



4a Jornada de cervesa artesanal

El llúpol; producció i ús en l'elaboració de cervesa

Jornada tècnica

MONTBLANC, dijous 15 juny de 2017

Presentació

En aquesta 4a edició sobre la producció de cervesa artesanal a Montblanc, abordem el tema del llúpol, tant des del punt de l'elaboració de la cervesa com de la seva producció i maneig agrícola.

Programa

9.00 h Presentació de la jornada

Sr. Jordi París, director del Consorci Leader Baix Camp.
Sr. Angel Xifré, director dels Serveis Territorials del DARP a Tarragona.

9.15 h El cultiu del llúpol

Sra. Quiònia Pujol, Cerveses Lo Vilot (Almacelles).

10.00 h Producció de llúpol a Catalunya; experiències a Catalunya

- Sr. Jordi Sánchez, Lupulina (Cassà de la Selva).
- Sr. Miquel Angel del Castillo, Clandestines (Montferri).
- Sr. Albert Vilardell, Can Tarrats (Girona).

11.00 h Pausa

11.30 h Formats, tipus i usos del llúpol en l'elaboració de cervesa artesanal

Sr. Guzmán Fernandez, mestre cerveser de Guineu.

12.30 h Tast d'infusions de llúpol en cervesa artesana

Sr. Jordi Sánchez, Lupulina.

13.15 h Cloenda de la jornada

Organització

Departament d'Agricultura,
Ramaderia, Pesca i Alimentació



Inscripcions

La jornada és gratuïta, però cal inscriure's prèviament a través dels Serveis Territorials del DARP a Tarragona:

Tel.: 977 250 450 – A/e: jjilsantos@gencat.cat

Persona de contacte: Sr. José Gil o Sra. Maribel Bolós

Places limitades a l'aforament de la sala

També us podeu inscriure a través del servei de Preinscripcions a jornades del PATT del portal RuralCat: www.ruralcat.net/preinscripcionspatt

Lloc de realització

CONCACTIVA
Carrer Daroca, 1
43400 - MONTBLANC

conca**a**ctiva

@ruralcat

Col·laboració



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

PLA ANUAL 2017
DE TRANSFERÈNCIA TECNOLÒGICA

15
ANYS