



XXXII Jornades cítriques d'Alcanar

Els reptes de la citricultura: sanitat vegetal, gastronomia i prevenció del malbaratament

Jornades tècniques

Alcanar, 18 i 19 de setembre de 2025

Presentació

Enguany, la XXXII edició de les Jornades Cítriques d'Alcanar se celebrarà al setembre i tindrà lloc en dues sessions.

En la primera jornada es presentarà el HUB de Sanitat Vegetal, un projecte conjunt de l'IRTA i el DARPA que té com a objectiu coordinar i impulsar la recerca i el desenvolupament de noves estratègies per a la sanitat vegetal a Catalunya.

En el marc d'aquest HUB, i a partir de les prioritats identificades pels assessors en GIP en cítrics mitjançant una enquesta, s'han establert les problemàtiques fitosanitàries més rellevants sobre les quals cal treballar durant el 2025. Per donar-hi resposta, s'han creat grups de treball específics per a cada repte prioritzat, amb l'objectiu d'aglutinar el coneixement expert i avançar en la recerca de solucions a problemàtiques fitosanitàries no resoltes, o bé millorar les estratègies actuals de control. Durant la jornada es presentaran diversos treballs i recomanacions per al control de malalties i plagues que afecten el cultiu dels cítrics a Catalunya.

250210 / 3,00

Programa

Dijous 18 de setembre

1a Jornada de cítrics del HUB Sanitat Vegetal: abordant els reptes dels cítrics a Catalunya

9.30 h	Registre d'assistents
10.00 h	Benvinguda i presentació de la jornada Joan Roig. Il·lm. Alcalde d'Alcanar Neus Ferrete. Subdirectora general d'Agricultura del DARPA Neus Teixidó. Coordinadora del HUB Sanitat Vegetal i Cap del Programa de Postcollita de l'IRTA
10.15 h	Radiografia de la sanitat vegetal a Catalunya en l'àmbit de la citricultura Anna Lekunberri. Cap del Servei de Sanitat Vegetal del DARPA Neus Teixidó. Coordinadora del HUB Sanitat Vegetal
10.30 h	Situació actual dels reptes i perspectives de futur en cítrics Jordi Cambray. Coordinador de cítrics del HUB Sanitat Vegetal
10.45 h	Scirtothrips aurantii en cítrics: desenvolupament d'una estratègia integrada de maneig en el context mediterrani Alberto Urbaneja. Institut Valencià d'Investigacions Agràries (IVIA)
11.45 h	Pausa cafè
12.15 h	Producció ecològica: millora del control biològic per conservació en cítrics José Miguel Campos. IRTA
12.35 h	Situació actual i actuacions pel control de <i>Delottococcus aberiae</i> a Catalunya Joan Porta. Serveis Territorials del DARPA a les Terres de l'Ebre
12.50 h	Avaluació de les poblacions d'<i>Anagyrus aberiae</i> des de la seva introducció en cítrics de Catalunya María Teresa Martínez. IRTA
13:05 h	Estratègies per al control sostenible de la mosca blanca <i>Dialeurodes citri</i> i el cotonet de Sudàfrica <i>Delottococcus aberiae</i> en cítrics Tomás Zaragoza. Exportador d'Agris d'Alcanar José Miquel Fibla. IRTA
13.25 h	La gestió dels envasos de productes fitosanitaris Hugo García. Tècnic de desenvolupament de SIGFITO a Catalunya
13.45 h	Dinar showcooking Aitor López. Xef del restaurant Citrus del Tancat d'Alcanar
15.00 h	Activitat opcional: visita guiada a Viveros Alcanar
16.00 h	Cloenda de la primera sessió

El segon dia de les jornades volem posar en valor "Catalunya, Regió Mundial de la Gastronomia 2025". Aquesta iniciativa, impulsada per l'Institut Internacional de Gastronomia, Cultura, Arts i Turisme, té com a objectiu reconèixer i promoure les regions que contribueixen activament a millorar la qualitat de vida de la ciutadania. Ho fa destacant les cultures alimentàries locals, fomentant l'educació per a la salut, la sostenibilitat i la innovació gastronòmica. Durant la jornada explorarem diverses maneres d'aprofitar un producte amb un alt valor gastronòmic i nutricional dins de la cuina i la dieta mediterrània.

Lloc de realització

Teatre Auditori d'Alcanar
Av. de Catalunya, 78
43569 Alcanar
[Ubicació](#)

Inscripcions

A través de RuralCat:

Dijous 18 setembre: [Inscripcions](#)

Divendres 19 setembre: [Inscripcions](#)

Per a més informació:

Oficina Comarcal del Montsià. DARPA
Rosabel Arbó
A/e: rosabel.arbo@gencat.cat

Programa

Divendres 19 de setembre

Gastronomia i prevenció del malbaratament en cítrics

- | | |
|---------|--|
| 9.30 h | Registre d'assistents |
| 10.00 h | Benvinguda i presentació de la jornada
Representant del DARPA |
| 10.15 h | Presentació de "Catalunya Regió Mundial de la Gastronomia 2025"
Carina Amigo. Cap del Servei de Promoció i Qualitat Agroalimentària del DARPA |
| 10.45 h | Varietats de cítrics
Jose Cuenca. Director tècnic d'AVASA |
| 12.00 h | Pausa cafè |
| 12.30 h | La prevenció del malbaratament alimentari a Catalunya
Alba Graells. Subdirecció General de Transferència i Innovació Agroalimentària del DARPA |
| 12.45 h | Anàlisi i quantificació de les pèrdues alimentàries a camp en el sector dels cítrics
Berta Vidal. Fundació Espigoladors |
| 13.30 h | Opcions d'aprofitament en cítrics
Begoña de la Calle. IRTA |
| 14.00 h | Showcooking "Cuina d'aprofitament amb cítrics"
Albert Guzmán. Albert Guzmán Restaurant
Vicent Guimerà. L'Antic Molí i Espacio Amunt |
| 15.00 h | Cloenda de la jornada |

Organització

Departament d'Agricultura,
Ramaderia, Pesca i Alimentació

IRTA^R



Col·laboració

