



La mel: un món de possibilitats gastronòmiques

Jornada tècnica

Benifallet, dissabte 18 de març de 2023

Presentació

Som una zona on es produeixen molt bones mels, però les sabem apreciar, les tenim integrades en el nostres menús?

En aquesta jornada experimentarem i aprendrem a utilitzar i elaborar transformats amb la mel com a eix central.

La sessió va dirigida a productors que volen donar un valor afegit al seu producte amb preparats i/o subproductes de la mel.

Lloc de realització

Centre polivalent
Avinguda Lluís Companys, 6
43512 Benifallet

Inscripcions

A través de RuralCat: [Inscripcions](#)

Per a més informació:
Escola Agrària d'Amposta
Raquel Avinyó
Tel.: 977 70 15 00
A/e: raquel.avinyo@gencat.cat

Programa

17.00 h **Presentació de la jornada**

17.05 h **Característiques, propietats i usos de les mels**

18.30 h **Pausa cafè**

18.45 h **Producció i tast de diferents preparats**

19.50 h **Cloenda de la jornada**

Les ponències aniran a càrrec del Sr. Xavier Branchat García.
Apicultor professional d'Entre flors, i pedagog.

Organització



Col·laboració

