



Associació de  
**Varietats Locals**  
Mallorca

# Blats antics, tradicionals i moderns

FORMACIÓ 2026-2027



**22/OCTUBRE/2026**

A càrrec d'Albert Bruno, nutricionista i forner, creador blatsantics.com.

**Dijous de 17 h a 19 h**

En aquest curs es parlarà dels blats antics, la història i evolució, dels grans moderns, les diferències i aptituds. La sessió es dedicarà també als ingredients bàsics del pa, els tipus de farina, la massa mare i la importància de la fermentació.

**EN LÍNIA**

**S'enviarà l'enllaç a totes les  
persones inscrites**

Curs en línia- Durada: 2 hores - Certificat d'assistència (mínim 80% del total)

**CURS GRATUÏT - PLACES LIMITADES**

**Inscripcions**

[varietatslocals.org/formacio](https://varietatslocals.org/formacio)

Hi col·labora:

**Blats Antics**

Amb el suport de:



**Conselleria d'Agricultura,  
Pesca i Medi Natural**  
Fons de Garantia Agrària i Pesquera



**Cofinançat per  
la Unió Europea**

PEPAC 2023-2027  
INTERVENCIÓ PER AL DESENVOLUPAMENT RURAL

Art.78 R(UE) 2021/2115. KNOW-7201  
Formació professional i adquisició de competències-2027