

14 de febrer
de 2020

El Teatret
(Plaça del
Convent s/n)
Xixona

Inscripcions
a partir del 13 de gener en:
<https://web.ua.es/va/seus/xixona/>

I Jornada de l'ametla marcona de la terra a la taula



Organitza



Col·labora



PROGRAMA

8.30 h Bienvenida y recogida de acreditaciones

8.45 h Presentación de la jornada

A cargo de Isabel López Galera, alcaldesa de Xixona; Eva Valero, directora de SEDES de la Universidad de Alicante, y Montserrat García Gassió, presidenta de la asociación XICS Associació de Torroners Xixonencs de Catalunya.

MARCONA Y PAISAJE

9.00 h «Retos agrícolas en el cultivo y producción de almendra marcona»

Ester Gomis Fortuny, gerente de Ca Rosset y miembro de Unió de Pagesos, La Selva del Camp, Tarragona.

9.30 h «Reconocimiento de los valores propios como instrumento de revalorización de los productos. La experiencia del Priorat»

Ferran Mestres Vizcaíno, dinamizador del Fòrum Agrari del Priorat, y Roser Vernet Anguera, coordinadora de Priorat.

10.00 h «La flor de la marcona anticipa el paisaje primaveral en pleno invierno»

Antonio Romero Pastor, profesor del Departamento de Análisis Geográfico Regional de la UA y miembro del equipo de investigación de «La cadena de valor del Turisme Gastronòmic».

MARCONA Y GASTRONOMÍA

10.30 h «Marcona, gastronomía y salud»

Ana Zaragoza Martí, Dra. en Ciencias de la Salud por la Universidad de Alicante, coordinadora académica de Gasterra (Centre de Gastronomia del Mediterrani UA-Dénia) y experta en dieta mediterránea.

11.00 h – 11.30 h PAUSA CAFÉ

MARCONA Y CIENCIA

11.30 h «Mitos y realidades sobre la almendra marcona y estrategias para mejorar su calidad»

Ángel Carbonell Barrachina, catedrático del Departamento de Tecnología Agroalimentaria en Ciencias y Tecnología de los alimentos de la Universidad Miguel Hernández de Elche.

12.00 h «Marcona, calidad y sabor»

Agustí Romero, ingeniero agrónomo e investigador especialista del Programa Científico IRTA Olivicultura, elaiotécnica y frutos secos.

I JORNADA DE L'AMETLA MARCONA de la terra a la taula

12.30 h «Marcona entre otras variedades: reconocimiento y valorización»

M. Carmen Garrigós Selva, profesora titular del Departamento de Química Analítica, Nutrición y Bromatología de la Facultad de Ciencias de la Universidad de Alicante.

MARCONA Y MERCADO

13.00 h «La almendra marcona desde el prisma comercial»

Laura Sirvent, en representación de Sirvent Almendras, SA.

13.30 h «Mercado y transformación de la almendra marcona, pasado y futuro»

Josep Moragas, director comercial de Unió Nuts.

14.00 h – 15.30 h PAUSA ALMUERZO

CERRANDO EL CÍRCULO

15.30 h «El valor del lugar. Cómo generamos valor simbólico de los productos»

Jaume Salvat Salvat, profesor de turismo y geografía de la URV.

16.00 h «La Denominación de origen Euskal Sagardoa/Sidra Natural de País Vasco, tracciona la producción de manzana autóctona»

Unai Agirre Goia, gerente de Euskal Sagardoa/Sidra natural del País Vasco.

16.30 h «La imprescindible mirada al territorio y al paisaje»

Sara Pérez Ovejero, gerente de Mas Martinet, Gratallops, Priorat.

17.00 h Mesa redonda: almendra marcona, retos del futuro

Ignasi Batlle Caravaca, director del programa de mejora de variedades de almendro del IRTA.

Federico Dicenta, investigador principal del programa de mejora genética del almendro del CEBAS-CSIC de Murcia.

Saúl López López, miembro fundador de XICS Associació de Torroners Xixonencs de Catalunya, gerente de Mielles Saül de Xixona y turronería Saül de Lleida.

Roser Vernet Anguera, coordinadora de Priorat.

Un representante de AVA-ASAJA.

18.00 h Turno abierto de palabra y clausura de la jornada

I JORNADA DE L'AMETLA MARCONA de la terra a la taula

L'ametler ha estat un conreu tradicional en la major part de zones de secà del nostre país, especialment a la conca mediterrània. Algunes varietats tradicionals, com la Marcona, tradicionalment lligades a la producció artesanal del torró, s'han vist desplaçades per altres varietats més productives i de regadiu o de floració tardana per evitar les gelades.

Els paisatges agraris han anat transformant-se, posant en perill la producció d'aquesta matèria primera. Tot això porta a reflexionar sobre una sèrie de qüestions: Quin paper juga aquesta varietat en la qualitat del producte? És possible mantenir cultius de varietats tradicionals com la Marcona? És sostenible la substitució de cultius de secà per cultius de regadiu dins d'un context de canvi climàtic? Es pot garantir el conreu per a les necessitats productives? ...

De la mà de l'Ajuntament de Xixona (a través de la Seu Universitària de Xixona) i de XICS Associació de Torroners Xixonencs de Catalunya us convidem a participar en aquesta jornada que pretén abordar des de diferents perspectives (agricultura, ciència, gastronomia, comerç ...) les propietats i les problemàtiques d'aquesta varietat, amb l'objectiu de crear un espai de reflexió dirigit a agents i professionals (agricultors, torroners, pastissers, cuiners etc.) preocupats pels reptes de futur d'aquesta matèria primera tan important per a la nostra economia local.

El almendro ha sido un cultivo tradicional en la mayor parte de zonas de secano de nuestro país, especialmente a la cuenca mediterránea. Algunas variedades tradicionales, como la Marcona, tradicionalmente ligadas a la producción artesanal del turrón, se han visto desplazadas por otras variedades más productivas y de regadío o de floración tardía para evitar las heladas. Los paisajes agrarios han ido transformándose, posando en peligro la producción de esta materia prima. Todo esto lleva a reflexionar sobre una serie de cuestiones: ¿Qué papel juega esta variedad en la calidad del producto? ¿Es posible mantener cultivos de variedades tradicionales como la Marcona? ¿Es sostenible la sustitución de cultivos de secano por cultivos de regadío dentro de un contexto de cambio climático? ¿Se puede garantizar el cultivo para las necesidades productivas? ...

De la mano del Ayuntamiento de Jijona (a través de la Sede Universitaria de Jijona) y de XICS Associació de Torroners Xixonencs de Catalunya os invitamos a participar en esta jornada que pretende abordar desde diferentes perspectivas (agricultura, ciencia, gastronomía, comercio ...) las propiedades y las problemáticas de esta variedad, con el objetivo de crear un espacio de reflexión dirigido a agentes y profesionales (agricultores, turroneiros, pasteleros, cocineros etc.) preocupados por los retos de futuro de esta materia prima tan importante para nuestra economía local.

[Formulari d'inscripció](#)