



Parc Agrari del Baix Llobregat



ENTRE AROMES I SABORS

EL CULTIU DE PLANTES AROMÀTIQUES I CULINÀRIES

Jornada formativa sobre el suport a les empreses agràries en la millora
de processos productius i la incorporació de noves produccions



Fotografies de l'empresa Riera Vilagrassa. SL

DATA i HORARI

20 d'abril de 2012 (divendres) de 16,00 a 21,00 h
LA PRODUCCIÓ DE PLANTES AROMÀTIQUES I CULINÀRIES

28 d'abril de 2012 (dissabte) de 10,00 a 14,00 h
LA PLANTA AROMÀTICA I CULINÀRIA EN LA GASTRONOMIA

LLOC

CAN COMAS. Centre d'Informació i Gestió del Parc Agrari

INFORMACIÓ I INSCRIPCIONS

parcagrari@diba.cat

Presentació

La utilització de plantes aromàtiques i culinàries ha estat un fet tradicional en bona part de llars, si bé la modernitat semblava que les havia anat relegant a un fet del passat a favor d'aromes de síntesi. D'uns anys ençà s'ha tornat a introduir a les cases la utilització de plantes aromàtiques com a planta de decoració, però també com a planta que no pot faltar a la cuina per poder ser utilitzada en l'elaboració de diferents plats.

Algunes d'aquestes plantes s'utilitzen també en jardineria, en especial en la xerojardineria o jardineria de baix consum d'aigua. Aquesta utilització ha generat una demanda important en el mercat i per tant la necessitat que la pagesia hi doni resposta i en produeixi.

És per això que, des del Parc Agrari, s'ha considerat la possibilitat de donar a conèixer aquest tipus de produccions com a possibles nous conreus a introduir, a més de les produccions tradicionals de la comarca del Baix Llobregat.

Aquesta jornada l'hem titulat «Entre aromes i sabors» ja que si alguna cosa caracteritza l'ús de plantes aromàtiques i culinàries és precisament l'olor que desprenen i el gust que aporten als plats elaborats en les cuines.

El programa, tot i comptar amb una part més teòrica i general, incideix sobretot en l'experiència de professionals que cultiven i comercialitzen aquest tipus de plantes, que vindran a explicar el seu saber fer. D'altra banda, s'ha cregut també important conèixer la utilització gastronòmica d'aquests conreus, per la qual cosa s'ha inclòs al programa un taller de cuina.

Et convidem a venir a escoltar i participar a aquesta jornada sobre el conreu de plantes aromàtiques i culinàries i a experimentar les aromes i els sabors en un taller gastronòmic. La jornada s'ha distribuït en dues sessions. La primera sessió tindrà lloc en una tarda i es dedicarà a la producció, i la segona sessió es realitzarà en un matí i s'orientarà a aspectes gastronòmics.

La jornada comptarà amb una mostra de plantes aromàtiques i culinàries en contenidor així com de planter.

Dirigit a

La pagesia i els tècnics del Parc Agrari, així com d'altres àmbits territorials i a estudiants universitaris interessats.

Data i horari

20 d'abril de 2012 (divendres) de 16,00 a 21,00 h
28 d'abril de 2012 (dissabte) de 10,00 a 14,00 h

Lloc

Can Comas, Centre d'Informació i Gestió del Parc Agrari del Baix Llobregat

Organitza

Consorci del Parc Agrari del Baix Llobregat, en el marc del programa "Productes de la Terra" del Servei de Dinamització del Teixit Productiu Local de la Diputació de Barcelona.

Direcció

Andreu Vila,
Enginyer agrònom. Professor associat a l'Escola d'Agricultura de Barcelona (ESAB-UPC)
Josep Montasell
Enginyer tècnic agrícola. Director del Parc Agrari del Baix Llobregat

Programa

PRIMERA SESSIÓ: PRODUCCIÓ

Divendres, 20 d'abril de 2012

- 15,30 h** **Recepció dels assistents**
- 16,00 h** **Inauguració de la Jornada**
Jaume Bosch
Alcalde de l'Ajuntament de Sant Boi de Llobregat
- Presentació de la jornada**
Josep Montasell
Enginyer tècnic agrícola. Director del Parc Agrari del Baix Llobregat
- Presentació de la sessió i moderador**
Andreu Vila,
Enginyer agrònom. Professor associat, a l'Escola d'Agricultura de Barcelona (ESAB-UPC)
- 16,30 h** **LA PRODUCCIÓ DE PLANTES AROMÀTIQUES I CULINÀRIES: cultius, tècniques de producció i situació del sector a Catalunya**
Pol López Torrubiano
Enginyer agrònom. Tècnic de l'Associació d'Agricultors Viveristes de Barcelona
- 17,30 h** **EXPERIÈNCIA PRÀCTICA DE PRODUCCIÓ DE PLANTA AROMÀTICA I CULINÀRIA EN CONTENIDORS**
Jaume Riera Vilagrasa
Empresa Riera Vilagrasa de Premià de Dalt
President de l'Associació Europea de Viveristes (European Nurserystock Association)
- 18,30 h** Descans
- 18,45 h** **EXPERIÈNCIA PRÀCTICA DE PRODUCCIÓ DE PLANTA AROMÀTICA I CULINÀRIA AL SÒL**
Astrid van Ginkel
Llicenciada en Farmàcia i Màster en Biologia
Fitomon, especialistes en plantes aromàtiques i medicinals
- 19,45 h** **MERCAT A L'ENGRÒS DE PLANTES AROMÀTIQUES I CULINÀRIES**
Jaume Esteve Archs
Director de Mercabarna-flor
- 20,45 h** **Final de la primera sessió**

SEGONA SESSIÓ: GASTRONOMIA**Dissabte, 28 d'abril de 2012**

10,00 h	Presentació de la sessió i moderador Josep Montasell <i>Enginyer tècnic agrícola. Director del Parc Agrari del Baix Llobregat</i>
10,15 h	LA PLANTA AROMÀTICA I CULINÀRIA EN LA GASTRONOMIA Carmen Ferrer <i>Nutricionista. Professora del grau de Nutrició Humana i Dietètica de la Universitat Ramon Llull</i>
11,15 h	Descans
11,45 h	TALLER DE CUINA (SHOW COOKING) AMB PLANTA AROMÀTICA I CULINÀRIA Cristina Roig <i>Professora d'alta cuina de l'Escola Sant Ignasi dels Jesuïtes de Sarrià Assessora gastronòmica del Parc Agrari del Baix Llobregat</i>
13,45 h	Cloenda de la jornada

Butlleta d'inscripció	El curs és gratuït, si bé cal inscripció prèvia. Envieu les dades personals (nom i cognoms, adreça electrònica, telèfon de contacte i municipi) abans del 14 d'abril de 2012 a l'adreça electrònica: parcagrari@diba.cat . Feu la reserva amb temps perquè les places són limitades.
------------------------------	---

Modalitat d'inscripció	A l'hora de formalitzar la inscripció cal indicar si us inscriviu a una sessió o ambdues. <input type="checkbox"/> Inscripció a ambdues sessions (dies 20 i 28 d'abril) <input type="checkbox"/> Inscripció només a la sessió PRODUCCIÓ (dia 20 d'abril) <input type="checkbox"/> Inscripció només a la sessió GASTRONOMIA (dia 28 d'abril)
-------------------------------	--