



El safrà: aspectes tècnics i de gestió. El seu valor històric i gastronòmic

Jornada tècnica

LA GRANADELLA, divendres 8 de juliol de 2016

Presentació

En els darrers anys, el conreu del safrà està agafant embranzida, impulsat pels propis productors amb el suport del DARP. En diferents jornades de transferència tecnològica s'han fet aportacions al cultiu, a la seva planificació i fins i tot s'ha visitat la DOP "Azafrán de la Mancha".

En aquesta jornada es pretén avançar en les tècniques de conreu, l'anàlisi econòmic i anar més enllà, amb una visió històrica, i d'altra banda mirar cap al futur, motivant-nos per afrontar els reptes empresarials.

La jornada acabarà amb una explicació de com es valora el safrà a nivell mundial i un tast del safrà amb gelat, demostrant de les potencialitats del safrà en la cuina de qualitat, al CCOC, Centre de la Cultura de l'Oli de Catalunya.

Organització

Departament d'Agricultura,
Ramaderia, Pesca i Alimentació

Col·laboració




Ajuntament de
la Granadella



Cooperativa Safrà de les Garrigues



CCOC
CENTRE DE LA
CULTURA DE L'OLI DE
CATALUNYA

 @ruralcat

Programa

9.15 h Inscripcions

9.30 h Presentació de la jornada

Sr. Jaume Sió Torres, subdirector general de Transferència i Innovació Agroalimentària del DARP.

Il·lm. Sr. Carlos Gibert Bernaus, alcalde president de la Granadella.

9.45 h Història del safrà a Catalunya

Dr. Joan Busqueta Riu, professor d'Història Medieval, Universitat de Lleida.

10.30 h Aspectes tècnics del conreu

Sr. Manolo Ramírez Martín, president de la Cooperativa Safrà de les Garrigues.

Sr. Enric Dalmau Carré, vicepresident de la Cooperativa Safrà de les Garrigues.

11.15 h Pausa

11.45 h Presentació de l'estudi econòmic del conreu del safrà

Sr. Llorenç Canela Martí, cap de l'Oficina Comarcal de les Garrigues del DARP.

12.15 h Com afrontar els nous reptes empresarials

Sra. Míriam Mateos Sáinz de Medrano, consultora i coach d'empreses.

13.00 h El valor del safrà com un producte estrella al món. Tast del safrà amb gelat, al Centre de la Cultura de l'Oli de Catalunya

Sr. David Mayoral González, mestre gelater internacional.

14.00 h Dinar *

Lloc de realització

Centre Cívic
Carrer Vall d'en Roger, 9
25177 – LA GRANADELLA

Inscripcions

La jornada és gratuïta però cal inscriure's prèviament a través de l'Oficina Comarcal de les Garrigues, Sra. Míriam Boixadera (Tel: 973 14 20 30 – A/e: amboifa@gencat.cat) i fer la reserva del dinar, abans del 5 de juliol.

* Preu del dinar: 10 €

També us podeu inscriure a través del servei de Preinscripcions a jornades del PATT del portal RuralCat:

www.ruralcat.net/preinscripcionspatt



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

PLA ANUAL 2016
DE TRANSFERÈNCIA TECNOLÒGICA