



## EXPLORATORI RECURSOS DE LA NATURA

Més informació:  
[www.exploratori.org/explora](http://www.exploratori.org/explora)  
Tel. 938 777 228

# EXPLORA els bolets

Berga, 22 d'octubre i 12 de novembre de 2016

Els nostres boscos es recobreixen de bolets a la tardor. El Berguedà és ben conegut per aquest fenomen. Aquest curs pretén introduir coneixements sobre aquest producte que ens ofereix la natura. Es podran explorar els bolets des de diferents punts de vista, com per exemple: el seu reconeixement micològic, el seu aprofitament alimentari i el seu risc toxicològic.

### Professorat:

Lluc Escánez, Farmacèutic especialista en micologia

Toni Massanés, Director de la Fundació Alicia

Agustí Camps, Metge de l'Hospital Sant Bernabé

Josep Font, Dep. Enginyeria Minera, Industrial i TIC - UPC

Juan Martínez de Aragón, Investigador del Centre Tecnològic Forestal de Catalunya

**Visites:** Boscos de les rodalies de Berga  
Museu d'Art del Bolet de Catalunya a Montmajor  
Empreses alimentàries Monbolet i Casabella Natura  
Degustació de bolets a "La Destil.leria" (Gironella)

**Tallers:** Identificació de bolets / Interpretació  
cartogràfica de mapes / Gastronomia dels bolets

**Lloc de realització:** Pavelló de Suècia. Berga

**Durada:** 30 h (20 h presencials i 10 h per Internet)





## EXPLORATORI RECURSOS DE LA NATURA

Més informació:

[www.exploratori.org/explora](http://www.exploratori.org/explora)

Tel. 938 777 228



Agència de  
Desenvolupament  
del Berguedà



UNIVERSITAT POLITÈCNICA  
DE CATALUNYA  
BARCELONATECH



UNIVERSITAT DE  
BARCELONA



Ajuntament  
de Berga



Obra Social "la Caixa"

# EXPLORA els aliments naturals

Berga, 22 d'octubre i 12 de novembre de 2016

Cada vegada es valora més la qualitat dels aliments que consumim. Aquest fet ha provocat un augment de l'interès pels productes de proximitat i la recuperació d'espècies autòctones. Així mateix han aparegut els anomenats productes Km0. En aquest curs es tractaran els aliments naturals de proximitat, i en especial els produïts al Berguedà: bolets, vedella ecològica, pèsol negre... La majoria amb certificació d'Empresa artesana alimentària (Departament d'Agricultura).

### Professorat:

Toni Massanés, Director de la Fundació Alicia

Anna Rivera, Investigadora de la Fundació Miquel Agustí

Conxita Lao, Dep. Enginyeria Minera, Industrial i TIC - UPC

Xavier Sans, Dep. Biologia Evolutiva, Ecologia i Ciències Ambientals -UB

Roser Romero del Castillo, Dep. Enginyeria agroalimentària i Biotecnologia -UPC

**Visites:** Empreses alimentàries Monbolet i Casabella Natura  
Salt del Colom (Vedella ecològica del Berguedà)  
Vinyas d'Empremta (Navàs)  
Degustació de bolets a "La Destil·leria" (Gironella)

**Tallers:** Tast de vins de Vinyas d'Empremta  
i formatges Curiols  
Gastronomia dels bolets

**Lloc de realització:** Pavelló de Suècia. Berga

**Durada:** 30 h (20 h presencials i 10 h per Internet)

