



La qualitat de la carn de poltre de raça autòctona

Sessió divulgativa

Ripoll, dijous 7 de novembre de 2024

Presentació

El Cavall Pirinenc Català és una raça amb una excel·lent aptitud càrnia, ben adaptada al nostre territori i un dels motors econòmics de la nostra pagesia. És per això que uns dels objectius de la jornada és donar a conèixer la carn de Cavall Pirinenc Català i les seves propietats, i d'aquesta manera millorar la promoció de la seva carn com a producte agroalimentari de qualitat i fomentar-ne el consum.

En aquesta jornada es parlarà del maneig del poltre, les propietats nutricionals, l'especejament i la cuina de la seva carn.

Lloc de realització

Hotel Solana del Ter
C-17 km. 92,5 (Dir. Puigcerdà)
17500 Ripoll

Inscripcions

A través de RuralCat: [Inscripcions](#)

Per a més informació:
Serveis Territorials del DARPA a Girona
A/e: etorrenia@gencat.cat

Associació Producte del Ripollès
Tel.: 972 704 499
A/e: info@productesdelripolles.com

Programa

- 10.00 h **Presentació de la jornada**
- 10.10 h **Presentació de FECAPI i del segell 100% Raça Autòctona**
Marta Boleda. Veterinària i directora tècnica de la FECAPI
- 10.40 h **Presentació de la producció de la carn de poltre**
Joan Moret. Ramader
- 11.00 h **Presentació de les propietats nutricionals de la carn de poltre**
- 11.30 h **Pausa networking**
- 12.00 h **Presentació de l'especejament del poltre**
Joan Moret. Ramader
- 12.30 h **Aplicacions de la cuina professional amb producte Girona Excel·lent**
Pep Nogué. Cuiner
- 13.15 h **La cuina del poltre**
Jordi Vila. Cuiner del Restaurant de Can Jepet de Setcases
Isidre Buxó. Carbons Vallès
- 14.00 h **Cloenda de la jornada**

Col·laboració

Departament d'Agricultura,
Ramaderia, Pesca i Alimentació



Associació de
Criadors d'Eugues
de Muntanya
del Ripollès

Organització

