

El blet blanc (*Chenopodium album*), un nou cultiu com a alternativa de la quinoa

Jornada tècnica

Jorba, divendres 22 d'octubre de 2021

Presentació

La llavor del blet blanc presenta unes característiques organolèptiques i nutricionals equivalents a les de la quinoa. En tractar-se d'una espècie silvestre, el seu cultiu és molt senzill i altament sostenible. Alhora, amb els conreus experimentals realitzats l'any 2021 s'ha pogut constatar que tant la sembra com la recol·lecció es poden dur a terme sense necessitat de maquinària especial. En aquesta jornada veurem quines són les característiques del blet blanc, quin cicle de cultiu té, quin maneig agronòmic requereix, i quin és el potencial gastronòmic de la seva llavor.

Lloc de realització

C/ Major, 47
08719 - Jorba

<https://goo.gl/maps/aGScttYWTJNSaB1E7>

Inscripcions

A través de RuralCat: [Inscripcions](#)

Per a més informació:
Serveis Territorials de Catalunya
Central
A/e: aanoia.daam@gencat.cat

Programa

- | | |
|---------|--|
| 9.45 h | Inscripcions |
| 10.00 h | Presentació de la jornada
<i>Sr. Marc Talavera, Col·lectiu Eixarcolant.</i> |
| 10.10 h | El blet blanc, de mala herba a potencial cultiu.
Descripció de l'espècie
<i>Sres. Adriana Màrmol i Marta Ferrer, Col·lectiu Eixarcolant.</i> |
| 10.40 h | El cultiu del blet blanc: cicle, maneig agronòmic i maquinària necessària
<i>Sra. Adriana Màrmol i Sr. Marc Talavera, Col·lectiu Eixarcolant.</i> |
| 11.15 h | Collita i processament, triatge de la llavor
<i>Srs. Ramon Gassó i Marc Talavera, Col·lectiu Eixarcolant.</i> |
| 11.45 h | Potencial gastronòmic de la llavor de blet blanc:
demostració de cuina i degustació
<i>Sr. Adrià Cugat, Col·lectiu Eixarcolant.</i> |
| 12.30 h | Torn obert de preguntes |
| 13.00 h | Fi de la jornada |



Aquesta jornada es realitza presencialment. Tots els assistents hauran de seguir les mesures de prevenció establertes enfront el Covid-19. L'ús de mascareta serà obligatori durant tota la jornada.

Organització

Col·lectiu Eixarcolant

Setmana Bio
per l'alimentació ecològica

Col·laboració

Oficina Comarcal DACC Anoia