



El garrofer: mètodes de cultiu sostenibles i productes elaborats

Jornada tècnica

L'Ametlla de Mar, dilluns 17 de novembre de 2025

Presentació

Aquesta jornada tècnica té l'objectiu de posar en valor el cultiu tradicional del garrofer, mitjançant una aproximació agroecològica, sostenible i innovadora. Explorarem tècniques d'empelt, criteris per a la selecció de varietats i pràctiques regeneratives en el cultiu, així com aplicacions innovadores de la garrofa en la gastronomia. Una proposta adreçada a professionals del sector agrari, tècnics, elaboradors i totes aquelles persones interessades en la sostenibilitat i la dinamització del territori rural.

Lloc de realització

Associació Econau
Polígon 24, Parcel·la 25
43860 L'Ametlla de Mar
[Ubicació](#)

Inscripcions

A través de RuralCat: [Inscripcions](#)

Per a més informació:
Oficina Comarcal del DARPA al
Baix Ebre
Bea Segura
Tel.: 977 44 12 34
A/e: beatriz.seguram@gencat.cat

Programa

- | | |
|---------|--|
| 9.15 h | Registre d'assistents |
| 9.30 h | Visita a les instal·lacions de l'associació Econau
Daniel Mèndez. Representant de l'associació Econau
Cecile Thevenot. Permacultora i representant de l'associació Econau |
| 10.00 h | Productes elaborats amb garrofa: processos d'elaboració i aplicacions
Andrea Celsi. Xef internacional especialitzada en elaboracions de productes amb garrofa |
| 10.30 h | Cafè networking |
| 11.00 h | Criteris per a la selecció de varietats i tècniques d'empelt en garrofer
José Cristóbal (Tóful). Expert en cultius de secà i tècniques agrícoles ecològiques i regeneratives |
| 12.00 h | Pràctiques agrícoles ecològiques i regeneratives en garrofer
José Cristóbal (Tóful). Expert en cultius de secà i tècniques agrícoles ecològiques i regeneratives |
| 13.00 h | Cloenda de la jornada
Eva del Amo. Il·lma. Alcaldessa de l'Ametlla de Mar |

Organització

Departament d'Agricultura,
Ramaderia, Pesca i Alimentació

Col·laboració

