

Science to practice event

VIAJE TÉCNICO PROFESIONAL: “EXPERIENCIAS DE PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE PLANTAS AROMÁTICAS Y MEDICINALES”

Viatge tècnic professional: “Experiències de producció i comercialització de plantes aromàtiques i medicinals”

EXPERIENCES IN THE PRODUCTION AND MARKETING OF AROMATIC AND MEDICINAL PLANTS

Fecha: 16-17-18 de julio 2019 **Lugar:**

Date : 16-17-18 July 2019 **Venue :**

Objetivos:

Con este viaje queremos ofrecer la oportunidad de conocer experiencias y modelos profesionales productivos de plantas aromáticas y medicinales diferentes y variados que pueden servir de ejemplos reales en el ámbito de producción de plantas aromáticas y medicinales.

Se visitarán tanto explotaciones orientadas a la obtención de hierba seca como a la obtención de aceites esenciales, explotaciones que producen grandes cantidades de materia prima comercial y venden a granel, como otras cuyas producciones son más pequeñas y elaboran productos finales comerciales que distribuyen directamente.

Proyectos muy maduros y con una larga trayectoria e iniciativas más jóvenes que han apostado por la diversificación en el ámbito rural.

Se visitará una explotación mixta de lavandines con carrascas truferas y una explotación que combina la recolección y el cultivo de regaliz en una zona con una fuerte tradición de esta especie.

En este viaje se visitarán instalaciones de secado con diferente tecnología y dimensiones y tres instalaciones de destilación modélicas en su ámbito, así como maquinaria de campo y concretamente diferentes modelos de recolectoras de PAM.

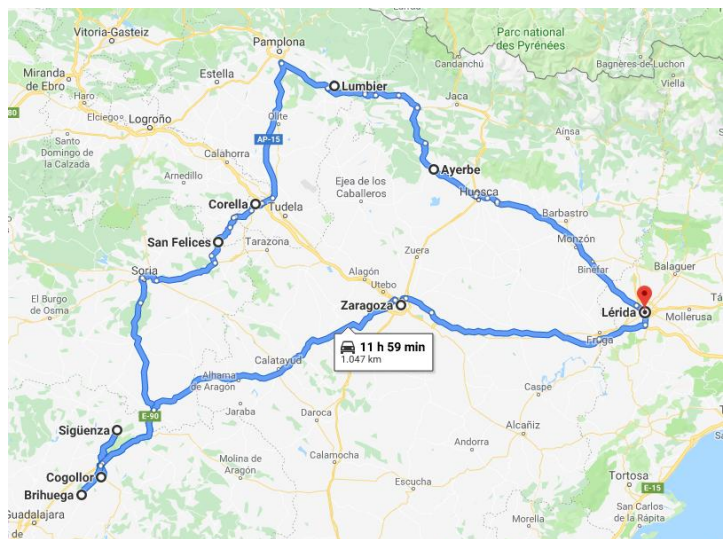
Dirigido a :

Principalmente dirigido a agricultores emprendedores o cooperativas que tengan interés o curiosidad en la posibilidad de producir plantas aromáticas y medicinales (PAM) para diversificar su actividad agraria.

Lugar de realización:

Ruta por diferentes explotaciones (ver programa)

Lenguaje: catalán/castellano



Science to practice event

	Programa	
Primera jornada: 16 de julio 2019	7,30h:	Salida de Lleida dirección Ayerbe
	9.15h:	Desayuno en Ayerbe
	10.15h-12.00h:	1ª visita: AROMAS DEL GÁLLEGO , La Foia de Huesca, (Huesca)
	12.15h:	Salida de Ayerbe, Ayerbe dirección Lumbier
	14.00-16.00h:	Comida en Lumbier
	16.15-18.30h:	2ª visita: JOSENEA , Lumbier, (Navarra)
	18.45h:	Salida Lumbier dirección Tudela
	20.00h:	Llegada a Tudela. Cena y alojamiento
Segunda jornada: 17 de julio 2019	8.00h:	Salida de Tudela dirección Corella
	8.30-10.30h:	3ª visita: PRODUCCIÓN Y RECOLECCIÓN DE REGALIZ , Tudela, (Navarra)
	10.30-11,00h:	Desayuno en Corella
	11.45h:	Salida de Corella dirección San Felices
	12.00-12.45h	4ª visita: PLANTACIÓN MIXTA: TRUFA + LAVANDINES , San Felices, (Soria)
	13,00h:	Salida San Felices dirección Cogollor
	14.30h:	Comida en Medinaceli
	17.00-19.30h:	5ª visita: ALCARRIA FLORA , La Alcarria (Guadalajara)
	19.30-20.00h	Salida Cogollor dirección Sigüenza
20.00 h	Llegada a Sigüenza. Cena y alojamiento	
Tercera jornada: 18 de julio 2019	8.00h:	Salida de Sigüenza dirección Brihuega, La Alcarria (Guadalajara)
	8.45 - 10.45h:	6ª visita: DESTILERIA HERMANOS CORRAL+EMILIO VALEROS , La Alcarria (Guadalajara)
	10.45 - 11.30h:	Desayuno en Brihuega
	11.45 -14.00h:	7ª visita: DESTILERIA JARDÍN DE LA ALCARRIA , La Alcarria (Guadalajara)
	14.00 - 16.00h:	Comida en Brihuega
	17.00h:	Salida Brihuega-Zaragoza-Lleida
	19.30h:	Llegada Zaragoza
	22.00h:	Llegada Lleida

Inscripciones: <https://forms.gle/V4DJD86hxmXsJXFY8> del 27 de mayo al 10 de junio 2019

Roser Cristóbal Cabau / Eva More i Palos
rosar.cristobal@ctfc.es / eva.more@ctfc.cat

Objectives

With this trip we want to offer the opportunity to know experiences and professional productive models of different and diverse aromatic and medicinal plants that can serve as real examples in the ambit of production of aromatic and medicinal plants.

Visits will be made to both farms that produce dry herbs and essential oils, to farms that produce large quantities of commercial raw materials and sell them in bulk, and to others that produce smaller quantities and produce final commercial products that are distributed directly by themselves.

Very well-established projects with a long history and younger initiatives that have opted for diversification in rural areas. A visit will be made to a mixed lavender and truffle farm and to a farm that combines the harvesting and cultivation of liquorice in an area with a strong tradition of this species.

In this trip will visit drying facilities with different technology and dimensions and three distillation facilities exemplary in its field, as well as field machinery and specifically different models of PAM collectors.



Science to practice event

Addressed to

Mainly addressed to enterprising farmers or cooperatives who are interested or curious about the possibility of producing aromatic and medicinal plants (AMP) in their area in order to diversify their activity based mainly on traditional crops of olive, almond and, in some areas, grapevine.

Venue and practical information

See the programme

	Programme	
First day: 16 July 2019	7,30h:	Departure from Lleida direction Ayerbe
	9.15h:	Breakfast at Ayerbe
	10.15h-12.00h:	1st Visit: AROMAS DEL GÁLLEGO , La Foia de Huesca, (Huesca)
	12.15h:	Departure from Ayerbe, Ayerbe direction Lumbier
	14.00-16.00h:	Lunch at Lumbier
	16.15-18.30h:	2nd Visit: JOSENEA , Lumbier, (Navarra)
	18.45h:	Departure Lumbier direction Tudela
	20.00h:	Arrival in Tudela, dinner and accommodation
Second day: 17 July 2019	8.00h:	Departure from Tudela direction Corella
	8.30-10.30h:	3rd Visit: PRODUCCIÓN Y RECOLECCIÓN DE REGALIZ , Tudela, (Navarra)
	10.30-11,00h:	Breakfast at Corella
	11.45h:	Departure from Corella direction San Felices
	12.00-12.45h	4th visit: PLANTACIÓN MIXTA: TRUFA + LAVANDINES , San Felices, (Soria)
	13,00h:	Departure from San Felices direction Cogollor
	14.30h:	Lunch at Medinaceli
	17.00-19.30h:	5th visit: ALCARRIA FLORA , La Alcarria (Guadalajara)
	19.30-20.00h	Departure Cogollor direction Sigüenza
	20.00 h	Arrival in Sigüenza, dinner and accommodation
Third day: 18 July 2019	8.00h:	Departure from Sigüenza direction Brihuega
	8.45 - 10.45h:	6th visit: DESTILERIA HERMANOS CORRAL+EMILIO VALEROS , La Alcarria (Guadalajara)
	10.45 - 11.30h:	Breakfast at Brihuega
	11.45 -14.00h:	7th visit: DESTILERIA JARDÍN DE LA ALCARRIA , La Alcarria (Guadalajara)
	14.00 - 16.00h:	Lunch at Brihuega
	17.00h:	Departure from Brihuega to Zaragoza and Lleida
	19.30h:	Arrival to Zaragoza
	22.00h:	Arrival to Lleida

Inscripciones: <https://forms.gle/V4DJD86hxmXsJXFY8> from 27th May to 10th June

Roser Cristóbal Cabau / Eva More i Palos
rosier.cristobal@ctfc.es / eva.more@ctfc.cat

Language

Catalan / Spanish

