

ELABORACIÓ DE FORMATGES CARACTERÍSTICS DELS ALPS

Jornada tècnica

LA SEU D'URGELL, 1 i 2 de setembre de 2011

PRESENTACIÓ

Aquesta jornada forma part del programa de formació contínua pel sector formatger artesà de Catalunya i entra dins de les activitats programades en el projecte "La comunidad virtual quesera: Desarrollo de un espacio virtual para la colaboración en red de artesanos, empresas e industrias elaboradoras de quesos. Catalunya, Navarra y Aragón".

L'objectiu és d'una banda donar a conèixer la tecnologia formatgera pròpia dels Alps i, de l'altra, presentar la xarxa virtual de formatgeria creada per millorar la comunicació entre formatgers de diferents comunitats a la vegada que suposa una plataforma conjunta per donar a conèixer el producte al consumidor.



PROGRAMA

Dijous 1 de setembre

Presentació de la Jornada	8:45 h
Fabricació de formatge Bettelmatt Professor Guido Tallone. Responsable de l'Institut Lattiero-caseario e delle tecnologie agroalimentaria de Moretta.	9:00 h
Pausa	14:00 h
Fabricació de formatge tipus Raclette Professor Jim Stilwaggon. Tècnic formatger.	15:00 h
Organització dels sectors formatgers als Alps italians Professor Guido Tallone. Responsable de l'Institut Lattiero-caseario e delle tecnologie agroalimentaria de Moretta.	18:00 h
Taula rodona: Sugeriments de l'organització alpina italiana pel cas dels Pirineus Moderador: Sr. Josep Cuixart. President d'ACREFA.	18:45 h
Taula rodona: Implicació i rellevància del paper de la dona en el sector formatger Amb la participació de: Sra. Eulàlia Torres, formatgera i escriptora; Sra. Anna Garate, formatgeria Castellebre; Sra. Montse Ferrer, Ajuntament de la Seu d'Urgell, Sra. Laia Pont, enginyera tècnica agrícola en indústries agroalimentàries i Sra. Eli Gorrochategui, associació Artzaigazta.	19:15 h
Tast guiat de formatges Sra. Laia Pont. Enginyera tècnica agrícola en indústries agroalimentàries.	20:00 h

Divendres 2 de setembre

Tecnologia de la fabricació de quall animal i continuació de l'elaboració de formatge 9:00 h
Professor Jim Stilwaggon. Tècnic formatger.

Pausa 14:00 h

Presentació de la xarxa virtual formatgera 15:00 h
Sr. Josep Villarreal. Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca, Alimentació i Medi Natural.
Representant del Govern de Navarra.
Representant del Govern d'Aragó.

Cloenda de la Jornada 16:00 h

INSCRIPCIONS

La jornada és gratuïta, però cal inscriure's prèviament a través del correu electrònic: nvalls@gencat.cat, fent constar el vostre nom i cognoms, DNI i telèfon. Places limitades.

Període d'inscripció: Del 5 al 20 d'agost.

Allotjament i manutenció: Cal especificar en el moment de la inscripció si es vol gaudir d'aquests serveis en la residència de l'escola. Els preus d'aquests serveis estan especificats en l'ordre corresponent del DAAM.

Documentació: Fotocòpia del DNI i de la targeta de la Seguretat Social.

Material necessari: Es recomana portar bata o granota i calçat impermeable.

LLOC DE REALITZACIÓ

Escola de Capacitació Agrària del Pirineu

Finca Les Colomines (BELLESTAR)

25700 - LA SEU D'URGELL

Tel.: 973 352 358

COL·LABORACIÓ



ORGANITZACIÓ

Departament d'Agricultura, Ramaderia,
Pesca, Alimentació i Medi Natural

Activitat realitzada en el marc del projecte "La Comunidad Virtual Quesera" inclòs a la Red Rural Nacional



amb la participació de:

