



# Elaboració d'embotits del porc: patrimoni gastronòmic i cultural del Pallars

Jornada tècnica

La Pobleta de Bellveí, divendres 30 de setembre de 2022

## Presentació

La regió pallaresa és una territori amb una arrelada tradició en l'elaboració d'embotits artesans de gran qualitat i molta varietat. És coneguda per elaborar carns típiques i autòctones com el xolís, un deliciós embotit produït amb carn de porc.

L'objectiu d'aquesta jornada és donar a conèixer els embotits del porc i utilitzar aquesta informació a l'hora de promocionar-los ja sigui a través del comerç local o de la restauració.

## Lloc de realització

Carpa de la Fira Ramadera de la Pobleta de Bellveí – La Vall Fosca

Ctra. L-503, km 3,4

25513 La Pobleta de Bellveí (La Torre de Capdella)

## Inscripcions

A través de RuralCat: [Inscripcions](#)

Per a més informació:

Sra. Natividad Salón Huerta

Tel.: 973 650 179

A/e: [natividadsalon@gencat.cat](mailto:natividadsalon@gencat.cat)

## Programa

- 17.30 h **Benvinguda i presentació de la jornada**  
Il·lm. Sr. Josep Maria Dalmau, alcalde de La Torre de Capdella.  
Sra. Mari Pau Montoro, directora de l'Escola Agrària del Pallars.
- 17.40 h **Introducció de la jornada**  
Sr. Jaume Badia, mestre artesà alimentari de Casa Badia de Tremp.
- 18.15 h **L'elaboració del foie gras a Casa Fonso de La Torre de Capdella**  
Sra. Nati Fayos, mestra artesana alimentària.
- 18.45 h **L'elaboració del xolís i confitat de Ca d'Antema de La Plana de Mont-ros**  
Sra. Roser Planes, carnisseria.
- 19.15 h **Tast d'embotits del porc de Casa Fonso i Ca d'Antema**
- 20.00 h **Projecció del documental de Manel Dalmau La matança del porc**
- 20.30 h **Cloenda de la jornada**

## Organització

Departament d'Acció Climàtica,  
Alimentació i Agenda Rural

## Col·laboració



Ajuntament de  
La Torre de Capdella