

L'apicultura és una tècnica -i un art- que permet aprofitar els diferents i valuosos productes que generen les abelles. El seu esforç per mantenir i fer proliferar les colònies resulta ser, a més, clau en la conservació de l'agricultura i la biodiversitat en general, perquè sense aquests petits insectes, no existiria el món tal i com el coneixem.

La confluència dels interessos productius al voltant de les sorprenents abelles amb els interessos ecològics inherents a l'activitat apícola la fan mereixedora d'una atenció molt especial.

La **Trobada d'apicultors al Principat d'Andorra** té com a finalitat compartir experiències, coneixements i inquietuds entre professionals, aficionats, tècnics i científics del món de les abelles des d'un vessant actual i pràctic. La millora de la explotació apícola i el tractament dels reptes als quals s'enfronta, juntament amb la valorització de la funció ecològica de l'activitat, són temes abordats durant les diferents edicions. A més, la fita té vocació d'esdevenir la gran festa de la mel d'Andorra.

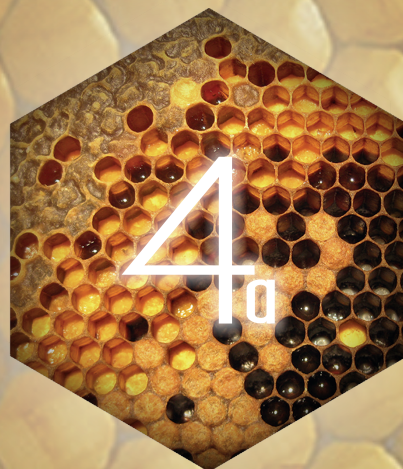
Per preservar al màxim la qualitat i la puresa d'aquesta mel, us proposem per a la quarta edició aprofundir en la natura i la comprensió dels paràmetres que la caracteritzen des d'un punt de vista analític. També us plantejem afinar el vostre paladar en el reconeixement de diferents tipus de mels monoflorals i participar en el **1r Concurs de mels d'Andorra**, on es posarà en valor el gran producte que, de la mà dels apicultors, ens ofereix el nostre territori.

#### ASSISTENTS

Apicultors i aficionats al món apícola.

#### INSCRIPCIÓ

Gratuïta. Places limitades.



## TROBADA D'APICULTORS AL PRINCIPAT D'ANDORRA

Dissabte 3 de desembre

Museu Casa Rull  
La Massana

ASSOCIACIÓ DE PAGESOS  
I RAMADERS D'ANDORRA

### PROGRAMA

**10:00 h**

Obertura de la jornada

*Sr. Xavier Coma Gasia*

*President de l'Associació de Pagesos i Ramaders d'Andorra*

**10:05 h**

Presentació de l'acte

*Hble. Sr. David Baró Riba*

*Consol Major de la Massana*

**10:15 h**

Les abelles entre nosaltres

*Sr. Julio Rivas Quesada*

*Apicultor*

**10:50 h**

Pausa cafè

**11:00 h**

Els paràmetres qualitius en la determinació de les mels

*Sr. Miquel Gil i Espuny*

*Tècnic del Laboratori d'anàlisi fisicoquímica i pol·lènic de mels d'Apícola Tarragonina*

**12:30 h**

Tast i reconeixement de mels monoflorals

**1r Concurs de mels d'Andorra**

**13:30 h**

Lliurament de premis i clausura de la jornada

*Sr. Xavier Coma Gasia*

*President de l'Associació de Pagesos i Ramaders d'Andorra*

#### INFORMACIÓ:

Associació de Pagesos i Ramaders d'Andorra (APRA)

C/ Dr. Vilanova núm. 9, ed. Thaïs 4t D

Tel. 829448

[pagesos@andorra.ad](mailto:pagesos@andorra.ad)

[www.apra.ad](http://www.apra.ad)