



La cuina del xai per als consumidors d'avui

Jornada tècnica

BARCELONA, dilluns 14 de juliol de 2014

Presentació

El consum de xai a Catalunya, com a la resta de l'Estat, ha sofert una davallada considerable en els darrers anys. Són molts els factors que han contribuït a aquest fet i conscients d'això, tant el propi sector productor com l'Administració treballen per recuperar-lo.

La producció ovina permet oferir als nostres consumidors un producte d'excel·lent qualitat i propietats nutricionals, alhora que proporciona un benefici mediambiental en estar molt lligada la seva activitat al territori, garantint el manteniment i recuperació d'espais agrícoles tradicionals, mantenint el paisatge i contribuint a l'equilibri territorial.

Aquesta jornada s'organitza amb la voluntat que els carnisers, paradistes dels mercats, restauradors i altres professionals del món de l'hoteleria sàpiguen transmetre als consumidors la millor manera de cuinar-lo, adaptada a les necessitats actuals. Cal donar a conèixer els nous formats, les noves formes de presentació i la cuina que s'adapta al consumidor d'avui.

Lloc de realització

CETT-Escola d'Hoteleria i Turisme
Av. Can Marçet, 36-38
08035 BARCELONA

Organització

Departament d'Agricultura, Ramaderia,
Pesca, Alimentació i Medi Natural



 @ruralcat



Programa

15.00 h Presentació de la Jornada

Hble. Sr. Josep M. Pelegrí i Aixut. Conseller d'Agricultura, Ramaderia, Pesca, Alimentació i Medi Natural.

15.30 h El sector pren la iniciativa per a promocionar el consum de la carn de xai

Sr. Tomás Rodríguez. Director tècnic d'INTEROVIC.

16.00 h La ramaderia ovina a Catalunya

Sr. Joaquim Xifra Triadú. Subdirector general de Ramaderia del DAAM.

16.30 h La carn de xai, propietats nutricionals

Dr. Abel Mariné. Universitat de Barcelona.

17.00 h Especejament i presentació de la carn de xai

Sr. Vicenç Mor. Gremi d'Empresaris Carnissers i Xarcuters de Barcelona i Província.

Sr. Ricard Josep Llavallol. Gremi de Carnissers i Xarcuters Artesans de les Comarques Gironines.

Sr. Josep M. Dalmau. Gremi de carnisers, Cansaladers i Xarcuters de les Comarques Tarragonines.

18.00 h Preparació i cuinat de la carn de xai

Equip professors de cuina del CETT.

19.00 h Cloenda de la Jornada

Sr. Domènec Vila Navarra. Director general d'Alimentació, Qualitat i Indústries Agroalimentàries del DAAM.

Al finalitzar la jornada hi haurà una degustació de diferents tasts de xai

Inscripcions

La jornada és gratuïta però cal inscriure's prèviament a través del servei de Preinscripcions a jornades del PATT del portal RuralCat:

www.ruralcat.net/preinscripcionspatt

*El nombre de places és limitat; les inscripcions seran acceptades per rigorós ordre d'inscripció.

Col·laboració



F.E.C.O.C.
Federació d'Entitats Catalanes
de Ramaders d'Oví i Cabrum

CETT | Turisme i Hoteleria
Formació / Recerca



FUNDACIÓ
OFICIS DE LA CARN