

## PRESENTACIÓ

Aquest any celebrem la vuitena edició del Seminari Agricultura i Medi Ambient, un espai de trobada per a les persones dedicades i interessades en el sector agrari, tant per la seva activitat econòmica com per l'estreta relació que té amb el paisatge, els recursos naturals i la biodiversitat.

En aquesta edició, es donaran a conèixer projectes que aconseguen la viabilitat en les seves explotacions, així com també iniciatives per a sumar sinergies amb altres sectors, com el gastronòmic. També coneixerem com es dur a la pràctica la reconversió cap a l'agricultura ecològica o l'aprofitament de recursos silvestres per a la cuina.

Es tracta, doncs, d'una bona oportunitat per a conèixer nous enfocaments per al sector agrari, que permetin un present i futur digne per als treballadors del camp.

## 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.

## Destinataris

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 (31 de gener)  
 II jornada (7 de febrer)  
 III jornada (21 de febrer)

### Preu (inclou material i dinar)

- 1 jornada: 12,00 €  
2 jornades: 20,00 €  
3 jornades: 26,00 €

### Preu finques amb acord de custòdia amb el GOB i voluntaris del projecte: 7 €/jornada

### Sistema de pagament

En efectiu a la presentació del full d'inscripció.

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

Si [ ] No [ ]

## Inscripcions i/o més informació a

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 Fax 971 35 18 65  
info@gobmenorca.com www.gobmenorca.com

# SEMINARI D'AGRICULTURA I MEDI AMBIENT



**Dies 31 de gener, 7 i 21 de febrer  
del 2015**

Ho organitza:



Amb el suport de:



## PROGRAMA – PRIMERA JORNADA

- Dia: dissabte 31 de gener 2015
- Hora: 9.15 a 16.00 h
- Lloc: Akelarre (C/Moll de ponent, 41 de Maó)

### Continguts

9.15 - Recepció i entrega de documentació.

9.45 - Inauguració del Seminari.

#### 10.00 – **L'experiència de Freixo do Meio, a càrrec d'Alfredo Cunhal, responsable del projecte.**

El projecte de la granja Freixo do Meio pretén augmentar el seu rendiment en la recerca i la implementació d'un model gestió agroecològica. Aliè a l'hegemonia del mercat i la maximització dels resultats immediats, el projecte Freixo do Meio cerca una sostenibilitat econòmica, juntament amb pràctiques reals de polítiques socials i ambientals adequades.

Una gran diversificació en la producció i una bona comercialització dels productes garanteixen la viabilitat d'aquesta explotació.

11.30 - Pausa/cafè

#### 12.00 – **Plantes comestibles silvestres de Menorca, a càrrec de Marc Moll, expert en fitoteràpia i etnobotànica.**

Hi ha una gran diversitat de plantes silvestres al nostre voltant que són potencialment útils per a la cuina. Herbes habituals a les tanques de Menorca, com la cama-roja, colís, queixal de vella, assa, card gallofer, cosconia o la lletuga dolça, poden ser ingredients per a ensalades, raoles o coquetes, aguiats, salses, etc.

14:00 – Dinar al restaurant **Akelarre**.

## PROGRAMA – SEGONA JORNADA

- Dia: dissabte 7 de febrer 2015
- 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 – **L'associació Fra Roger, a càrrec de Sílvia Anglada i Toni Tarragó, del restaurant Es Tast de na Sílvia.**

L'associació vol contribuir a crear un marc comú de referència, on puguin trobar-se totes les persones interessades en la tradició gastronòmica de Menorca i on puguin aportar els seus coneixements i experiències, elaborar estudis, construir espais d'experimentació, que permetin contribuir al coneixement general de la cuina menorquina, donar-li el valor cultural que mereix, i projectar-la cap al futur.

11.30 - Pausa/cafè

#### 12.00 – **Noves eines per a retornar la rendibilitat a finques abandonades de muntanya mitja mediterrània: l'experiència de Planeses, a càrrec de Marc Gràcia, soci de Planeses Agricultura Regenerativa.**

Planeses va néixer amb l'objectiu de trobar noves eines i maneres de gestionar social, econòmica i ambientalment sostenibles per a recuperar una finca abandonada a la comarca de la Garrotxa. Per aconseguir això el projecte es basa en 4 potes: producció (horta, fruiters, gallines, pollastres i conills, utilitzant diferents tècniques de l'agricultura regenerativa), transformació (conserves i menjars preparats), comercialització (client esporàdic, client de cistella suggerida i grups de consum) i relacions externes (comunicació, activitats a la finca).

14:00 - Dinar al restaurant **Molí d'es Racó**.

## PROGRAMA – TERCERA JORNADA

- Dia: dissabte 21 de febrer 2015
- Hora: 9.30 a 16.00 h
- Lloc: sala d'actes del Centre Social de Sa Nostra (Camí de Maó, 9 de Ciutadella)

### Continguts

9.30 - Recepció i entrega de documentació

#### 10.00 – **Passes cap a una Menorca agroecològica, a càrrec d'Aina Calafat, biòloga especialitzada en agricultura ecològica.**

Les finques són xarxes d'organismes on cadascú té unes funcions i tasques assignades i on hi ha establerta una forma de relacionar-se. Si aconseguim que cada un dels components de la finca ocupi el lloc que li correspon i pugui desenvolupar les seves funcions, no les hauré de fer nosaltres. Com més coneguem allò que hem de treballar, sapiguem quan, com i on és millor intervenir i dedicar les nostres forces, més s'ens facilitarà la feina i millors resultats obtindrem. Ara, encara som a temps a triar si volem continuar fent la feina de tota la xarxa o si ens centram en dirigir aquesta xarxa per tal que tot l'engranatge funcioni de la manera menys forçada i més eficient possible i obtenir més i millors aliments.

11.30 - Pausa/cafè

#### 12.00 – **L'experiència de Santo Domingo, a càrrec de Mari Molina i Sergio Riudavets, gestors de la finca.**

La finca Santo Domingo es dedica a la producció d'horta amb certificació ecològica al municipi de Sant Lluís. La comercialització a través de la venda directa a la finca i al mercat setmanal AgroMaó, a més del repartiment de cistelles a domicili, permet la viabilitat d'aquesta iniciativa.

14:00- Dinar al restaurant **Jaume II**.