## I JORNADA TÉCNICA

## LA ALMORT UNA JOYA MALTRATAI

Encuentro para profesionales de la agricultura y la investigación

14 nov Auditorio d.Diego Casa Jarava La Solana, CR

Inscripción obligatoria y gratuita Plazas limitadas



info@ceamcibeles.es ceamcibeles.es/almorta 625 98 21 13

































## LA ALMORTA: UNA JOYA MALTRATADA

## 14 nov 2025 La Solana, CR

9 - 9.30 h	Bienvenida y presentación de la Jornada. Luisa Mª Márquez, Alcaldesa de La Solana. Juan Vicente Marín, Presidente de Apamha.
9.30 - 10 h	Historia y tradición de la almorta en España. Fernando Franco, Universidad de Valladolid.
10 - 10.30 h	Potencial del cultivo de la almorta y desarrollo de nuevas variedades.  Diego Rubiales, Instituto de Agricultura Sostenible del CSIC.
10.30 - 11 h	Actividades de investigación y promoción del cultivo y uso de la almorta en Portugal.  M. Carlota Vaz, Universidade Nova de Lisboa.
11 - 11.30 h	Pausa café
11.30 - 12.45 h	Problemas y soluciones para la reimplantación del cultivo de la almorta y su uso en alimentación.  Modera: Miguel Ruiz, Director Fundación Legado Bustillo.  Diego Rubiales, Instituto de Agricultura Sostenible del CSIC.  Llanos Simón, Sección Investigación en Mejora Vegetal, ITAP.  Juan Tomás Alonso, Servicio de Agricultura de la Dirección General de Agricultura y Ganadería JCCM.  Juan Tomás Bueno, Paulino Bueno, S.L., Molino Santa Teresa.
12.45 - 13.15 h	Harina de Almorta, usos gastronómicos José Fco Atienza, profesor y cocinero de Eurotoques.
13.15 - 13.45 h	Nombramiento Embajadores de la Almorta APAMHA
13.45 - 14.15 h	Clausura José Luis Tenorio, Director del IRIAF. Mabel Garrido, Directora Técnica del ITAP.
14.30 <b>-</b> 16 h	Showcooking y degustación de gachas y otros productos elaborados con almorta. Casa Jarava. José Fco Atienza, profesor y cocinero de Eurotoques. Jorge Susinos, Espacio Gastronómico La Martina.
16 - 18 h	Visita al molino de piedra de Paulino Bueno.