

ORGANITZACIÓ



Generalitat de Catalunya
Departament d'Agricultura,
Alimentació i Acció Rural

Oficina Comarcal de la Noguera
C/ Barcelona 57
25600 Balaguer
Tel. 973 443 603
A/e: anoguer.dar@gencat.cat

COL·LABORACIÓ



Ajuntament de Balaguer



Associació d'Apicultors
Lleidetans



MONTSEC
un univers per descobrir



La Cuina de la Mel



Generalitat de Catalunya
Departament d'Agricultura,
Alimentació i Acció Rural
Direcció General d'Alimentació,
Qualitat i Indústries
Agroalimentàries



III Jornada tècnica de la mel

2009

Jornada tècnica

BALAGUER
2 de maig de 2009

Generalitat de Catalunya
Departament d'Agricultura,
Alimentació i Acció Rural

PLAANUAL
de transferència tecnològica

PRESENTACIÓ



Amb molta satisfacció us presentem aquesta III jornada tècnica de la mel amb l'estreta col·laboració de l'Associació d'Apicultors Lleidatans i Fira de Balaguer. Volem donar a la jornada un to tècnic i a la vegada un to festiu.

Així, parlarem d'interessants temes tècnics relacionats amb la producció i el mercat com és la producció ecològica de mel, tractarem també un tema relacionat amb la sanitat com és el símptoma de desorientació de les abelles i li donarem un to curiós a la jornada parlant de la medicina natural amb les abelles anomenada apiteràpia.

També hem preparat el II concurs de mel "Reina de mels" i un concurs gastronòmic que anomenarem "La mel i els postres".

Animeu-vos a participar per tal de divulgar la qualitat de la nostra mel donat que no podem deixar perdre el nostre patrimoni gastronòmic de la cuina de la mel.

PROGRAMA

10.00 h. Presentació de la Jornada.

Il.lm. Sr. Miquel Aguilà Barril, alcalde de l'Ajuntament de Balaguer.

10.15 h. El desabellament, una malaltia multifactorial.

Sr. Esteve Miràngels Feixas, veterinari d'abelles de les Associacions d'Apicultors de Girona i de Lleida.

10.45 h. Apicultura ecològica, una alternativa de futur.

Dr. Jaume Cambra i Sanchez, doctor en botànica de la Universitat de Barcelona.

11.15 h. Pausa- cafè.

11.45 h. Apiteràpia i la seva aplicació a la medicina actual.

Sr. Miquel Abad Marco, diplomad en naturopatia i especialista en apiteràpia.

12.15 h. Torn obert de paraules amb tots els ponents.

14.15 h. Dinar al restaurant de l'Hotel Balaguer.

17.30 h. Entrega de Premis del II Concurs "Reina de mels".

17.45 h. Entrega de premis del I concurs gastronòmic "La mel i les postres".

18.00 h. Presentació: "La Noguera i la cuina de la mel" (les nostres receptes).

Sra. Mercè Camins del restaurant Casa Mercè de Fontdepou.

Srs. Josep Sanchez i Ricard Zamora del restaurant La Solana de Foradada.

19.00 h. Cloenda de la Jornada.

Sr. Xavier Castella i Casas, secretari general del Departament d'Agricultura, Alimentació i Acció Rural.

Nota: Durant tots els dies de la fira, a l'estand del Departament d'Agricultura, Alimentació i Acció Rural es podran degustar i adquirir tot tipus de mels de qualitat que ens oferiran els apicultors artesans de l'Associació d'Apicultors Lleidatans.

També hi haurà el **II Taller de Cera de la Mel** on l'artesana Sra. Teresa Pallarès mostrarà al públic tot el que es pot fer amb la cera de les abelles (espelmes, figures, etc.) amb explicacions didàctiques de temes relacionats amb la mel i les abelles.

LLOC DE REALITZACIÓ

Sala de Conferències del Nou Pavelló Firal
(antics terrenys d'INPACSA)
C/ Urgell s/n
Balaguer (Noguera)



INSCRIPCIONS

La inscripció és gratuïta i oberta a tothom però per assistir al dinar cal fer la reserva. Data límit: 27 d'abril
Preu del dinar: 22 € (el tiquet es podrà retirar abans de l'inici de la jornada en el mateix lloc).

Per fer la inscripció podeu adreçar-vos a l'Oficina Comarcal de la Noguera.
Tel. 973 443 603 – Fax 973 450 923
Persones de contacte: Sra. Carme Borrell,
Sra. Dolors Molins i Sr. Joan Ortiz.
A/e: joan.ortiz@gencat.cat