



Producció agrícola ecològica i la seva cuina en zones de muntanya

Jornada tècnica

RIBES DE FRESER, dimarts 7 d'octubre de 2014

Presentació

L'activitat agrària principal en la major part de zones de muntanya de Catalunya és la producció ramadera. Tot i així, tradicionalment les muntanyes també havien estat espais de produccions agrícoles rellevants com per exemple la patata o la poma.

En els últims anys, diverses iniciatives arreu de la geografia catalana estan creant una xarxa de productes orientats al mercat local i ecològic. La jornada té per objectiu conèixer algunes d'aquestes activitats agràries innovadores que estan aflorant en els territoris de muntanya, i especialment aquelles que es vinculen amb la cuina de proximitat.

La jornada està dirigida a totes les persones que tinguin interès en les produccions locals i ecològiques, i especialment als pagesos i pageses de zones de muntanya que vulguin complementar la seva activitat o crear-ne una de nova, i als cuiners i cuineres que vulguin fer servir productes del territori.

Organització

Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca, Alimentació i Medi Natural



Col·laboració



L'ESPIGALL, scf



Programa

9.30 h Benvinguda i recepció dels assistents

9.45 h Presentació de la Jornada

Sr. Miquel Rovira, president del Consell Comarcal del Ripollès i vicepresident del Consorci Ripollès Desenvolupament.

10.00 h La producció agrícola en les zones de muntanya: passat, present i futur

Dr. Jordi Puig, consultor a l'Espigall.

10.30 h El pèsol negre del Berguedà

Sr. Jordi Gómez, cuiner Km0-Slow Food.

11.00 h La poma de muntanya

Sr. Josep Pintó, vicepresident de Associació Agrària Ecològica de Muntanya.
Sra. Patrícia Miralles, cuinera de l'Hotel-restaurant Monegal.

11.30 h L'extracte d'avit i els seus derivats

Sr. Michel Baylocq, impulsor i creador de Lagrimus Baridà.
Sr. Jordi Marcé, elaborador de Cervesa Artesana Minera.

12.00 h La Trumfa de la Vall de Camprodon

Sr. Josep Pastoret, president de la Cooperativa Ramadera de Molló.
Sr. Jordi Vila, president de les Cuines de la Vall de Camprodon.

12.30 h Debat

13.30 h Tast del productes agrícoles ecològics de muntanya

14.00 h Cloenda de la Jornada

Lloc de realització

Consorci d'Espais d'Interès Natural del Ripollès (CEINR)
C/ Sant Miquel, 44
17534 - RIBES DE FRESER

Inscripcions

La jornada és gratuïta però cal inscriure's prèviament a través del Consorci Ripollès Desenvolupament
(Tel.: 972 704 499 – A/e: neus@arrelsataula.cat. Neus Monllor)

També us podeu inscriure a través del servei de Preinscripcions a jornades del PATT del portal RuralCat: www.ruralcat.net/preinscripcionspatt