



La col verda manresana: cultiu i gastronomia

Jornada tècnica

Sant Fruitós de Bages, dijous 20 de juliol de 2023

Presentació

El regadiu de Manresa no s'entendria sense les seves cols, grosses i de fulla dura. Són sempre molt gustoses, però, sobretot, quan el fred del clima continental les fa tornar d'un to morat.

Una varietat que, tot i que no s'ha adaptat a les tendències de les prestatgeries dels supermercats, ha superat les exigències dels millors paladars del Bages.

En la jornada hi participaran pagesos que cultiven aquest producte igual que ho feien els seus antecessors ara fa 150 anys, i cuiners que mostraran formes alternatives de cuinar aquesta hortalissa.

Lloc de realització

Fundació Alícia
Món Sant Benet
08272 Sant Fruitós de Bages

Inscripcions

A través de RuralCat: [Inscripcions](#)

Per a més informació:
Joana Amador
Tel.: 938 749 060

Programa

- 17.30 h Benvinguda i presentació de la jornada**
Representant del Consell Comarcal del Bages.
- 17.40 h Presentació de la guia “La col verda manresana”**
Xènia Torras. Membre de l'Associació L'Era i responsable del banc de llavors d'Esporus.
Adriana Gálvez. Biòloga i responsable de projectes d'innovació d'Alícia.
- 18.00 h El cultiu de la col manresana**
Nil Puig. Pagès de l'Hort del Puig a Castellbell i El Vilar.
- 18.30 h Salut i gastronomia. Showcooking: les possibilitats culinàries de la col verda manresana**
Marc Puig-Pey. Xef i responsable de cuina d'Alícia.
- 19.00 h Tast de col verda manresana**
- 19.20 h Visita als horts de Món Sant Benet**
Bernat Martí. Responsable dels Horts de Món Sant Benet.
- 20.00 h Cloenda de la jornada**

➔ Durant la jornada es repartiran Guies de la col Manresana, així com planter de col Manresana per a totes les persones assistents.

Organització

Departament d'Acció Climàtica,
Alimentació i Agenda Rural



Col·laboració

