

Formació contínua

Escoles Agràries

Fermentar per cuidar: salut, terra i coneixement

Monells, dies 21 i 28 octubre i 4 de novembre del 2026

Presentació i objectius

Descobreix el món mil·lenari de la fermentació!

Aprenderàs a elaborar els teus propis aliments vius amb productes de temporada i plantes silvestres, així com a crear begudes probiòtiques de manera pràctica i divertida. Tot plegat, a través d'un enfocament pràctic, interactiu i experimental.

Durant el curs adquiriràs les bases tècniques de la fermentació, comprendràs els processos de transformació dels aliments i aprendràs a aplicar-los per innovar amb nous sabors i textures a la cuina. També recuperaràs una tècnica tradicional de conservació d'aliments generant probiòtics que milloren la nostra salut sense despesa energètica.

Programa

Sessió 1, dc 21 d'octubre.

09.30 a 14:00 h L'art de la fermentació làctica vegetal. Xucrut, kimchi i verdures amb salmorra.

Sessió 2, dc. 28 d'octubre.

09.30 a 13:30 h Més enllà del sucre: Elaboració de begudes probiòtiques amb l'ajuda de llevats i bacteris làctics

Sessió 3, dc. 4 de novembre.

09.30 a 13:00 h El cultiu del Koji i les seves aplicacions.

Professorat

Sr. Jordi Tomàs Aubets. Dietista i assessor culinari.

Realització

Lloc: Escola Agrària i Alimentària de l'Empordà
Finca Camps i Armet, s/n
17121 Monells

Calendari: dies 21 i 28 d'octubre i 4 de novembre de 2026

Horari:

1ª sessió 09.30 a 14.00h
2ª sessió 09.30 a 13:30h
3ª sessió 09.30 a 13:00h

Durada: 12 h

Inscripcions

Us hi podeu preinscriure a l'**Escola Agrària i Alimentària de l'Empordà** a través d'aquest formulari:
<https://forms.gle/XDLk3WxFUmNyfqoJA>

Coordinador: Eugeni Domingo i Ribary
Telèfon: 972 63 06 22
a/e eugenidomingo@gencat.cat

Cost: 15 €

(segons ORDRE ARP/23/2026, de 5 de febrer, per la qual s'aproven els preus públics de les escoles agràries).

Més informació: agricultura.gencat.cat