



El Ripollès a taula: tècniques innovadores de la cuina del xai

Jornada tècnica

RIPOLL, dilluns 12 desembre de 2016

Presentació

El xai és un animal que ha format part del paisatge del nostre territori des de fa mil·lennis i requereix d'una cria extensiva per a la correcta supervivència de l'espècie i obtenció d'unes bones carns.

En general, la carn de xai és la que menys es manipula, per tant és podria considerar més natural. La procedència de la carn és molt important.

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.

Organització



Col·laboració



@ruralcat

Programa

09.30 h Presentació de la jornada

Sr. David Sanglas, cuiner.

10.00 h Especejament del xai

Sr. Mariano Gonzalvo, cuiner i gastrònom.

11.30 h Preparació d'embotits i pastes fines

- Secallona
- Llonganissa
- Mergued
- Paté
- Pernil

Sr. Mariano Gonzalvo, cuiner i gastrònom.

11.30 h Preparació d'altres elaborats

- Kebabs
- Mandonguilles
- Llom marinat
- Botifarres de bolets

Sr. Mariano Gonzalvo, cuiner i gastrònom.

15.00h Fi de la jornada

Lloc de realització

Aula d'Hostaleria del Ripollès
Pl els Pintors – c. Joan Miró, 2-4
17500-RIPOLL

Inscripcions

La jornada és gratuïta però cal inscriure's prèviament a través de:
Agència de Desenvolupament del Ripollès
Tel.: 972 704 499 - A/e: productedelripolles@gmail.com

També us podeu inscriure a través del servei de Preinscripcions a jornades del PATT del portal RuralCat:
www.ruralcat.net/preinscripcionspatt

