

# DEL TROS AL FORN

## Fem créixer la farina del Pallars

Vine a la **presentació del projecte** sobre la **valorització de l'espelta i cereals antics** al Pallars Jussà, una iniciativa per impulsar-ne el **cultiu, la transformació local i la comercialització de proximitat**.

### PROGRAMA:

**18h00 - Arribada d'assistents i benvinguda**  
a càrrec de Toni Oliveres, Pallars Actiu

**18h05 - Breu presentació de resultats parcel·les pilot de cultius extensius ecològics al Pallars (2022 - 2025)** a càrrec de Laura Rueda, l'Espigall

**18h15 - Estratègies de valorització de l'espelta i altres cereals antics i casos d'èxit**  
a càrrec de Laura Rueda, l'Espigall

**18h25 - Experiència del cultiu d'espelta al Pallars i estratègies de valorització dels cultius a finca** a càrrec de Martí Boix, agricultor local.

**18h45 - Transformació conjunta i compra col·lectiva de maquinària per a la transformació de cereals** a càrrec de la Cooperativa Eines Comunes

**19h00 - Posada en comú i refrigeri;** compartim visions i dibuixem plegats oportunitats reals per al territori



**21  
d'abril**

**18h a 19h30**

 **Escola Agrària  
del Pallars**

### Inscripcions:

<https://forms.gle/AGXeuT82RCrcPEBb8>



### Més informació:

973 653 279 · [admin@pallarsactiu.cat](mailto:admin@pallarsactiu.cat)

### Organitza:



### Col·labora:



Departament d'Economia i Finances de la Generalitat de Catalunya