



13a Jornada Tècnica del conreu del noguer i 5a Fira de la nou

Qualitat de la nou i estratègies de comercialització

Jornada tècnica

Constantí, divendres 18 de març de 2022

Presentació

Us convidem a participar en la 13^a Jornada Tècnica del Conreu del Noguer, on es tractaran els punts clau per establir la millor estratègia per portar la nou del camp a la taula.

S'abordaran diferents aspectes per aconseguir un producte de qualitat, des de coneixements bàsics en biologia i control de plagues, fins a la qualitat exigida a la nou al mercat i les seves possibilitats de comercialització. S'acabarà amb una taula rodona on els participants ens introduiran en diferents estratègies per fer arribar les nous als mercats i al consumidor.

Els assistents estan convidats a preguntar i plantejar tots els seus problemes i preocupacions sobre com millorar la comercialització del seu producte. Parlar de l'entramat comercial d'un producte com la nou és difícil, però això conèixer altres plantejaments comercials pot permetre obrir noves oportunitats de negoci.

Caldria treballar conjuntament per defensar-nos del què ens està arribant de fora? Quins nous reptes comercials podríem assolir? Caldria fer una denominació d'origen protegida? Establir una etiqueta d'identificació de qualitat?

Com es costum en aquest esdeveniment es comptarà amb expositors de productes i materials específics pel seu ús en el conreu del noguer.

Lloc de realització

Finca Mas Bové
Carretera Reus, km 4,5,
43120 El Morell, Tarragona

Inscripcions

A través del formulari: [Inscripcions](#)

Per a més informació:

A/e: javier.tobal@irta.cat

Programa

- 9.30 h **Inscripcions**
- 10.00 h **Presentació de la jornada**
Sr. Josep M Guixeras Llavenera. President de l'Associació de Productors de Nous de les Comarques de Girona.
Representant de l'IRTA.
- 10.20 h **Cicle biològic i control de *Cydia pomonella* i *Ectomyelois ceratoniae* en noguer**
Sra. Dolors Bosch Serra. Investigadora del Programa de Protecció Vegetal Sostenible de l'IRTA.
- 10.35 h **Seguiment i monitorització de *Cydia pomonella* i *Ectomyelois ceratoniae***
Sra. Laia Abelló Argilaga. Tècnica del Programa de Fructicultura de l'IRTA.
- 10.50 h **Normativa internacional de comercialització de les nous**
Sra. Neus Aletà Soler. Investigadora del Programa de Fructicultura de l'IRTA.
- 11.05 h **Pausa cafè i visita expositors**
- 12.05 h **Venda i normativa en segells de qualitat diferenciada: IGP i venda de proximitat**
Sr. Sergi Tort. Tècnic del servei de Promoció de la Qualitat Agroalimentària del DACC.
- 12.20 h **Taula rodona: Comercialització de la nou**
Moderadora: Sra. Neus Aletà Soler. Investigadora del programa de Fructicultura de l'IRTA
Membres:
Sr. Josep M^a Boncompte. Responsable Comercial i de comunicació, Empresa Moliclara SL., Finca la Noguera; Sr. Miquel Borràs Cabacés. Gerent del Grup Crisolar; Sr. Llorenç Llop. President de la Federació i president de l'Associació d'Empresaris Productors de Venda de Proximitat de Lleida; Sr. Ramon Sentmartí. Director Gerent de PRODECA; Sr. Sergi de Meià. Associació Institut Català de Professionals per l'economia circular i col·laborativa; Sr. Sergi Tort. Tècnic del servei de Promoció de la Qualitat Agroalimentària del DACC; Sr Agustí Noguera Serra. Responsable del Gremi de Pastissers de Catalunya.
- 14.00 h **Fi de la jornada i Dinar-Networking**

➔ Aquesta jornada es realitza presencialment. Totes les persones assistents hauran de seguir les mesures de prevenció establertes amb motiu de la COVID-19. L'ús de mascareta serà obligatori durant tota la jornada.

Organització



Col·laboració

