



Més enllà de la recol·lecció de genciana: perspectives de desenvolupament en zones de muntanya

Jornada tècnica

SORT, dimarts 20 de març de 2018

Presentació

L'arrel de genciana s'ha recol·lectat de forma comercial des de fa anys a les muntanyes del Pirineu, com a matèria primera de la indústria farmacèutica i licorera principalment. En el marc del projecte ValuePAM (INTERREG SUDOE) s'ha avaluat la situació actual de les poblacions de genciana, la gestió del seu aprofitament, la qualitat de les poblacions a les diferents comarques pirinenques, així com la cadena de valor del producte i possibilitat de diversificació econòmica.

A la jornada es presentaran els principals resultats obtinguts del projecte així com el potencial que tenen els recursos silvestres per crear riquesa al territori. Dins del marc de la jornada s'obrirà un debat amb els assistents per veure les perspectives de desenvolupament amb les plantes silvestres.

Organització



Col·laboració



@ruralcat

Programa

9.15 h Rebuda dels assistents i dinàmica introductòria “Els aprofitaments del bosc”

9.45 h La genciana: situació actual del recurs, ordenació i control de la recol·lecció i proposta de gestió per al seu aprofitament sostenible
Sra. Roser Cristóbal, Consorci Centre de Ciència i Tecnologia Forestal de Catalunya.

10.30 h La genciana: quin és la seva cadena de valor i quins nous productes se'n poden obtenir?
Sra. Eva Moré, Consorci Centre de Ciència i Tecnologia Forestal de Catalunya.

11.00 h Pausa

11.30 h Taula rodona “L'aprofitament i utilització de la genciana i altres plantes silvestres”
Sr. Josep Maria Teixé, Herbocat.
Sra. Gemma Arjó, Conselh Generau d'Aran.
Sra. Gemma Navas, Herbes de l'Alt Pirineu.
Sra. Maria Clara Lladó, Opció natural.
Sr. Michel Baylocq, Lagrimus.
Moderadora: Sra. Roser Cristóbal.

13.00 h Dinàmica participativa “Què podem fer per promoure un aprofitament sostenible de la genciana i altres plantes silvestres?”
Moderat per: Sra. Núria Serena i Sra. Núria Alamon, Raiels.

14.00 h Dinar-degustació amb productes gastronòmics elaborats amb genciana i altres plantes silvestres
A càrrec del restaurant *El Celler dels Joglars* amb la col·laboració de Herbes de l'Alt Pirineu, Lagrimus, Opció Natural i Licors Portet.

Lloc de realització

Oficina Comarcal de Turisme del Pallars Sobirà
Camí de la Cabanera, s/n
25560 – SORT

El dinar serà a peu dret i anirà a càrrec de l'organització, però és imprescindible inscripció prèvia.

Inscripcions

La jornada és gratuïta però cal inscriure's prèviament a través de l'enllaç <https://goo.gl/Mt7oib>. Per a més informació Tel.: 973481752 - A/e: eva.more@ctfc.cat