



Possibilitats d'elaborats amb la carn d'oví. Formes d'aprofitament del xai

Jornada tècnica

Ripoll, dilluns 8 de novembre de 2021

Presentació

L'oví i cabrum ha perdut pes econòmic. Trobar sortides a aquestes carns de maneres diferents amb elaborats com carn picada, marinats, farcits..., tant amb carn d'ovella, cabra, moltó o crestó i no només amb el xai i el cabrit.

La procedència de la carn és molt important. Consumir una carn produïda a Catalunya i comprada a la carnisseria és el que li donarà la màxima seguretat.

L'objectiu d'aquesta jornada és promoure el consum de la carn de xai, conèixer les parts i la seva utilització, tot seguit es mostraran tècniques per preparar embotits, conserves i elaborats de carnisseria i xarcuteria.

Lloc de realització

Aula d'Hostaleria del Ripollès
Polígon Industrial Els Pintors
C/ Joan Miró, 2-4
17500 - Ripoll

Inscripcions

A través de RuralCat: [Inscripcions](#)

Per a més informació: Mercè Mauri

A/e: info@productesdelripolles.com

Programa

11.15 h	Inscripcions i lliurament de la documentació
11.30 h	Presentació de la jornada <i>Sr. David Sanglas, cuiner i professor de l'Aula d'Hostaleria del Ripollès i de l'INS Abat Oliba.</i>
11.40 h	L'especejament del xai <i>Sr. Joan Gironell, Gremi de Carnisseris i Xarcuters Artesans de Girona</i>
11.30 h	Preparació d'elaborats i altres usos de la carn de xai. <i>Sr. Joan Gironell, Gremi de Carnisseris i Xarcuters Artesans de Girona.</i>
13.30 h	Cloenda de la jornada

→ Aquesta jornada es realitza presencialment. Tots les persones assistents hauran de seguir les mesures de prevenció establertes enfront el Covid-19. L'ús de mascareta serà obligatori durant tota la jornada.

Organització

Departament d'Acció Climàtica,
Alimentació i Agenda Rural



Col·laboració

