

## Conferenciants

**Josep Gallet i Puigcorbè**  
Gerent i consultor de l'empresa Gallet i Associats

**Antoni Niubó i Herranz**  
Consultor, encarregat d'elaborar el  
Pla Estratègic del Municipi

**Manel Ibáñez**  
Professor de l'ETSEA, membre del grup de  
recerca: "Agrometeorologia i Energia  
pel Medi Ambient

**Joan Igansi Rosell**  
Professor de l'ETSEA, membre del grup de  
recerca: "Agrometeorologia i Energia pel Medi  
Ambient

**Alejandro Dibasson Mannelli**  
Mestre cuiner i propietari del  
Restaurant Mannelli de Lleida

**Agustí Calvo**  
Tècnic de l'Associació nacional de cria  
i engreix del cargol

**Josep Antoni Marcelo**  
President de l'Associació Nacional de cria i  
engreix del cargol

**Especialista en fruticultura**  
Tècnic de l'empresa Catalonia Qualitat

## Organitza:



Ajuntament d'Alpicat



## Col·labora:



Universitat de Lleida



ETSEA



[Asociación Nacional de Cría y Engorde del Caracol]



Diputació de Lleida

125 anys  
d'impremta  
a la diputació  
de Lleida  
1882 - 2007

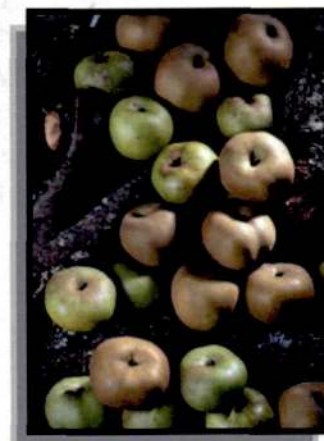
## Coordinadors:

**Ramon Mateu Roure**  
Director de la Fira Ecojardí  
**Anna M. Martí Escuer**

Agent d'ocupació i desenvolupament local



# 12 Edició Fira Ecojardí 2007 Jornades tècniques



Alpicat, 3, 4 i 6 de maig de 2007

*Emmarcat en la XII edició de la Fira Ecojardí, l'Ajuntament d'Alpicat portarà a terme les Jornades Tècniques tractant diferents temes d'actualitat.*

*El dijous dia 3 de maig s'organitza una jornada taller de cuines solars, alhora que es presenta una xerrada, inclosa dins de l'elaboració del pla estratègic amb les perspectives de futur del sector primari a nivell de municipi.*

*La jornada del dia 4, presenta un marcat caire gastronòmic, donant a conèixer les possibilitats existents de l'helicicultura (explotació del cargol), i per acabar combinar-ho amb la cloenda del curs del tast de vins de la zona.*

### *Dijous 3 de maig*

**17h. a 19h. Taller de Tecnologia Solar: La cuina solar**

- Manel Ibáñez
- Joan Ignasi Rosell

**20h a 22h. Xerrada-Col·loqui**

**Les perspectives de futur en el sector agrari.**

- Tècnic de Catalunya Qualitat
- Josep Gallet
- Antoni Niubó

### *Divendres 4 de maig*

**17h a 19 h . Jornada Tècnica sobre l'helicicultura.**

- Contextualització
- Condicions per a la cria
- Fases de la producció
- Altres (Comercialització,normatives)
- Preguntes i col·loqui final
- Josep Antoni Marcelo
- Agustí Calvo

**A partir de les 19.30 h . Cloenda del curs d'iniciació al tast de vins.**

- Criança i envelliment. En fusta i en ampolla.
- Sistemes d'elaboració. Criança, Reserva i Gran reserva.
- Conservació dels vins envellits. Tast comparatiu d'anyades.
- Exercici pràctic. Tast de vins negres envellits, criaça, reserva, gran reserva i noves tendències.
- A càrrec del mestre Mannelli

### *Diumenge 6 de maig*

**12h a 14 h. Lliçó magistral de Tast de vins.**

- A càrrec del mestre Mannelli

*Lloc de realització:*

*Les jornades del dia 3 i 4, es portaran a terme a la Sala d'Actes del Casal.*

*La del dia 6 de maig, es celebrarà al Pavelló Poliesportiu Antoni Roure Vila.*

*\*\*\*\* Les Jornades són gratuïtes i obertes a tothom*