



El llúpol: producció, processament i conservació

Jornada tècnica

Montferri, dissabte 6 de novembre de 2021

Presentació

Jornada emmarcada dins de la 4a edició del festival "Collita", dedicat al món del llúpol.

Aquesta jornada pretén debatre sobre els paràmetres de qualitat en la producció del llúpol, així com veure quins són els criteris que s'han de seguir per tal d'obtenir un llúpol de qualitat durant tot el procés de conservació.

Al mateix temps, es vol que aquesta jornada, juntament amb el festival "Collita", sigui un punt de trobada i generi sinèrgies comercials amb els diferents actors del sector, tant productors com elaboradors.

Lloc de realització

Cerveseria Les Clandestines
C. De La Muralla, 2
MONTFERRI

Inscripcions

A través de RuralCat: [Inscripcions](#)

Per a més informació:
EA Mas Bové
(almodis.pardo@gencat.cat)

Programa

10.30 h	Benvinguda i presentació de la jornada
11.00 h	Criteris de qualitat en la producció del llúpol, processament, conservació i avaluació com a matèria primera <i>Sr. Jordi Sànchez, biòleg i productor de llúpol a Lupulina.Cat.</i>
12.30 h	Cloenda de la jornada

Posteriorment a la jornada es realitzarà una posada en comú dels projectes dels assistents i una visita guiada a la cerveseria Les Clandestines.

→ Aquesta jornada es realitza presencialment. Totes les persones assistents hauran de seguir les mesures de prevenció establertes amb motiu de la COVID-19. L'ús de mascareta serà obligatori durant tota la jornada.

Organització



Col·laboració

