



La valorització de la mel i les seves propietats nutricionals i saludables

Jornada tècnica

Alcover, divendres 24 novembre de 2023

Presentació

Sovint es parla de la mel com un producte natural i saludable, però no sempre amb prou coneixement de què vol dir això. En aquesta sessió farem l'exercici d'aprofundir en els aspectes nutricionals de la mel i altres productes de l'abella per a entendre com poden ajudar-nos a millorar la nostra qualitat de vida.

També és important considerar l'origen de la mel, tant perquè aquest va sovint lligat a la seva qualitat, com per les connotacions que comporta de preservació del territori i manteniment de bons nivells de pol·linització en la nostra agricultura.

Lloc de realització

Can Cosme Vidal
Plaça Cosme Vidal, 5
43460 Alcover

Inscripcions

A través de RuralCat: [Inscripcions](#)

Per a més informació:

Jose Antonio Gil Santos

A/e: jgilsantos@gencat.cat

Programa

- 17.30 h **Registre d'assistents**
- 17.40 h **Presentació de la jornada**
Representant del DAAC als Serveis Territorials de Tarragona.
- 17.45 h **Les propietats de la mel**
Ferran Moreno. Associació Qualivida.
- 18.15 h **La pròpolis, antibiòtic mil·lenari fet per les abelles**
Albert Hurtado. Bioquímic de Nadiprana.
- 18.45h **Tast de mels biofuncionals del territori**
Joan M^a Llorens. Apicultor.
- 19.30 h **Cloenda de la jornada**

Organització

Departament d'Acció Climàtica,
Alimentació i Agenda Rural



Associació d'Apicultors de Catalunya
de les Illes Balears, de Madrid i de País Valencià

Col·laboració



AJUNTAMENT
D'ALCOVER



Associació Qualivida
www.qualivida.org



PROPOL-MEL



La Casa de la Mel
Mel el Remei

