



VALLS, 8 - 9 MAIG 2025

FÒRUM CALÇOTADA~

VALLS, 8 - 9 MAIG 2025

FÒRUM CALÇOTADA~

BIBLIOTECA POPULAR

Dijous 8 de maig

19.00 h Inauguració institucional

Dolors Farré, alcaldessa de Valls

Cristina Lagé, directora general de Turisme

Diputació de Tarragona (presidenta o president del Patronat de Turisme)

Josep Maria Rovira, president de la Cambra de Comerç de Valls

19.30 h Conferència magistral a càrrec de **Toni Massanés**, director de la Fundació Alícia

Ponència magistral del Fòrum en format conferència on es donarà la visió gastronòmica i com es pot afrontar el futur de la calçotada, oportunitats i reptes i com es pot plantejar per tal de posicionar-la com un esdeveniment gastronòmic de referència. Valorar perquè la calçotada autèntica es fa a les demarcacions nostres i els productes locals que hi intervenen.

En finalitzar la conferència podrem gaudir d'una copa de cava relacional i fruits secs.

21.00 h Sopar maridatge dirigit de la Calçotada a base de tastets de calçotada maridats amb 10 vins i caves.

Lloc: Restaurant La Licorera Vallenca

Preu: 50,00 €/persona

Acte organitzat per la Marca Gaià i el restaurant La Licorera

Inscripcions a: comunicacio@cambravalls.com

TAULES RODONES:

Divendres 9 de maig

(horari de 08.30 h a 17.00 h)

09.10 h Taula Rodona 1:

Anàlisi Gastronòmica de la Calçotada

Presentada per: **Rocío**

Martínez, regidora de Comerç de l'Ajuntament de Valls

Intervenen:

Toni Massanés, director de la Fundació Alícia

Susana Aragón, cuinera, i professora del Barcelona Culinary Hub

Moderador: **Sr. Oriol Pérez de Tudela**, divulgador eno-gastronòmic

10.30 h Taula rodona 2:

La Farina de Mestral i el pa de la Calçotada

Presentada per: **Mario**

Basora, president de la Cambra de Comerç de Reus

Intervenen:

Robert Soliva Fortuny, Catedràtic en Tecnologia dels Aliments, de la Universitat de Lleida

Antonieta Gual, gerenta de Coperal

Xavier Pàmies, Forn Sistaré i IGP Pa de Pagès Català

Moderadora: **Mònica Carrasco**, periodista de l'Indicador d'Economia

11.30 h Taula rodona 3:

La Salsa de La Calçotada

Presentada per: **Francesc Faiges**, president de la Cambra de Comerç de Tortosa

Intervenen:

Agustí Romero, responsable d'Olivicultura i expert en olis de l'IRTA

Joan Ruiz, responsable d'R+D+I del grup cooperatiu UNIO

Francesc Sans, gerent de Salses Fruïts

Moderador: **Jordi Ciuraneta**, empresari

12.50 h Taula rodona 4:

Impacte socioeconòmic de La Calçotada

Presentada per: **Laura Roigé**, presidenta de la Cambra de Comerç de Tarragona

Intervenen:

Mercedes Teruel, directora de la Càtedra per al Foment de la Innovació Empresarial de la URV

Josep Maria Rovira, president de la Cambra de Comerç de Valls

Moderadora: **Carme Martinell**, directora gerent del Consell General de Cambres de Comerç de Catalunya

13.45 h **Dinar relacional a peu dret** (a la mateixa biblioteca)

15.30 h Taula rodona 5:

Cap a una calçotada Sostenible

Presentada per: **Josep Maria Rovira**, president de la Cambra de Comerç de Valls

Intervenien:

Andreu Gassó, regidor de Medi Ambient de l'Ajuntament de Valls

Pau Magrané, tècnic de Medi Ambient de l'Ajuntament de Valls

Conxita Massaguer, experta en sostenibilitat i medi ambient

Moderador: **Xavier Salat**, Biòleg

16.15 h Taula rodona 6:

Els productes amb segell de qualitat

Presentada per: **Dalmaci Clofent**, president de la IGP Calçot de Valls

Intervenien:

Joan Gòdia, director general d'Empreses Agroalimentàries, Qualitat i Gastronomia del Departament d'Agricultura de la Generalitat de Catalunya

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

Moderadora: **Glòria Tibau**, directora dels Serveis Territorials del Departament d'Agricultura a Tarragona

17.15 h Cloenda institucional

Cristina Massot, secretària general del Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació de la Generalitat de Catalunya.

Joan Ibarra, regidor de Turisme de l'Ajuntament de Valls



REGIÓ MUNDIAL DE LA GASTRONOMIA
CATALUNYA 2025

SOM
GASTRO-
NOMIA



Organitza:



Amb la col·laboració de:

