



Carn de ramaderia extensiva

Qualitat, valor afegit, vies de comercialització i gastronomia

Jornada tècnica

Santa Creu de Jutglar, dimecres 12 de juny de 2024

Presentació

La ramaderia extensiva genera aliments sostenibles, saludables i de qualitat, així com múltiples serveis ambientals al conjunt de la societat. El seu paper en la gestió del territori és clau per l'adaptació i mitigació del canvi climàtic, la conservació de la biodiversitat, la protecció del sòl en front l'erosió i l'aprofitament sostenible de l'aigua. A més, des d'un punt de vista social, contribueix a fixar persones al territori, al reequilibri territorial i genera una economia circular.

En aquesta jornada es pretén donar a conèixer diferents experiències de producció, elaboració i comercialització. Es presentaran els primers passos de la futura Xarxa d'Escorxadors Petits de Catalunya i es debatrà sobre com explicar, comunicar i fer arribar la carn de ramat als consumidors finals tot posant en valor la qualitat, beneficis i formes de cuina d'aquest tipus de carn.

Jornada inclosa dins el Grup Operatiu "Assaig, Monitoratge i escalabilitat d'un escorxador mòbil d'oví i cabrum com a suport a la petita pagesia i al relleu generacional al món rural". Projecte finançat a través de l'Operació 16.01.01 de Cooperació per a la innovació del Programa de desenvolupament rural de Catalunya 2014-2020.

Lloc de realització

Sala d'Actes del Consorci del Lluçanès
Carrer Vell, 3
08515 Santa Creu de Jutglar

Inscripcions

A través de RuralCat: [Inscripcions](#)

Per a més informació:
Associació d'Iniciatives Rurals de Catalunya (ARCA)
Alba Piqué Serra
A/e: equipat@arca-dr.cat

Programa

- 10.00 h **Presentació de la jornada**
- 10.15 h **Potenciar el consum de carn i productes de proximitat en la restauració a partir de noves maneres de cuinar**
Ignasi Camps. Restaurant Ca l'Ignasi
- 11.00 h **Xarxa de petits escorxadors de Catalunya**
Àngel Segarra. Advocat i autor de l'estudi sobre els petits escorxadors de Catalunya
- 11.20 h **Experiències de producció i comercialització de carn de ramaderia extensiva:**
 - Miquel Casas. Productor de xai de Producte del Ripollès
 - Àngel Marc Villazala. Aubracs del Sorreigs. Productor vedella ecològica i dins el projecte de Ramats de Foc
 - Xavi Orriols. Explotació Cal Miquel. Productor de xai i vedella, obrador propi i carnisseria
 - Núria May. Creació. Prova pilot d'inclusió de carn de productors locals als menjadors escolars de la comarca d'Osona
- 12.30 h **Taula rodona i debat final. Què podem fer per valorar i donar a conèixer al consumidor la carn de ramaderia extensiva?**
- 13.30 h **Cloenda de la jornada**

Col·laboració



Organització

