



Fira ramadera de La Pobleta de Bellveí

La cervesa artesana. Característiques i anàlisi sensorial

Jornada tècnica

La Pobleta de Bellveí, divendres 4 d'octubre de 2024

Presentació

En els darrers anys a les comarques del Pallars han sorgit diverses empreses d'elaboració de cervesa artesana, liderades per joves del territori que aposten per elaborar un producte de qualitat al territori de muntanya.

L'objectiu d'aquesta jornada és donar a conèixer els principals paràmetres utilitzats per l'anàlisi sensorial de les cerveses artesanes i que els assistents puguin utilitzar aquesta informació per a promocionar les cerveses pallareses a través del comerç local o de la restauració. S'analitzaran quines són les diferències principals entre cervesa artesana i industrial pel que fa a les matèries primeres, estils i procés de fabricació, entre d'altres.

Lloc de realització

Carpa de la Fira Ramadera de la Pobleta de Bellveí - La Vall Fosca
Ctra. L-503, Km 3,4
25513 La Torre de Capdella (La Pobleta de Bellveí)

Inscripcions

A través de RuralCat: [Inscripcions](#)

Per a més informació:

Escola Agrària del Pallars

Mari Paz Montoro Pérez

A/e: pmontoro@gencat.cat

Programa

17.45 h	Presentació de la jornada
18.00 h	Què és una cervesa artesana. Paràmetres sensorials relacionats amb l'estil: amargor, dolçor, caràcter de la malta, intensitat del llúpol
18.45 h	Anàlisi sensorial de cinc cerveses pallareses de diferents estils
20.00 h	Fi de la jornada

Totes les ponències aniran a càrrec de Guillem Moliner, gerent de Mas Malta i La tienda del cervecero

Col·laboració



Ajuntament de
La Torre de Capdella

Organització

Departament d'Agricultura,
Ramaderia, Pesca i Alimentació

Escola Agrària del Pallars