



Dia mundial de les abelles

Jornada tècnica

Barcelona, dimarts 20 de maig de 2025

Presentació

Amb el lema "Mel, del rusc al plat", aquest any 2025 celebrem el Dia Internacional de l'Abella sota el reconeixement de Catalunya com a Regió Mundial de la Gastronomia. Catalunya ha estat nomenada Regió Mundial de la Gastronomia 2025, un reconeixement impulsat per l'Institut Internacional de Gastronomia, Cultura, Arts i Turisme (IGCAT), que valora la producció alimentària i la cuina catalana i que consolida Catalunya com el país del món on es menja i es beu millor. El reconeixement de Catalunya com la primera regió europea que rep aquesta distinció confirma la consolidació d'un model que va molt més enllà del restaurant i obre les portes a descobrir el territori i la producció alimentària local i singular. Aquest reconeixement no seria possible sense els productes catalans que són la base de la nostra gastronomia i que encarnen la rica herència cultural de Catalunya. La mel és, sens dubte, un d'aquests productes que no només satisfà els paladars, sinó que també és guardià de tradicions, històries i valors arrelats en el patrimoni gastronòmic català. La mel té una gran importància a la gastronomia catalana, tant en postres tradicionals -com els bunyols, els panellets, la mel i mató o les coques- com en plats salats, ja des de l'època medieval.

Lloc de realització

Sala d'actes de La Casa
de l'Agricultura
Carrer Ulldecona, 21
08038 Barcelona

Inscripcions

A través de RuralCat: [Inscripcions](#)

Per a més informació:
Subdirecció general d'Empreses, Qualitat
Agroalimentària i Gastronomia
sdgiga.daam@gencat.cat

259052 / 2,50

Programa

De 9.00 h a 10.30 h

Recepció de mostres per al V Concurs de les mels catalanes
[Consultar les bases](#)

9.45 h **Registre d'assistents**

10.00 h **Presentació de la jornada**

Alex Sirera Moreno. Coordinador i professor d'apicultura. Escola Agrària i Forestal de Santa Coloma de Farners

10.15 h **Les propietats beneficioses de les mels**

Ester Ordóñez Dios. Veterinaria de la Agrupación Apícola de Galicia

11.15 h **Pausa networking**

11.45 h **Caracterització de les mels catalanes**

Fina Gonell Galindo. Pajuelo Consultores Apícolas

12.15 h **Presentació i reglament de la marca de qualitat de les mels catalanes**

Alex Sirera Moreno i Fina Gonell Galindo

12.45 h **Presentació i degustació d'un plat amb mel**

Gessamí Caramés. Cuinera, pastissera i copresentadora del programa Cuines de TV3

13.30 h **Entrega de premis del V Concurs de les mels catalanes**

Òscar Ordeig Molist. Hble. Conseller d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació

Organització

