

Catalonia Hub Seafood 2026
Programa d'activitats
 Fira Barcelona Recinte Gran Via
 Av. Joan Carles I, 64 08908 L'Hospitalet de Llobregat – Barcelona
 Hall 2 Stand 2H401

DIA 21.04.2026		DIA 22.04.2026		DIA 23.04.2026	
10.30	Aqüicultura restaurativa i resiliència al canvi climàtic – Guies d'aqüicultura restaurativa Centre Mediterrani Demostratiu d'Aqüicultura Restaurativa (MRADC) (SAL, IRTA, GFCM-FAO)	10.00	La cadena de valor del peix a Catalunya: Taula Intersectorial del Peix (FNCCP, Gremi de Peixaters, Gremi de Majoristes del Mercat Central del Peix, FEPROMODEL, AECOC)	10.30	Els grups d'acció local pesquers (GALP): implementació de l'Estratègia Marítima de Catalunya (EMC) en el territori Seguiment de la segona convocatòria d'ajuts del Fons Europeu Marítim de Pesca i d'Aqüicultura (FEMPA) (DGPMPs, GALP Costa Brava, GALP Marina de Llevant, GALP Costa Central, GALP Costa Daurada, GALP Mar de l'Ebre, ARCA)
12.30	Presentació del Pla d'innovació, descarbonització, mitigació i adaptació al Canvi Climàtic del sector aquícol de mol·luscs bivalves del delta de l'Ebre. (DGPMPs, FEPROMODEL)	10.50	Peix i salut. Desmuntant mites. <i>Dr. Guillermo Aldama. Cardiòleg.</i>		Lliurament de distintius EMC iniciatives 2025 (SAL)
13.00	Presentació i degustació de les marques d'ostra i musclo del Delta de l'Ebre	11.30	El paper de la restauració com a prescriptora del consum dels productes pesquers de proximitat (Fundació BCN Restauració)		
14:00	Presentació de la marca IMPLICAT. Alimentem el futur de Catalunya (SAL)	11.45	La governança de la GFCM en la gestió pesquera del Mediterrani (GFCM)	12.00	Les organitzacions de productors/es pesquers/es (OPP): una oportunitat de millora de la competitivitat del sector pesquer (OPP Província de pescadors de Tarragona, OPP de Palamós, OPP Peix Blau Catalunya, OPP del Cap de Creus; OPP la Ràpita)
15.30	Reducció malbaratament alimentari, valorització dels subproductes pesquers i iniciatives de redistribució d'excedents, Presentació projecte Valorafood 2.0 – (Clúster Foodservice, ICELAND SEAFOOD IBERICA, CREDA, Fundació Espigoladors, Fundació Àurea, OPP de Palamós)	12.15	Simplificació i adaptació de les normatives europees: Un encaix a la flota pesquera-litoral de la Mediterrània <i>Amb la presència del HC</i>	13.30	Showcooking i degustació de productes pesquers de les OPPs a càrrec de Quim Casellas, del restaurant Casamar de Llafranc
		13.45	SHOWCOOKING - DIÀLEG SOBRE LA PESCA A CATALUNYA a càrrec d'un restaurador de renom, juntament amb el Honorable Conseller i el President de la FNCCP	14.00	Showcooking i degustació del peix de llotja de les OPPs a càrrec de la OPP la Ràpita
		14.30	Còctel institucional i networking*		

(*) Acte tancat, requereix d'una invitació específica.

Espai per a empreses i entitats

DARPA: Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació
 DGPMPs: Direcció General de Política Marítima i Pesca Sostenible
 SAL: Secretaria d'Alimentació
 GFCM: Comissió General de Pesca per al Mediterrani
 IRTA: Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentàries
 FNCCP: Federació Nacional Catalana de Confraries de Pescadors
 FEPROMODEL: Federació de Productors de Mol·luscs del Delta de l'Ebre



Generalitat de Catalunya