



Generalitat de Catalunya

Catalonia Hub Seafood 2024

Programa de actividades

Fira Barcelona Recinto Gran Via

Av. Joan Carles I, 64 08908 l'Hospitalet de Llobregat – Barcelona

Hall 2 Stand 2G501

DIA 23.04.2024	DIA 24.04.2024	DIA 25.04.2024
<p>11.00 Constitución de la Mesa de Acuicultura Sostenible de Catalunya</p>	<p>12.30 Promoción del consumo de pescado (*)</p>	<p>10.30 Oportunidades comerciales de la certificación MSC para el atún de artes menores de Catalunya</p>
<p>11.30 Acuicultura restaurativa y resiliencia al cambio climático:</p>	<p>Mesa Intersectorial del Pescado de Catalunya AECOC, DGPMPs, Federació Nacional Catalana de Confraries de Pescadors, Gremi de Peixaters, Gremi de Majoristes del Mercat Central</p>	<p>DGPMPs, Federació Nacional Catalana de Confraries de Pescadors, MSC</p>
<p>Presentación del Centro Mediterráneo de Acuicultura Restaurativa (MRAC) DGPMPs, IRTA, CGPM-FAO</p> <p>Experiencias empresariales Stazione Zoologica, Urchinomics, Algabrava–Fepromodel, The Oyster Restoration Company</p>	<p>Showcooking «Salud, ciencia y cocina» Pescado en un pim pam Fundació Alcía</p> <p>Degustación y networking</p> <p>El acto contará con la presencia del Conseller del DACC</p>	<p>11.45 Los grupos de acción local pesqueros (GALP): implementación de la Estrategia Marítima de Catalunya (EMC) en el territorio</p> <p>Seguimiento de la primera convocatoria de ayudas del Fondo Europeo Marítimo de Pesca y la Acuicultura (FEMPA) DGPMPs, GALP Costa Brava, GALP Costa Brava Sud – Maresme, GALP Costa Central, GALP Costa Daurada, GALP Mar de l'Ebre</p>
<p>13.15 Adaptación al cambio climático en la producción de mejillón: una experiencia de colaboración entre el Golfo de Roses i el Delta del Ebro. DGPMPs, STTE DACC, Fepromodel, Pescadors de Roses Showcooking y degustación de mejillón</p>	<p>(*) Acto privado, para acceder se requiere de una invitación específica.</p>	<p>Entrega de distintivos EMC iniciativas 2022-2023</p>
<p>14.00 Presentación de la ostra del Delta del Ebro Fepromodel Degustación de ostra del Delta del Ebro</p>	<p>15.30 El aprovechamiento de subproductos: una iniciativa para reducir el desperdicio alimentario DGEAQG, CREDA, RADI Showcooking y degustación de aprovechamiento del bacalao.</p>	<p>14.00 Las organizaciones de productores/as pesqueros/as (OPP): una oportunidad de mejora de la competitividad del sector pesquero</p>
<p>15.00 Diada de San Jordi y el pescado Pescadors de Roses planta de envasado Showcooking y degustación de producto de pesca de proximidad</p>		<p>OPP la Ràpita, OPP Peix Blau Catsud Tarragona, OPP de Palamós, OPP Peix Blau Catalunya, OPP del Cap de Creus Showcookings y degustación de pescado de lonja de las OPP</p>

DACC: Departament d'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural
DGPMPs: Direcció General de Política Marítima i Pesca Sostenible
STTE: Serveis Territorials a les Terres de l'Ebre
DGEAQG: Direcció General d'Empreses Agroalimentàries, Qualitat i Gastronomia
CGPM: Comissió General de Pesca per al Mediterrani
IRTA: Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentàries
CREDA: Centre de Recerca en Economia i Desenvolupament Agroalimentari
MSC: Marine Stewardship Council

Espacio para empresas y entidades



Estrategia marítima de Catalunya 2030



Cofinancat per la Unió Europea