

FORMAZIOA-FORMACIÓN / SAGARRA-MANZANA

Jornadas técnicas de fruticultura ecológica en el País Vasco: “Cultivo de la manzana ecológica”.

SAGARDOAREN LURRALDEA - 27/11/2014 • 9:00

Sin comentarios



Con el objetivo de desarrollar de forma óptima e integral el cultivo ecológico de manzana de mesa y de sidra en el País Vasco, mediante estas “Jornadas Técnicas” que se celebrarán durante el **12 y de diciembre** en la **sidrería Iturrieta** de Aramaio, se pretende mostrar y definir los aspectos y criterios técnicos más importantes para el establecimiento de nuevas plantaciones y dar las soluciones técnicas y agronómicas necesarias para una producción sostenible, eficiente y rentable de manzana mediante sistemas y técnicas de cultivo ecológico.

Están especialmente destinadas a las personas interesadas en establecer **nuevas plantaciones frutales de manzana** y a los fruticultores convencionales para mostrarles las posibilidades técnicas y viabilidad de su conversión hacia la producción ecológica.

Dr. Enrique Dapena, es Doctor en Biología e Investigador responsable del Programa de Investigación en Fruticultura del SERIDA Asturias). Realiza desde años estudios e investigaciones sobre mejora de los sistemas productivos y sobre sanidad vegetal ecológica en cultivos de manzano de sidra y de mesa.

Dr. Ignasi Iglesias, es Doctor Ingeniero Agrónomo e Investigador Responsable Innovación Varietal y Fruticultura de Montaña del IRTA (Cataluña), y parte de su actividad está enfocada a la evaluación agronómica de los cultivares de manzana en zonas de media y alta montaña.

La matrícula del curso es de 36€.

ENEK y la Asociación asumirán el costo de la comida.

Inscripciones: 945 285 387 / fpearkaute@hazi.es

Lugar:

ITURRIETA SAGARDOTEGIA.

Iturrieta Baserria (Arraga Auzoa).

Aramaio

Coordenadas: N: 43°3' 8,25"

W: 2°34' 30,85"

Organizan:

HAZI, ENEK, BIONEKAZARITZA, LURREKO y BIOLUR.

Programa:

Viernes, 12 de diciembre

9.00 h. INICIO DE LAS JORNADAS. Entrega de documentación.

9.15 h. PRESENTACIÓN DE LAS JORNADAS. HAZI – ENEK – BIONEKAZARITZA – LURREKO – BIOLUR.

9.30 h. ASPECTOS TÉCNICOS DEL CULTIVO ECOLÓGICO DE LA MANZANA. Breve presentación en sala y traslado a campo para impartición del curso. Dr. Enrique Dapena, Investigador responsable Programa de Fruticultura en SERIDA.

11.30 h. PAUSA – CAFÉ

12.00 h. CONTINUACIÓN EN CAMPO.

13.30 h. COMIDA.

15.00 h. ASPECTOS TÉCNICOS DEL CULTIVO ECOLÓGICO DE LA MANZANA. (En sala). Dr. Enrique Dapena, Investigador responsable Programa de Fruticultura en SERIDA (Asturias).

18.30 h. FIN PRIMERA JORNADA

Sábado, 13 de diciembre

9.15 h. INICIO DE LA 2ª JORNADA, EN CAMPO.

9.30 h. ASPECTOS TÉCNICOS DEL CULTIVO ECOLÓGICO DE LA MANZANA. Dr. Enrique Dapena, Investigador responsable Programa de Fruticultura en SERIDA (Asturias). Dr. Ignasi Iglesias. Investigador Responsable Innovación Varietal y Fruticultura de Montaña del IRTA (Cataluña).

Sagardoaren Lurraldea



Kale Nagusia 48

20115 Astigarraga

t: 00 34 943 550 575

f: 00 34 943 559 575

info@sagardoarenlurraldea.com

www.sagardoarenlurraldea.com

RSS Feed

Twitter

Facebook

Buscar / Bilatu

Categorías

Azokak-Ferías

Ekitaldiak-Eventos

Errezetak-Recetas

Esperientziak-Experiencias

Formazioa-Formación

Gastronomia-Gastronomía

Historia-Historia

Kultura-Cultura

Lehiaketak-Concursos

Museos-Museoak

Prensa-Prensa

Sagarra-Manzana

Sagastia-Manzanal

Sidra-Sagardoa

Sidrerias-Sagardotegiak

Sin categoría

Turismo-Turismo

Post Recientes



II Apertura del Txotx en la Sidrería Saizar de Usurbil.



La cultura de la sidra en el Club de Producto Euskadi Gastronomika.



“Amigos del Museo” de Sagardoetxea.



La cultura de la sidra en la red.

11.30 h. PAUSA – CAFÉ
 12.00 h. CONTINUACIÓN EN CAMPO.
 13.30 h. COMIDA.
 15.00 h. SITUACIÓN DEL MANZANO DE MESA EN ESPAÑA Y PRODUCCIÓN DE MANZANA ECOLÓGICA DE CALIDAD EN ZONAS DE MONTAÑA. Interés y potencialidad. (En sala) Dr. Ignasi Iglesias. Investigador Responsable Innovación Varietal y Fruticultura de Montaña del IRTA (Cataluña).
 18:30 h.- CLAUSURA DE LAS JORNADAS.

Tags: Cultivo de la manzana ecológica, Euskal Herria, Friticultura ecológica, frutikultura ekologikoa, Iturrieta, Sagar ekologikoaren laborantza. Aramaio

Anterior post

EMPRESAS: Comidas/cenas temáticas en sidrerías. ENPRESAK: Bazkari/afari tematikoak sagardotegietan.

Siguiente post

Puente de diciembre 2014 en Sagardoetxea: "La luz de la fruta prohibida" y barrikote. Abenduko zubia 2014 Sagardoetxean: "Debekatutako fruitua argitan" eta barrikotea.

Tu comentario / Zure komentarioa

Nombre *requerido*

Email *requerido*

Web

Enviar



Acuerdo de colaboración entre Sagardoaren Lurraldea y el Ayuntamiento de Hernani.

Comentarios recientes

Ion Azpiazu en **Valoración temporada del txotx 2014.**

Ion Azpiazu en **La BBC TRAVEL se hace eco de la sidra y del rito del txotx.**

J.M de Amassorrayen en **APERTURA DEL TXOTX 2014. El grupo KALAKAN abrirá la nueva temporada del txotx.**

Kalakan abrirá mañana la nueva temporada de txotx | NON SERVIAM en APERTURA DEL TXOTX 2014. El grupo KALAKAN abrirá la nueva temporada del txotx.

Sagardoaren Lurraldea en XIV. "Kirikoketa Besta" en Arizkun, el 2 de noviembre.

Links





El territorio de la sidra

Qué hacer

Comer en sidrería

Qué visitar

El museo

Blog

Quiénes somos

Sidrerías

Contacto

El museo

Tarifas y horarios

Cómo llegar

Tipos de visita

Centro de documentación

Contacto

Bebidas

Lotes

Delicatessen

Bonos regalo

Guía de consumo

Contacto

La manzana y su cultivo

Elaboración de la sidra

vasca

Degustación y cata

Quiénes somos

Actividades

Proyectos

Formar parte

Contacto

**SAGARDOAREN
LURRALDEA**
el territorio de la sidra

Kale Nagusia 48
20115 Astigarraga

t: 00 34 943 550 575
f: 00 34 943 559 575

info@sagardoarenlurraldea.com
www.sagardoarenlurraldea.com
[twitter](#) [facebook](#)

© 2012 Consorcio Sagardun. Todos los derechos reservados. · Términos de uso



EUSKADI



**TURISMO
GIPUZKOA**
HAIN TXIKIA, HAIN HANDIA
TAN PEQUEÑA, TAN GRANDE

