



# Tast de sidra amb varietats tradicionals de poma de muntanya

## Jornada tècnica

El Pont de Suert, divendres 30 de juny de 2023

### Presentació

En els darrers anys s'ha recuperat el cultiu de la poma en les zones de muntanya, tant amb varietats comercials com amb varietats locals. Són projectes de petita dimensió però capaços de dinamitzar el territori posant a l'abast dels consumidors un producte de proximitat. La iniciativa de fer sidra amb les pomes del Pirineu és una inquietud que va augmentant a la Val d'Aran, el Pallars i la Ribagorça; fa un segle se n'havia fet en aquestes comarques però la tradició s'ha perdut. Se sap amb quines pomes es feia però no se saben els sabors.

Una de les sortides per posar en valor el conreu de poma pot ser l'elaboració de suc i sidres naturals, mitjançant un procés artesanal. L'objectiu de la jornada és donar a conèixer diferents experiències d'elaboració de sidra que s'estan portant a terme al territori així com donar unes pautes metodològiques per la seva avaluació sensorial.

### Lloc de realització

Local Confraria Nova  
Av. Victoriano Muñoz, 22  
25520 El Pont de Suert

### Inscripcions

A través de RuralCat: [Inscripcions](#)

Per a més informació:  
OC del DACC a l'Alta Ribagorça  
Tel. 973 690 456

A/e: [aaribagor.daam@gencat.cat](mailto:aaribagor.daam@gencat.cat)  
Inscripció limitada a 20 persones

### Programa

9.30 h Presentació de la jornada

9.35 h Introducció al món de la sidra. Les pomes i l'elaboració. Les sidres asturianes i d'Euskadi. Gaudir de la sidra

12.00 h El tast. Teoria i pràctica. Amb sidres de varietats locals de la Ribagorça, del Pallars Sobirà, de la Vall d'Aran; sidres de Catalunya, d'Euskadi i d'Astúries

13.30 h Cloenda

Tota la jornada anirà a càrrec de Rosa Maria del Castillo Nesweda. Geògrafa, tècnica editorial i sommelier

### Organització

Generalitat de Catalunya  
Departament d'Acció Climàtica,  
Alimentació i Agenda Rural

### Col·laboració

 Ribagorçanes

