

INTERCANVI D'EXPERIÈNCIES EMPRESARIALS AGRÀRIES INNOVADORES. Curs de formació

Olius, del 20 d'abril al 18 de maig

PRESENTACIÓ

Tot sector econòmic requereix ser viu i dinàmic. Per això és positiu estar al cas de les noves tendències i d'experiències innovadores que ens apropin a nous models de producció i transformació agrària, lligats al territori, amb valor afegit i que representin una bona opció de negoci per a l'explotació.

L'objectiu del curs és poder conèixer de primera mà algunes d'aquestes experiències, i que puguin ser una font d'inspiració per a empresaris i emprenedors del món rural que es plantegin incorporar elements d'innovació i diversificació en la seva explotació. Consisteix en la realització de 5 sortides pràctiques, que es detallen a continuació:



PROGRAMA

20 d'ABRIL. Feixes de Cal Margarit. Producció ecològica d'aromàtiques (espígol i sàlvia) per a fins cosmètics. Montant de Tost. La finca disposa de 3 ha de cultiu i d'un equip de destil·lació per a l'obtenció dels olis essencials. A més, també hi ha plantats altres cultius propis de la zona: patates, cereals, farratges i tòfones.

27 d'ABRIL. Ruta del pa de blat forment. Projecte de recuperació de cereals antics. Oristà i Sant Boi de Lluçanès. Visita a un camp de blat forment (varietat autòctona de cereal recentment recuperada), i a un forn de pa que treballa amb farina d'aquesta varietat.

4 de MAIG. Poma de muntanya Biolord i Obrador de melmelades "deu Pometes". Sant Llorenç de Morunys. Visita a una plantació de pomes ecològiques de muntanya i a un obrador de melmelades que utilitza com a matèria primera aquesta mateixa poma, entre d'altres.

11 de MAIG. Cal Pauet: xai ecològic, gra i farines de la vella pagesia. L'Espunyola. La finca compta amb cultius extensius de varietats antigues o autòctones de cereal (blat sègol, espeltes, etc.), bosc i pastures de bosc; ramaderia ovina, producció de farines a partir dels cereals panificables i sistema de venda directa de tots els productes de l'explotació.

18 de MAIG. Projecte Torna Terra i Molí de Bonsfills. Prades de la Molsosa i Vallmanya de Pinós. Coneixerem una iniciativa de recuperació d'hortos abandonats i varietats locals per a oferir productes locals amb un alt valor social i una explotació familiar de pollastres ecològics.

LLOC DE REALITZACIÓ I INSCRIPCIONS

Escola Agrària del Solsonès
Ctra. Manresa - Solsona, km 77
Solsona
Tel. 973 48 07 13
aecasol.daam@gencat.cat

També us podeu inscriure per internet a <http://dom.cat/g7u>

ORGANITZACIÓ

Departament d'Agricultura,
Ramaderia, Pesca i Alimentació
i



HORARI I COST

La durada del curs serà de 24 hores

Dimecres a la tarda de 16.00 h a 20.30 h o 21.00 h, depenent del dia

Es sortirà de l'Escola de Capacitació Agrària a les 16.00 h. El transport es farà amb vehicles particulars.

El cost del curs és de 35 €



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



PLA ANUAL
de formació agrària