta, però cal inscriure's prèviament trucant al Tel. 977 250 441; o a través del correu electrònic: [asesplugues@gencat.cat](mailto:asesplugues@gencat.cat) (persona de contacte: Sra. Àngels Sesplugues) o bé a través del Servei de Preinscripcions de Jornades del PATT del portal RuralCat ([www.ruralcat.net/preinscripcionspatt](http://www.ruralcat.net/preinscripcionspatt)).

## Col·laboració

