> APAEMA **CURSOS OBRADOR** BÀSIC

Elaboració de cervesa

per a la revalorització de cereal eco

> 4, 5 i 6 de febrer de 2026 | 12h | SÓLLER

Curs que té com a objectiu oferir les eines i coneixements necessaris per elaborar cervesa artesanal. S'hi abordaran aspectes com les varietats amb aptituds cerveseres, les instal·lacions i eines necessàries, així com tot el procés d'elaboració amb ingredients ecològics. També es tractaran les etapes de molturació, fermentació, desinfecció, embarrilat, envasat i comercialització. Coneixerem diferents estils de cervesa i acabarem amb un tast.

El curs va dirigit a dones i joves pagesos, a professionals agraris i tècnics, així com a persones interessades amb la temàtica.

Imparteix: Guillem Coll, mestre cerveser artesà.

Hores de formació: 12 h.

Dies i horaris:
4 i 5 de febrer / 16-20 h. / Coop. de Sóller.
6 de febrer / 16-20 h. / Fàbrica Sullerica.

Punt de trobada: SÓLLER, *Coop. de Sóller.*
https://maps.app.goo.gl/AxJmJXe9tkYAQuQNA

Inscripció: a través del nostre web.
https://apaema.net/cursos/elaboracio-de-cervesa/

FINANCIEN:

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

GOBIERNO DE ESPAÑA · MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN

Cofinanciado por la Unión Europea

ORGANITZA:

APAEMA
Agricultura ecològica i agroecologia

COL·LABORA:

Sullerica
CERVESA AMB FLOR DE TARONGER