Associació de
Varietats Locals
Mallorca

FORMACIÓ 2026-2027

Comiendo bellotas

¿Por qué y como?

12 i 19 /NOVEMBRE/2026

L'imparteix Sofía Armenteros, autora de Cocina Maleza, especialista en transformació de plantes i fruits silvestres en recursos culinaris quotidians.

Dijous, de 17 h a 19 h

L'objectiu del curs és donar a conèixer l'aglà (dolç i agre) i el procés complet des de la recol·lecció dels fruits de l'alzina a la taula. Sabrem com treure'n l'amargor, processar-los, conservar-los i cuinar-los per poder gaudir del potencial nutricional i de tota la resta de beneficis que ens aporten.

EN LÍNIA

S'enviarà l'enllaç a totes les persones inscrites

Curs en línia- Durada: 4 hores (2 sessions). Certificat d'assistència (mínim 80% del total). Aquest curs s'impartirà en espanyol

CURS GRATUÏT - PLACES LIMITADES

Inscripcions

varietatslocals.org/formacio

Hi col·labora: Cocina Maleza · Beatus ille Vuelta al rural

Amb el suport de: Conselleria d'Agricultura, Pesca i Medi Natural. Fons de Garantia Agrària i Pesquera · Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación · Cofinançat per la Unió Europea

PEPAC 2023-2027
INTERVENCIONS PER AL DESENVOLUPAMENT RURAL

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