



Maltatge d'ordi ecològic

Jornada tècnica

MANRESA, dimarts 10 de desembre de 2019

Presentació

Entre els ingredients bàsics per a l'elaboració de cervesa, la malta seria el primer, i l'ordi el cereal més utilitzat.

Saber la seva procedència, de quines varietats d'ordi cerveser està fet, conèixer i entendre tots els processos i canvis que intervenen en un procés de maltatge, són qüestions que cal saber valorar per a obtenir un producte de gran qualitat.

Amb aquesta jornada es pretén donar resposta a aquestes qüestions i també tindrem l'oportunitat de conèixer de primera mà l'experiència de "Lo Vilot"; elaboradors artesanals de cervesa que tanquen el cercle de la seva producció.

Organització

**Departament d'Agricultura,
Ramaderia, Pesca i Alimentació**

Col·laboració



 @ruralcat

Programa

9.30 h Inscripcions i lliurament de la documentació

10.00 h Presentació de la jornada

Sr. Ton Armengol, director de l'Escola Agrària de Manresa.

10.15 h Producció de malta amb ordi local ecològic de manera artesanal i sostenible

Sr. Pere-Joan Cardona, director tècnic de Sallavinera de Maltes.

11.45 h Pausa

12.15 h Experiències en la producció de malta ecològica a petita escala. Cercle tancat de producció de cervesa artesana ecològica

Sra. Quiònia Pujol, biòloga, agricultora i copropietària de la Granja Cervesera Lo Vilot.

13.45 h Cloenda de la jornada

Sr. Ton Armengol, director de l'Escola Agrària de Manresa.

Lloc de realització

Escola Agrària de Manresa
Av. Universitària 4-6 (edifici FUB)
08242 - MANRESA

Inscripcions

La jornada és gratuïta, es pot inscriure a través de:

- <https://ja.cat/2019-maltatge-ordi-ecologic>
- Escola Agrària de Manresa
(Tel.: 938749060 - A/e: ccagraria.manresa@gencat.cat)
- RuralCat: ruralcat.gencat.cat/inscripcionspatt

