



Els lactofermentats, eines de millora dels cultius

Jornada tècnica

Manresa, dimecres 15 d'abril de 2026

Presentació

Els lactofermentats són preparats líquids obtinguts de la fermentació de matèria orgànica amb bacteris làctics, com els del gènere *Lactobacillus*. Aplicats al sòl, milloren l'assimilació de nutrients i ajuden a controlar patògens gràcies al seu efecte probiòtic. També acceleren la descomposició de la matèria orgànica, i milloren l'estructura del sòl i la seva capacitat de retenció d'aigua. L'ús regular de lactofermentats redueix la dependència d'adobs químics, promou una agricultura més sostenible i potencia la fertilitat natural del sòl, reforçant la vitalitat i la resistència dels cultius. En aquest context, aprendrem com elaborar-los i com aplicar-los de manera efectiva.

Lloc de realització

Finca Escola agrària de Manresa
Can Poc Oli
Carretera vella Manresa-Barcelona,
km 23,6
08242 Manresa, Barcelona

Inscripcions

A través de RuralCat: [Inscripcions](#)

Per a més informació:
Escola Agrària de Manresa
Joana Amador
Tel.: 93 874 90 60
A/e: joamador@gencat.cat

Programa

- 14.45 h **Registre d'assistents**
- 15.00 h **Presentació de la jornada**
Gerard Aliu. Professor de l'Escola Agrària de Manresa
- 15.15 h **Què aporten els preparats lactofermentats als nostres cultius? Diferències entre preparats que coneixem: conceptes de redox, pH, endòfits i holobiont**
- 16.15 h **Receptes de preparació i aplicació pràctica**
- 16.30 h **Pausa**
- 16.45 h **Preparació pràctica de l'inòcul i del preparat: mesures dels paràmetres de qualitat durant la seva preparació i aplicació**
- 18.15 h **Cloenda de la jornada**

Ponències a càrrec de la Gemma Comella, tècnica especialista en agricultura del sòl viu i Josep Ramon Sainz de la Maza, especialista en agricultura regenerativa, anàlisi i tècniques de regeneració.

Organització



Col·laboració

