



El conreu del llúpul: maneig, varietats i experiències a Girona

Jornada tècnica

MONELLS, divendres 15 de novembre de 2019

Presentació

La producció de cervesa artesanal a Catalunya és un fenomen que va començar com una experiència de prova i que en aquests moments es troba consolidada plenament.

Un dels components per a la seva elaboració, el llúpul (*Humulus lupulus*), juga un paper imprescindible en l'obtenció del producte final, la cervesa.

El llúpul és una planta enfiladissa el conreu del qual es pot adaptar a les nostres contrades. A Girona hi ha varis productors ja consolidats i amb una bona experiència adquirida.

En aquesta jornada es pretén donar una visió del que cal tenir en compte a l'hora d'establir el conreu i a la vegada conèixer l'experiència de varis productors ja consolidats.

Organització

Departament d'Agricultura,
Ramaderia, Pesca i Alimentació

Col·laboració



 @ruralcat

Programa

9.15 h Acreditació

9.30 h **El conreu del llúpul, generalitats i maneig**

Dr. Albert Vilardell, tècnic agrícola i fundador de Biolupulus.

10:15 h **Les varietats del llúpul, adaptació a les nostres contrades**

Dr. Albert Vilardell, tècnic agrícola i fundador de Biolupulus

11.00 h Pausa

11.30 h **Experiències en el conreu del llúpul. *Lupulina*, iniciació i consolidació**

Sr. Jordi Sánchez, Biòleg i gerent de Lupulina.

12.00 h **L'experiència del projecte *Biolupulus*, l'associació de productors**

Dr. Albert Vilardell, tècnic agrícola i fundador de Biolupulus.

12.30 h Cloenda de la jornada

Lloc de realització

Escola Agrària de l'Empordà
Finca Camps i Armet, s/n
17121 - MONELLS

Inscripcions

La jornada és gratuïta però cal inscriure's omplint el següent formulari:

<https://forms.gle/xfhMm7cRTpJRGja39>

Per a més informació podeu contactar amb l'Escola Agrària de l'Empordà:

Sr. Josep M. Puigdemunt.

(Tel.: 972 630 622 – A/e: jmpuigdemunt@gencat.cat)