



9-10-2008

I Jornada



La tonyina roja del Mediterrani a
L'Ametlla de Mar:
tradició i innovació

El atún rojo del Mediterráneo en
L'Ametlla de Mar:
tradición e innovación

Promou / Promueve



www.grupbalfego.com

L'Ametlla
L'Ametlla
de Mar
de Mar

Escola de Capacitació
Nauticopesquera de
Catalunya
Mediterrani, 2,
L'Ametlla de Mar
43860 [Tarragona]

10:00 h - Obertura.

Sr. Manel Balfegó, president del Grup Balfegó.
Sr. Martí Sans Pairutó, director general de Pesca i Acció Marítima. Departament d'Agricultura, Alimentació i Acció Rural.

10:15 h - "Història i memòria de la tonyina roja a Catalunya".

Sr. Miquel Martí, director del Museu de Pesca de Palamós.

10:45 h - "Aspectes econòmics de l'explotació de la tonyina".

Sr. Ramon Franquesa, director de la càtedra d'Estudis Marins de la UB.

11:15 h - "La tonyina roja en el Mediterrani: pesqueries i evolució, cap a noves finestres de la gestió i la innovació".

Dra. Ana Gordo, científica del CEAB (Centre d'Estudis Avançats de Blanes).

11:45 h - 12:15 h - Cafè.

12:15 h - "Pesca responsable, consum responsable".

Sr. Juan Serrano, director general adjunt del Grup Balfegó.

12:45 h - 13:30 h
Nutricionista.

13:30 h - Tancament.

Sr. Pere Vicent Balfegó, president del Grup Balfegó.
Sr. Fernando Curcio, director general de Recursos Pesqueros del Ministerio de Medio Ambiente, Medio Rural y Marino.

14:00 h - Dinar.

Degustació amb reconeguts restauradors. (Desplaçament a les instal·lacions del Grup Balfegó).

Amb el suport institucional de: / Con el soporte institucional de:



Generalitat de Catalunya
Departament d'Agricultura,
Alimentació i Acció Rural



MINISTERIO
DE MEDIO AMBIENTE
Y MEDIO RURAL Y MARINO

Amb la col·laboració de: / Con la colaboración de: **l'Escola de Capacitació Nauticopesquera de Catalunya**

És imprescindible confirmar l'assistència abans del 30 de setembre trucant al **977047700** o enviant un correu a: **info@grupbalfego.com**

Es imprescindible confirmar la asistencia antes del 30 de septiembre llamando al **977047700** o enviando un correo a **info@grupbalfego.com**