

El Ripollès participa per primera vegada a la Setmana Bio

Una jornada aplegarà dilluns productors, distribuïdors i consumidors ecològics

El Ripollès s'afegeix per primera vegada a la [Setmana Bio](#). Ho fa [de la mà del Consorci Ripollès Desenvolupament](#) que el proper 1 de juny organitza una jornada d'experiències de producció i consum ecològic i local en el marc de la tercera edició de la Setmana Bio de Catalunya, una marca comuna pensada per agrupar totes aquelles actuacions programades per qualsevol persona, entitat i, en general, agent promotor, que encaixin amb l'objectiu de promocionar i donar a conèixer el sistema de producció i d'alimentació ecològiques.

Producció, distribució i consum ecològic

Ripollès Desenvolupament organitzarà el proper dilluns una jornada on es vol donar a conèixer diferents experiències, tant de producció com de consum, ecològiques. Començarà a dos quarts de 10 amb la presentació per part de l'alcalde en funcions de Ripoll, Jordi Munell, i del president en funcions del Consell Comarcal del Ripollès, Miquel Rovira.

Neus Monllor, consultora a Arrels a Taula, farà una introducció al consum ecològic i local. Seguidament intervindran les diferents experiències de producció convidades. Com a productor local s'ha convidat Josep Orra dels Formatges del Pujol Orra i Marc Gracia de Les Planeses Agricultura Regenerativa (la Garrotxa). Edu del Valle de l'empresa Cal Nanot hi participarà com a distribuïdor de Sant Joan de les Abadesses; i Raül Navarro i Alberto Ferrero de Kviures com a empresa de distribució de productes ecològics de Barcelona.

A partir de les 12 intervindran les experiències de consum: amb Eva Solano de la Carnisseria el Pont de Camprodon; Meritxell Vilalta del restaurant Fonda Xesc i Xavi Fabra i Mercè Cabestany del QuintaForca Km0-Slow Food. Com a menjador escolar intervindrà una persona representant de l'AMPA Doctor Robert de Camprodon i Carles Soler membre de l'Associació de Menjadors Ecològics.

A les 2 del migdia es podrà tastar el menú degustació ecològic i amb producte del Ripollès de l'Aula d'Hostaleria del Ripollès (cal fer reserva prèvia). Una vegada finalitzi el dinar es realitzarà, de la mà del ramader Jordi Carbonell, una visita a l'explotació ecològica Mas Fogonella de Sant Joan de les Abadesses (producció de xai, vedella i porc). La cloenda serà a càrrec de Ramon Roqué, alcalde en funcions de Sant Joan de les Abadesses.

A més, durant tota la setmana, de l'1 al 5 de juny, l'Aula d'Hostaleria del Ripollès oferirà un menú degustació amb productes ecològics i locals.

[Programa de la jornada sobre producció i consum ecològic a Ripollès \(pdf\)](#)