



Blat, farina i pa. Quo vadis?

Jornada tècnica

Santa Coloma de Queralt, dilluns 13 desembre de 2021

Presentació

Els requeriments actuals de consum de pa es fixen cada com més en un producte que provingui d'una producció de qualitat, amb matèries primeres que tinguin un estàndard importants.

Els forners són els grans protagonistes de la transformació d'aquest producte, amb una trajectòria consolidada i amb una visió de futur que s'orienta cap al compromís d'un pa de qualitat i proximitat.

Aquesta jornada vol donar veu a aquest sector, així com visibilitzar el potencial del blat panificable.

Lloc de realització

Base-activa
Carrer Anselm Clavé, 7
Santa Coloma de Queralt (Tarragona)

Inscripcions

A través de: [Inscripcions](#)

Per a més informació:
Sr. José Antonio Gil Santos
A/e: jgilsantos@gencat.cat

Aquesta jornada es realitza **presencialment**. La primera part també es podrà seguir **en línia**. En el moment d'inscriure's caldrà indicar amb quina modalitat es voldrà seguir:

Si se segueix presencialment tots els assistents hauran de seguir les mesures de prevenció establertes enfront la COVID-19. L'ús de mascareta serà obligatori durant tota la jornada.

Si se segueix en línia, el dia abans de la jornada rebreu l'enllaç d'accés a l'aula virtual des d'on podreu seguir-la.

Programa

- 10.00 h Benvinguda i presentació de la jornada
Sr. Àngel Xifré, director dels Serveis Territorials del DACC a Tarragona.
- 10.05 h Introducció
Sr. Albert Domingo, responsable d'assessorament rural als ST del DACC a Tarragona.
- 10.10 h Del camp a l'obra. Forners, molins i cerealistes treballant en equip
Sr. Jordi Morera, Forner.
- 10.35 h Presentació reportatge *Pa de Mestral* ([Tràiler](#))
Autor: Sr. Lluís Jené, amb el suport de la Comissió Europea.
- 10.45 h Col·loqui
- Sr. Gerard Griñó, Forner.
 - Sr. Enric Badia, Forner (Subcampió del món 2021).
 - Sr. Manuel Fresquet, president del gremi de forners de Tarragona.
 - Sr. Jordi Gasqué, forner.
 - Sr. Angel Zamora, forner.
 - Sra. Assumpció Vilella, professora de pastisseria a l'Escola d'Hoteleria i Turisme de Cambrils.
- Moderat per: Sr. Albert Domingo.*
- 11.30 h Descans i Fi de la sessió online
- 12.00 h Taller de tast i amassat amb farines (Presencial)
- 13.00 h Cloenda de la jornada

Organització

Departament d'Acció Climàtica,
Alimentació i Agenda Rural

Col·laboració



concoctiva

