



# Cervesa: des de la producció al consum

Jornada tècnica

Guixers, dissabte 16 de juliol de 2022

## Presentació

La jornada pretén donar una visió dels aspectes fonamentals a tenir en compte en la producció, elaboració i comercialització de cervesa artesana amb l'objectiu de generar interès per la cultura de la cervesa artesana, oferir alternatives d'explotació de recursos propis i establir sinèrgies de col·laboració entre la població i les entitats socials de la Vall de Lord.

## Lloc de realització

Ajuntament de Guixers  
Casa Nova de Valls, s/n  
25285 Guixers

## Inscripcions

A través de RuralCat: [Inscripcions](#)

Per a més informació:

Escola Agrària del Solsonès  
A/e: [aecasol.daam@gencat.cat](mailto:aecasol.daam@gencat.cat)  
ACAV  
A/e: [acavdelord@gmail.com](mailto:acavdelord@gmail.com)

## Programa

- 16.30 h **Presentació de la jornada**  
Sr. Roger Cisa, membre de l'ACAV i soci fundador de Cervesa Kusfollin.
- 16.40 h **Aportació de la terra a la cervesa**  
**Matèries primeres. Cultiu i procés de maltejat del cereal. Cultiu, tractament i procés d'envasat del llúpul. Procés d'elaboració de cervesa. Utilització d'ingredients adjunts de proximitat**  
Sra. Quiònia Pujol, pagesa, cervesera i presidenta de la cooperativa Lo Vilot Farm Brewery.
- 17.10 h **Estat de la cervesa artesana a Catalunya**  
**Models de cerveseres, quotes de mercat, costos de producció, consum, màrqueting i comercialització del producte**  
Sra. Judit Cartex, cervesera i project manager del Barcelona Beer Festival.
- 17.30 h **La cooperativa com a model per la producció, difusió i comercialització d'un producte de la terra. Aspectes tècnics del territori de la Vall de Lord**  
Sr. Josep Pintó, cambrer i aprenent de pagès i president de Biolord.
- 17.50 h **Taula rodona**  
Moderador: Sr. Roger Cisa membre de l'ACAV i soci fundador de Cervesa Kusfollin.
- 18.15 h **Cloenda de la jornada**

## Organització

