



Propietats de l'ovella ripollesa en la gastronomia

Jornada tècnica

RIPOLL, dilluns 21 de maig de 2018

Presentació

En els darrers anys el consum de carn de xai, un element essencial de la nostra cultura, ha disminuït de manera important. Els ramats exerceixen un paper rellevant en la gestió dels camps i pastures. Els pastors són un grup social que crea riquesa i preserva tradicions de tota mena de gran vàlua pedagògica.


L'objectiu d'aquesta jornada és donar a conèixer les propietats de l'ovella ripollesa, el seu maneig, la gestió de pastures. També veure el retorn econòmic d'aquest producte. Finalment es farà una breu pinzellada d'aquest producte a la cuina.

Organització



Col·laboració



 @ruralcat

Programa

19.00 h Presentació de la jornada

Sra. Dolors Soy, representant del sector oví de l'Associació Producte del Ripollès.

19.05 h Propietats de l'ovella ripollesa. El maneig, la gestió de pastures i la raça

Sr. Miquel Casas, pastor.

19.35 h El retorn econòmic de l'ovella ripollesa. Venda en viu, venda en canal, venda al detall

Sr. Manuel Sánchez, economista.

20.05 h Innovació en l'aprofitament de la cuina

Sra. Margarita Casas, restauradora.

21.00 h Cloenda de la jornada

Lloc de realització

Aula d'Hostaleria del Ripollès
Polígon Industrial els Pintors. C. Joan Miró, 2-4
17500 - RIPOLL

Inscripcions

La jornada és gratuïta però cal inscriure's a través de:

Agència de Desenvolupament del Ripollès

Tel.: 972 704 499 - A/e: mmauri@ripollesdesenvolupament.com

