



PROGRAMA D'ACTIVITATS I ACTUACIONS QUE LA DIPUTACIÓ DE LLEIDA, MITJANÇANT EL PATRONAT DE PROMOCIÓ ECONÒMICA, HA ORGANITZAT DURANT LA CELEBRACIÓ DE LA 149^a EDICIÓ DE LA FIRA SANT JOSEP DE MOLLERUSSA

Les activitats es desenvoluparan en tres espais. Un espai institucional, dedicat a presentacions i ponències, relacionades amb programes i actuacions en les que està treballant el Patronat de Promoció Econòmica, un altre dedicat a l'impuls de les empreses emergents del conjunt del territori, sota la marca GLOBALLEIDA, ubicats a la zona A, i un tercer espai ubicat a la zona B, dedicat a la mostra culinària 'Aliments del territori i tu'.

PRESENTACIONS I PONÈNCIES A L'ESTAND INSTITUCIONAL DE LA DIPUTACIÓ DE LLEIDA A LA 149^a FIRA SANT JOSEP DE MOLLERUSSA. SECTOR A

DIVENDRES 18 DE MARÇ	
MATÍ	
12.00 - 13.00h	<p>km0 Energy Presentació de l'estudi d'identificació de potencials ubicacions favorables al desenvolupament d'instal·lacions de generació solar fotovoltaica de fins a 5 MW a nivell comarcal a les terres de Ponent, que s'ajustin al model de desplegament de les energies renovables distribuïdes i participades, regulat pel DECRET LLEI 24/2021, de 26 d'octubre.</p> <p>A càrrec del Sr. Xavi Massa, director d'operacions de KM0 Energy, consultora redactora de l'estudi</p>
TARDA	
16.30 - 18.00 h	<p>CGRCU Comunitat General de Regants dels Canals d'Urgell. Presentació del Projecte de millora d'un tram de la 1^a Sèquia Principal amb criteris d'infraestructura verda i de maximització dels serveis ecosistèmics. Una de les parts inclosa en el projecte de modernització del regadiu del Canal d'Urgell, tant del canal central com de la xarxa secundària.</p> <p>A càrrec del Sr. Xavi Díaz, Director de la Comunitat General dels Canals d'Urgell.</p>

PRESENTACIONS I PONÈNCIES A L'ESTAND INSTITUCIONAL DE LA DIPUTACIÓ DE LLEIDA A LA 149^a FIRA SANT JOSEP DE MOLLERUSSA. SECTOR A

DISSABTE 19 DE MARÇ	
MATÍ	
12.30 - 13.00h	<p>EcoFoodHubLab Presentació dels resultats de la primera taula de treball referent a les noves tendències alimentaries i la seva afectació al sistema agroalimentari lleidatà.</p> <p>A càrrec de la Sra. Rosa Buira, regidora de l'Ajuntament de Bell-lloc d'Urgell i el Sr. Sr. Marco Antonio Yagüe, especialista en agroalimentació.</p>
13:00 – 14.00h	<p>INNOVATRUF: Foment de la producció de tòfona negra mitjançant la gestió forestal i el seu conreu. Exposició dels reculats del camp experimental de tòfones i el seu possible ús com a alternativa als cultius tradicionals.</p> <p>A càrrec del Sr. Daniel Oliach, investigador del Centre de Ciència i Tecnologia Forestal de Catalunya (CTFC)</p>
TARDA	
16.30 - 18.00 h	<p>Presentació Ruta literària Maria Mercè Marçal</p> <p>A càrrec de l'alcalde Ivars d'Urgell, Joan Carles Sánchez Amb el president de la Diputació de Lleida, Joan Talarn i un familiar de la poetessa Maria Mercè Marçal</p>

EMPRESES ESTAND GLOBALLEIDA A FIRA SANT JOSEP SECTOR A

En aquesta edició empreses emergents o de nova creació que han estat tutelades a la Xarxa de Centres Empresarials de la demarcació de Lleida, exposaran els seus productes i serveis sota el paraigües de GLOBALLEIDA

MARCA	MUNICIPI	PRODUCTE/SERVEI
 NUBULUS	BELL-LLOC D'URGELL	Transformació digital per a empreses
 SAFRÀ JÚLIA	CERVIÀ DE LES GARRIGUES	Elaboració i venda de Safrà
 IN HOME SERVICES	BALAGUER	Agència del sector assistencial i domèstic a domicili
 PIRA TECHNOLOGY	LLEIDA	Sistemes de Telecomunicacions, Domòtica, videovigilància Solucions 5G.
 DINNASSIRE	TREMP	Botiga on-line de roba ètnica africana
 AM DOMÒTICS	LLEIDA	Programació de cases intel·ligents, a través de la Domòtica principalment amb el sistema KNX.
 BECQUEL	ALCARRÀS	Especialistes en instal·lacions de panells solars per l'autoconsum d'empreses i particulars
 MGDITECH	LA GRANADELLA	Empresa dedicada a l'agricultura 4.0 que desenvolupa productes i sistemes elèctrics, electrònics i automàtics que s'ajusten a les necessitats de cada client
 REEMPRESA	CATALUNYA	Programa de compravenda de petites i mitjanes empreses de Catalunya

ACTIVITATS A L'ESTAND ALIMENTS TERRITORI I TU -SECTOR B

DIVENDRES 18 DE MARÇ

MATÍ

10.00 - 11.00 h	Taller per a infants "Mini coquetes de poma amb canyella i xocolata", amb alumnes de l'Escola Pública Estel de Castellnou de Seana (cicle inicial), a càrrec de Petit Complet i de Fruita d'Hort Calvis (Golmés) .
11.00 - 12.00 h	Taller per a infants "Mini coquetes de poma amb canyella i xocolata", amb alumnes de l'Escola Pública Estel de Castellnou de Seana (cicle inicial), a càrrec de Petit Complet i Fruita d'Hort Calvis (Golmés) .
13.00 - 14.00 h	Presentació i tast dels productes amb espirulina, a càrrec de Joan Solé, d'Organa Espirulina .
TARDA	
17.00 - 18.00 h	Xerrada informativa "Actualitat de les pomes al Pla d'Urgell" amb degustació inclosa, a càrrec de Manel Montull, de Fruita de l'Hort Calvis (Golmés) .
18.00 - 19.00 h	Tast i degustació de panadons artesans, a càrrec d'Albert Porté, de Lo + Bo de Lleida (Mollerussa)
19.00 - 20.00 h	Tast guiat i degustació de vins de la DO Costers del Segre, a càrrec del sommelier Jordi Martínez.

DISSABTE 19 DE MARÇ

MATÍ

11.00 - 12.00 h	Tast i degustació de suc natural i ecològic a càrrec de Cal Valls (Vilanova de Bellpuig) .
12.00 - 13.00 h	Cata maridatge amb "Foié & Cava de poma (Pomarell)", a càrrec de Delícies de l'Ànec i de Riera Badias -RB Sidra , del municipi de Preixana
13.00 - 14.00 h	Maridatge de cervesa artesana amb fruits secs: Sant Joseph Eco (Lo Vilot), Matoll Rossa (Cerveseria Matoll), Ponent de Blat (Cerveses de Ponent) i Mataelefantas (la Vella Caravana), a càrrec de Dani Miquel (BO de Shalom- Lleida).
TARDA	
17.00 - 18.00 h	Tast i degustació a la cerca del cinquè sabor, a càrrec de Montse Llor, de Cal Senzill (Bellpuig)
18.00 - 19.00 h	GALETES EL ROSAL
19.00 - 20.00 h	Tast i maridatge de productes agroalimentaris, a càrrec de l'agrupació de productors de ponent Mengem Garrigues

ACTIVITATS A L'ESTAND ALIMENTS TERRITORI I TU -SECTOR B

DIUMENGE 20 DE MARÇ

MATÍ

11.00 - 12.00 h	Tast i explicació del projecte "Contra el malbaratament alimentari", a càrrec de TALKUAL (Bellpuig)
12.00 - 13.00 h	Tast i degustació de diferents varietats de pa amb oli, a càrrec d'Andreu Montserrat, del Forn Macià (Sidamon) i de Romina Castelló, d' Oli Castelló (Castelló de Farfanya)
13.00 - 14.00 h	Tast i degustació de cava Brut Nature Nu Ecològic i Rosat, a càrrec de Rosa Peñafiel, de cellers Maset .

TARDA

17.00 - 18.00 h	Maridatge de licors artesanals i naturals amb fruits secs, a càrrec Gerard Barsalà, d' Elixirs de Ponent (Almacelles) i de BO de Shalom (Lleida) .
18.00 - 19.00 h	Tast guiat i degustació de les següents tapes: Tartaleta farcida de confitura de figa amb ametlla i formatge cremós; Combinat de paté d'albergínia amb melmelada de pebrot i anxova; Broqueta de préssec i pera en almívar; Melmelada de taronja amb xocolata negra, a càrrec de Jaume Espart, de Mos de Tros (Vallverd) .
19.00 - 20.00 h	Explicació de tècniques i degustació d'elaboracions d'"Alta cuina amb nitrogen líquid", a càrrec del cuiner Jesús Gimena, del restaurant Espurna (Lleida) i el suport de Suteloga-Home .