

Trobada entre professionals: **DESCOBREIX NOUS FORMATGES ARTESANS CATALANS**



Amb motiu de la Mostra de Formatges Artesans Catalans **QUALLA Barcelona**, hem creat un **esdeveniment previ pels PROFESSIONALS DE LA RESTAURACIÓ**, de manera que ens puguem conèixer amb l'atenció que es mereix.

Serà dimecres 2 de març al **Mercat de la Boqueria de Barcelona**.

Us hi esperem!!

DATA Dimecres 2 març
PÚBLIC Restaurants
ESPAI Aula Boqueria (tercera planta)

+ info a www.quallabarcelona.cat

PROGRAMA

9.30 Benvinguda – ACREFA

9:35 Perquè formatge català a les nostres cartes – David Sanglas

9:50 Com gestionem els formatges al Castell de Peralada – Toni Gerez

Toni Gerez és un apassionat dels formatges i així ho demostra al restaurant que capitaneja. El Castell de Peralada ofereix una de les millors taules de formatges de Catalunya. Veurem com seleccionar, com tractar i com aconsellar aquests formatges des d'un restaurant.

10:30 Networking

Coneix i tasta de la mà dels seus formatgers formatgeries artesanes de casa nostra amb entrevistes breus de 7 minuts. Acompanyat amb vins de la DO Penedès.

12:30 Tancament - Acrefa

T'interessa?

APUNTA'T CLICANT AQUÍ

Data límit d'inscripció: 24 de febrer de 2022.

Places limitades.

Si finalment no pots venir agrairem que ens avisis amb antelació enviant un correu a: acrefa@acrefa.cat

I DESPRÉS DE LA JORNADA...

12:30h Presentació Qualla Barcelona a l'Espai Boqueria.

ORGANITZEN:

Acrefa

EXPOGESTIÓ

PATROCINEN:

Generalitat de Catalunya
Departament d'Acció Climàtica,
Alimentació i Agenda Rural
Secretaria d'Acció Climàtica

PENEDÈS
DENOMINACIÓ D'ORIGEN
2000 anys

GASTROTECA.CAT
El punt de trobada del producte català

Prodeca
Promotora dels aliments catalans

COL·LABOREN:



La bona llet.

Quely

CHR HANSEN
improving food & health

AMB EL
SUPORT DE:

**FIBES
Catalanes**

Generalitat
de Catalunya