



10è Mercat de les espècies d'Argençola

Ratafia. Paisatge i cultura

Les herbes, elaboració i maridatges a la cuina

Jornada tècnica en línia

Dissabte 13 de juny de 2020

Presentació

Enguany, per adaptar-nos a la situació actual, la jornada tècnica i tots els actes per parlar de la Ratafia en el 10è Mercat de les espècies seran virtuals.

La jornada en línia s'inicia amb l'explicació sobre la ratafia en visió comercial, tots els requisits tècnics, el procés i la maquinària necessària.

La segona part tractarà sobre les aplicacions a la cuina i amb que marida. Es presentarà un menú amb plats que contenen diferents grups botànics la suma de tots els plats serà la ratafia.

Finalment s'explicarà el recorregut realitzat per una empresa de vermuts i licors artesanals que aportarà coneixement sobre la recerca de begudes alcohòliques innovadores basades en les receptes antigues i s'endinsarà en la importància de les plantes aromàtiques, en els destil·lats de la regió, l'ús de botes de xerès, la ratafia de magnòlies, o com han reinventat la recepta d'un vermut per així servir-lo calent.

Organització

Departament d'Agricultura,
Ramaderia, Pesca, i Alimentació



Col·laboració



@ruralcat

Programa

9.50 h Presentació de la jornada

Il·lm. Sr. Gumersind Parcerisas, alcalde d'Argençola.

Sra. Astrid van Ginkel, presidenta de El Trill.

Sr. Ramon Cuadros, director de l'Escola Agrària de Tàrrega. DARP.

10.00 h La Ratafia, de la matèria primera a l'embotella't final. Definició, reglamentació, producció, ...

Sr. Pep Escudero, enginyer agrònom en indústries agroalimentàries.

10.50 h La cuina de la ratafia

Sra. Carme Picas, cap de cuina i co-propietària del Restaurant El Ginjoler.

11.40 h La innovació de les receptes antigues

Sr. Pau Matias-Guiu Martí, enginyer químic i doctor en disseny de begudes alcohòliques. Priorat B&D Lab.

12.30 h Torn obert de preguntes

12.45 h Fi de la jornada

Aquesta jornada es realitza **en línia**. Si esteu interessats en seguir les seves explicacions us podeu inscriure a la jornada mitjançant l'enllaç que trobareu a sota, a continuació ens posarem en contacte amb vosaltres per **enviar-vos l'enllaç** de l'aula virtual **des d'on podreu seguir la formació**.

Inscripcions

La jornada és gratuïta però cal inscriure's prèviament a través de RuralCat: ruralcat.gencat.cat/inscripcionspatt

Per a més informació podeu contactar amb:

- l'EA de Tàrrega. Sra. Mireia Piñol (A/e: mireia.pinol@gencat.cat), o

- l'Associació El Trill (associacioeltrill@gmail.com)