



# Elaboració de pans a partir de diferents tipus de blats antics

## Jornada tècnica

Aiguaviva, dijous 5 d'octubre de 2023

### Presentació

Els paràmetres de qualitat del blat varien segons quin sigui el destí, per a pinso o per a consum humà (panificació, fabricació de pastes, etc.). En aquest darrer cas, són diferents depenent de l'espècie i tipus de blat. Per això, es comentarà el material vegetal dins l'espècie *Triticum* sp. i el seu interès per l'elaboració de pans.

Es visitarà l'obrador de Casa Moner en el que s'elaboren pans ecològics. Veurem de primera mà com treballen la farina del blat i el perquè demanden determinats paràmetres de qualitat.

Aquesta activitat es realitza en el marc del Grup Operatiu "Producció sostenible de blat tou ecològic per l'elaboració de productes de panificació que aportin una major tolerància digestiva per part dels consumidors (BLATECOsalut)", que està finançat a través de l'Operació 16.01.01 (cooperació per a la innovació) del PDR de Catalunya 2014-2022.

### Lloc de realització

Punt de trobada: Pàrquing Grup Boira  
17181 El Mas Aliu (Aiguaviva)

[Ubicació](#)

### Inscripcions

A través d'IRTA: [Inscripcions](#)

**Places limitades**

Per a més informació:

Institut de Recerca i Tecnologia  
Agroalimentàries (IRTA)

Montserrat Palau

A/e: [montserrat.palau@irta.cat](mailto:montserrat.palau@irta.cat)

### Programa

10.30 h **Registre d'assistents**

10.45 h **La geneologia dels blats. Interès de les varietats de blats tous antigues per a la panificació**

Joan Serra Gironella. Investigador del Programa de Cultius extensius sostenibles a l'IRTA.

11.15 h **Visita a l'obrador de Casa Moner. Procés d'elaboració del pa**

13.00 h **Fi de la jornada**

### Organització



Departament d'Acció Climàtica,  
Alimentació i Agenda Rural

### Col·laboració



Fons Europeu Agrícola  
de Desenvolupament Rural:  
Europa inverteix en les zones rurals



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

PLA ANUAL 2023  
DE TRANSFERÈNCIA TECNOLÒGICA

230397 / 2,25