



Gastronomia, regulació, producció i comercialització dels bolets a l'Alt Pirineu

Jornada tècnica

LA SEU D'URGELL, dilluns 9 d'octubre de 2017

Presentació

Els bolets cada cop són més protagonistes en la conservació de la biodiversitat, la gestió forestal, l'economia local i la gastronomia a l'Alt Pirineu.

Aquesta jornada busca profunditzar en aquests temes incidint en els que contribueixen en el desenvolupament sostenible del territori.

Començarem amb un taller de cuina de bolets sobre les diferents possibilitats que ofereixen en l'àmbit de la restauració, dirigit, entre altres, a professionals de la restauració. La segona part versarà sobre com és actualment la seva regulació, producció i comercialització, i les possibilitats de millora futura.

Organització



Parc Natural de l'Alt Pirineu

Col·laboració

Restaurant Espora



Ajuntament de la Seu d'Urgell

 @ruralcat

Programa

16.00 h Inscripcions i lliurament de la documentació

16.15 h Taller de cuina amb bolets

Sr. Cristian Tome Chamorro, cuiner.

18.30 h Regulació, producció i comercialització dels bolets a l'Alt Pirineu

Sr. Juan Martínez de Aragón, micòleg i investigador del Centre Tecnològic Forestal de Catalunya.

19.30 h Cloenda de la jornada

Lloc de realització

Restaurant Espora, recinte discoteca la Murga
Centre Industrial La Seu, 22,
25700 – LA SEU D'URGELL

Inscripcions

La jornada és gratuïta però cal inscriure's prèviament a través de:
adegracia@gencat.cat - Tel.: 973 360 954

També us podeu inscriure a través del servei de Preinscripcions a jornades del PATT del portal RuralCat:
ruralcat.gencat.cat/preinscripcionspatt



Generalitat de Catalunya
Departament d'Agricultura,
Ramaderia, Pesca i Alimentació

PLA ANUAL 2017
DE TRANSFERÈNCIA TECNOLÒGICA

15
ANYS