

PRESENTACIÓ

Enguany el Seminari d'Agricultura i Medi Ambient compleix 13 edicions i continua amb vocació de ser un espai de referència i reflexió per a les persones vinculades al sector agrari.

Aquesta edició parerà especial atenció a la comercialització de productes amb valor afegit a través de diferents experiències. Parlarem de la carn bovina raça pirinenca a Osca, passant per la restauració sostenible del País Basc i arribant al projecte que proporciona aliment sa, de proximitat i ecològic als infants de Menorca. També coneixerem els beneficis de l'avicultura regenerativa, tècnica que produeix aliments de qualitat alhora que millora la fertilitat del sòl.

Objectiu

Aquest Seminari pretén divulgar diferents experiències i coneixements que ajudin a fer compatibles la viabilitat econòmica del sector agrari amb la conservació dels valors ambientals.

Destinatari

El seminari va dirigit a:

- Pagesos i/o propietaris de llocs.
- Tècnics de l'administració i responsables.
- Voluntaris i consumidors.

FULL D'INSCRIPCIÓ

(Omplir totes les dades amb lletra clara i presentar a les oficines del GOB)

• Dades Personals

Llinatges
Nom
Domicili c/, Pl., Av.
..... Núm. Pis
Població Codi Postal
Telèfon
E-mail
Professió
Finca agrària (si s'escau).....

• A quines jornades t'apuntes? (posa una X)

- I jornada (1 de febrer)
 II jornada (8 de febrer)

• Preu (inclou material i dinar)

- 1 jornada ..: 12,00 €
2 jornades ..: 20,00 €

• Preu finques amb acord de custòdia amb el GOB, voluntaris/es del projecte i socis/es del GOB:

7 €/jornada

• Sistemes de pagament

En efectiu a la presentació del full d'inscripció.

• Sol·licitud de certificat d'assistència a actes de formació

Sí [] No []

Inscripcions i/o més informació

Camí des Castell, 53 07702 Maó

De dilluns a dijous de 9 a 15 h i de 17'30 a 20 h i
divendres de 9 a 15 h.

Telèfon 971 35 07 62

administracio@gobmenorca.com

www.gobmenorca.com

SEMINARI D'AGRICULTURA I MEDI AMBIENT



Dies 1 i 8 de febrer de 2020

Ho organitza:



Amb el suport de:



PROGRAMA - PRIMERA JORNADA

- Dia: dissabte 1 de febrer 2020
- Hora: 9.30 a 16.00 h
- Lloc: Ca n'Oliver (C/d'Anuncivay, 2 de Maó)

Continguts

9.30 - Recepció i entrega de documentació.

9.50 - Inauguració del Seminari.

10.00 - *Menorca al Plat de l'Escola, a càrrec de Noemí Garcia (Nutricionista i tècnica del projecte)*

Menorca al Plat de l'Escola és una iniciativa de l'Associació Leader Menorca que abasteix diferents menjadors escolars de l'illa. Cerca l'equilibri nutricional dels plats amb ingredients de proximitat, de temporada i ecològics, com també potenciar la tradició gastronòmica.

11.30 - Pausa/cafè

12.00 - *Refugis mòbils per a pollastres i la regeneració del sòl, a càrrec de David Acuña (Biòleg) i María Moreno (Veterinària).*

David i Maria ens explicaran l'experiència de Granjea, una granja regenerativa a la zona del nord de Càceres. El maneig de l'avifauna mitjançant refugis mòbils té com a resultat la producció d'una carn de pollastre ecològica i de pastura, i alhora un impacte positiu en la fertilitat i regeneració del sòl.

14:00 - Dinar al restaurant **Can Avelino 23**



PROGRAMA - SEGONA JORNADA

- Dia: dissabte 8 de febrer 2020
- Hora: 9.30 a 16.00 h
- Lloc: Centre de Convencions des Mercadal (C/ de Lepanto des Mercadal)

Continguts

9.30 - Recepció i entrega de documentació.

10.00 - *Producció animal: un exemple potenciador de cooperació i de sostenibilitat comarcal, a càrrec de José Luis Olleta (Universitat de Saragossa)*

José Luis Olleta ens trasllada l'experiència desenvolupada als Pirineus aragonesos sobre la comercialització de carn bovina de raça pirenaica. Va començar com un projecte de Desenvolupament Rural subvencionat pel Govern d'Aragó i altres socis beneficiaris juntament amb la Universitat de Saragossa. Avui en dia la comercialització d'aquest producte ja és una realitat a la comarca de Sobrarbe (Osca).

11.30 - Pausa/cafè

12.00 - *Com la hostaleria pot ajudar al sector primari?, a càrrec de Federico Pacha (Director de Gure Elikagai)*

Gure Elikagai és una empresa ubicada a Gipuzkoa que organitza serveis de restauració, tasts i cafeteria d'elaboració artesanal i productes de qualitat. Federico Pacha ens explica el seu projecte i la lluita per aconseguir un model alimentari en el que la indústria sigui el motor del sector primari.

14:00 - Dinar al restaurant **Molí des Racó.**