



VII Jornada tècnica de la mel. VIII Fira de la Mel de Riner

De la natura a la taula: descobrim les propietats secretas de la mel

Jornada tècnica

Riner, dissabte 5 d'abril de 2025

Presentació

Aquesta jornada permetrà descobrir com la mel, més enllà de la seva dolçor, juga un paper fonamental a la gastronomia. A través d'una ponència especialitzada, s'exploraran les propietats bioactives de la mel i s'aprendrà a identificar les seves característiques per poder-ne determinar la categoria. En l'última part de la jornada, es durà a terme un tast de productes amb mel, on es podrà apreciar la versatilitat d'aquest ingredient natural en diferents creacions gastronòmiques. Una oportunitat única per aprendre, degustar i descobrir els secrets de la mel.

Lloc de realització

Ajuntament de Riner
Casa Gran del Miracle
25290 Riner

Inscripcions

A través de RuralCat: [Inscripcions](#)

Per a més informació:
Escola Agrària del Solsonès
Eva Viladrich Auguets
Tel.: 973 480 713
A/e: becasol.daam@gencat.cat

Programa

- 17.00 h **Presentació de la jornada**
Carles Feixas. Director de la Fira de la Mel
- 17.10 h **Descobrim la mel dins la gastronomia i les seves propietats bioactives**
Joan Maria Llorenç. Apicultor i president de l'Associació d'Amics de les Abelles
Alex de Alexalab. Promotor del mètode Olexalab
- 18.30 h **Delícies amb mel**
Joan Maria Llorenç. Apicultor i president de l'Associació d'Amics de les Abelles
- 19.00 h **Cloenda de la jornada**

Organització

Departament d'Agricultura,
Ramaderia, Pesca i Alimentació



Col·laboració



Ajuntament de Riner



Associació Amics
de les abelles