

- [Qui som](#)
- [Contacta](#)
- [Publicitat](#)
- [Avís legal](#)
- [626 863 848 – WhatsApp](#)



- [Notícies](#)
 - [Actualitat](#)
 - [Cultura](#)
 - [Societat](#)
 - [Esports](#)
 - [Entitats](#)
 - [Baix Gaià](#)
- [Opinió](#)
- [Vida Social](#)
- [Entrevistes](#)
- [Reportatges](#)
- [Agenda](#)
- [El CLub](#)

Select Page

**El Temps d'Avellana promou
l'ús de l'avellana al sector**

de la restauració en la seva sisena edició

10 octubre 2023



Moment de la presentació del Temps d'Avellana a la Llotja de Reus.

La promoció de l'ús de l'avellana al sector de la restauració és un dels eixos del programa de la sisena edició del Temps d'Avellana, presentat a la Llotja de la Cambra de Reus, que any rere any aplega entitats i institucions vinculades a aquesta fruita seca de referència al territori per donar-la a conèixer i impulsar-ne el seu consum.

L'acte d'inauguració del Temps d'Avellana, que s'estén fins al

mes de novembre, ha comptat amb la participació, entre diverses personalitats relacionades amb el sector, de la directora dels Serveis Territorials del Departament d'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural de la Generalitat, Glòria Tibau; l'alcaldeessa de Reus, Sandra Guaita; el president de la Cambra de Comerç de Reus, Jordi Just; la presidenta de la Diputació de Tarragona, Noemí Llauredó; el director de l'Oficina Tècnica de l'Avellana i consultor en Turisme i Cultura d'[Eurecat](#), Jaume Salvat, i la presidenta de la Denominació d'Origen Protegida Avellana de Reus, Ester Gomis.

L'actual edició amplia el seu abast sectorial i dirigeix per primera vegada dues jornades professionals a restauradors i elaboradors de producte amb avellana, per tal d'ampliar l'oferta que inclogui aquesta fruita seca.

Així, en el marc del Temps d'Avellana es presentarà un manual d'ús de l'avellana dirigit als restauradors i elaborat des de l'Oficina Tècnica de l'Avellana gestionada per Eurecat, que incorpora consells per reconèixer i fer servir les avellanes en els diferents formats que es troben en el mercat, així com l'experiència en la seva caracterització extreta del Panel Oficial de Tast de l'Avellana.

En aquest sentit, la directora dels Serveis Territorials del Departament d'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural de la Generalitat, Glòria Tibau, posa de manifest l'aposta del Departament pel sector amb la creació del Pla Estratègic per a la valorització del sector de l'avellana i agraeix a qui fa possible que en puguem celebrar una nova edició. "Precisament en la temporada més complicada dels últims anys també en el sector avellaner a causa de la sequera, aprofito per posar en valor la pagesia, els productors i productores que amb la seva feina fan possible ser avui aquí presentant el Temps d'Avellana, que s'està consolidant com un veritable punt de referència", detalla Glòria Tibau.

“El Temps d’Avellana permet efectuar la promoció d’un producte de KM0 de referència, amb el seu segell de qualitat al qual s’hi associen els valors organolèptics de les nostres avellanes, que ens permet definir l’essència del territori al qual representem. És temps per treballar conjuntament per donar a conèixer nous productes derivats de l’avellana i per al foment del seu consum, de forma especial a les escoles i en el sector de la restauració”, indica el president de la Cambra de Comerç de Reus, Jordi Just.

En paraules de l’alcaldessa de Reus, Sandra Guaita, “la qualitat i singularitat dels nostres productes agroalimentaris, amb l’avellana al capdavant, és un actiu valuósíssim que hem de gestionar en clau de futur: donant resposta a les noves exigències del mercat i dels productors, i també a l’impacte del canvi climàtic. En aquest context, Reus es referma en la seva aposta per la innovació, la sostenibilitat i la salut, i pel treball en xarxa amb el territori”.

Així mateix, la presidenta de la Diputació de Tarragona, Noemí Llauredó, destaca que “posar en valor un producte com l’avellana, la fruita seca de referència a casa nostra, significa apostar per la sostenibilitat. Donant suport al sector primari, essencial per al nostre medi natural, lluitem contra el despoblament rural i afavorim l’equilibri territorial”.

La presidenta de la DOP Avellana de Reus, Ester Gomis, destaca que “és temps d’avellana, temps de pagesos valents que, tot i la sequera, han tirat endavant les seves collites, encara que malauradament molts han perdut els seus avellaners”. Per això, “necessitem una bona gestió de l’aigua per poder garantir que la nostra “vellana” arribi a bon port”, reivindica Ester Gomis.

“És important presentar una nova edició del Temps d’Avellana ja que referma, malgrat les dificultats que passa el sector,

aquesta xarxa de complicitats imprescindible per afrontar els nous reptes de futur, l'adaptació del sector al canvi climàtic, el foment del consum de proximitat i la millora del coneixement del producte entre la població", assegura el director de l'Oficina Tècnica de l'Avellana i consultor en Turisme i Cultura d'Eurecat, Jaume Salvat, que agraeix la feina de les persones, institucions i empreses que fan possible aquest esdeveniment, i "especialment als pagesos que mantenen el conreu".



Amb l'avellana es poden fer una gran varietat de productes gastro com ara pans, dolços i coques.

Les activitats del Temps d'Avellana 2023

El Temps d'Avellana 2023 consolida el nombre d'activitats i

els municipis on se celebren, amb activitats diverses per a tots els públics de caire lúdic, educatiu i professional. En la programació, que s'allargarà fins a la celebració de les IV Jornades de l'avellana de Muntanya, el 5 de novembre, destaca la segona Festa de l'Avellana, amb el lliurament dels guardons DOP Avellana de Reus i nombrosos tallers, visites, tastos i actuacions, entre d'altres, que tindrà lloc el 21 d'octubre.

En l'àmbit professional, se celebraran jornades tècniques entorn a com treballar l'avellana a la restauració, l'eficiència en l'ús de l'aigua i un tast de productes elaborats amb avellana, els dies 16 d'octubre i 8 i 9 de novembre, respectivament.

Us podeu descarregar el programa oficial del Temps d'Avellana
[AQUÍ](#)

626 863 848

info@altafulles.cat

Vine al nostre club!

Vols unir-te gratuïtament i gaudir de descomptes i premis?

[Som-hi](#)

Informa't abans que els altres

Si vols estar al dia de tot el que publiquem en aquesta web, apunta't aquí. No fem spam... ☐

Email

Subscriure'm

Resum Política de privacitat i protecció de dades

* **RESPONSABLE:** És el meu deure informar-lo que les dades de

caràcter personal que em proporcioni omplint el present formulari seran tractades per Altafullenca de Comunicació Integral s.l. com a responsable d'aquesta web.

* **FINALITAT:** l'enviament de notícies i comunicacions d'altafulles.cat.

* **LEGITIMACIÓ:** Consentiment de l'interessat.

* **DESTINATARIS:** Com a usuari i interessat li informo que les dades que em facilita estaran ubicats en els servidors d'Automatic (proveïdor del servei de subscripcions d'altafulles.cat). Veure [política de privacitat d'Automatic.](#)

* **DRETS:** Té dret, entre d'altres, a accedir, rectificar, limitar i suprimir les seves dades. Pots obtenir informació addicional i detallada sobre Protecció de Dades i consultar la nostra política de privacitat en la nostra pàgina d' [Avís legal](#).

Segueix-nos

No et perdis tota l'actualitat d'altafulles.cat a les xarxes socials

- [Follow](#)
- [Follow](#)
- [Follow](#)
- [Follow](#)



- [Qui som](#)
- [Contacta](#)

- [Publicitat](#)
- [Avís legal](#)
- [626 863 848 – WhatsApp](#)

© 2020 Altafulles ~ info@altafulles.cat | weBDesing: [efeonce](#)
626 863 848

Envian's un WhatsApp amb el teu nom, cognom i correu electrònic i passaràs a formar part del club d'Altafulles.

És un Club gratuït i que comporta tenir accés a descomptes a certs productes, accés a algunes activitats culturals i amb la possibilitat de prendre part a sortejos per guanyar premis.

[Som-hi](#)