

LA MEL DEL PALLARS

Una riquesa per descobrir

22 d'octubre de 2026

PALLARS
GASTRONÒMIC

TROBADES
PROFESSIONALS
GASTRONÒMIQUES
AL PALLARS

PROGRAMA DE LA CUARTA TROBADA PROFESSIONAL GASTRONÒMICA

LA MEL DEL PALLARS

Una riquesa per descobrir

Dijous, 22 d'octubre de 2026

17 a 20.30 hores

Trobada al restaurant Ryokan de Tremp

La mel és un dels productes que millor expressa la riquesa dels nostres paisatges. Des de la vegetació i les flors d'alta muntanya, fins a les més mediterrànies, la mel reflecteix aquesta immensa diversitat que és difícil de trobar en altres indrets.

Programa

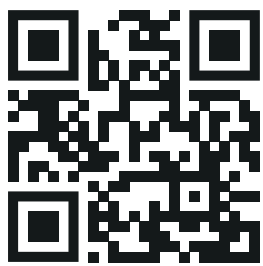
- **Introducció a les propietats i característiques de les mels pallareses**, amb **Àlex Sirera**, president de l'Associació d'Apicultores i Apicultors de Catalunya.
- **Tast comentat de mels locals** amb **M. Àngels Boixadera**, per conèixer com apreciar i valorar adequadament una mel.
- **Presentació de les mels locals** amb els **apicultors i apicultores** adherits a **Pallars Gastronòmic**.
- **Demostració "Mel i cuina, un diàleg de territori"** a càrrec dels cuiners **Sergi de Meià** i **Arnau Isanta**.
- **Sopar a peu dret amb les mels pallareses**, a càrrec del restaurant **Ryokan**.

Preu del sopar: 27€

Les places són limitades i cal inscripció prèvia a:

https://ja.cat/trobada_mel

o al codi QR:



PALLARS
GASTRONÒMIC

TROBADES
PROFESSIONALS
GASTRONÒMIQUES
AL PALLARS

Organitza:



Amb el suport:



Aquesta acció està subvencionada pel Servei Públic d'Ocupació de Catalunya en el marc dels Programes de suport al desenvolupament local.

LA MEL DEL PALLARS

Una riquesa per descobrir

Dijous, 22 d'octubre de 2026

De 17 a 20.30 hores

Trobada al restaurant

Ryokan de Tremp

PALLARS
GASTRONÒMIC

TROBADES
PROFESSIONALS
GASTRONÒMIQUES
AL PALLARS



Organitza:



Amb el suport:



Aquesta acció està subvencionada pel Servei Públic d'Ocupació de Catalunya en el marc dels Programes de suport al desenvolupament local.