

Jornada de la vedella: del prat al plat

Jornada tècnica

CAMPDEVÀNOL - GOMBRÈN, 30 de juny de 2014

Presentació

Mantenir la tradició i combinar-ho amb la innovació i la modernitat és un dels objectius d'aquesta jornada per prendre nous elaborats amb carn de vedella de qualitat.

A la comarca del Ripollès, alguns ramaders del Ripollès es van associar i van crear l'Associació de Ramaders del Ripollès.

En els darrers anys també s'ha produït un augment de ramaders que s'han inscrit a la producció agrària ecològica.

A la mateixa jornada es presentarà la temporada gastronòmica de la vedella als restaurants adherits.

Organització

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



Col·laboració



Programa

15.00 h Benvinguda i recepció dels assistents al Mas les Coromines

15.15 h Especejament de vedella a la sala d'especejament ecològica

Sr. Carles Carrasco, carnisseria Carles i Mila i soci de l'Associació de Carnissers i Xarcuters del Ripollès.

Sr. Àngel Constans, carnisseria Constans i soci de l'Associació de Carnissers i Xarcuters del Ripollès.

15.45 h Visita de l'explotació ramadera de cria i engreix ecològic de vedella Mas Les Coromines (Campdevànol)

Sr. Ramon Corominas, soci de l'Associació de Ramaders del Ripollès.

17.00 h Presentació de la Jornada i de la temporada gastronòmica: la cuina de la vedella del Ripollès a la Fonda Xesc (Gombrèn)

Sr. Josep Maria Farrés, president del Consorci Ripollès Desenvolupament.

Sra. Teresa Colell, directora de l'Escola de Capacitació Agrària de l'Empordà.

Sr. Joan Casas, cap de l'Oficina Comarcal del DAAM del Ripollès.

Sr. Ramon Carbonell, president de l'Associació de Ramaders del Ripollès.

Sra. Núria Sala, presidenta de l'Associació de Carnissers i Xarcuters del Ripollès.

Sr. Fran Barroso, president de l'Associació d'Hostaleria del Ripollès.

17.30 h Innovació a la cuina de la vedella

Sr. Francesc Rovira, restaurant Fonda Xesc (una estrella Michelin)

Sr. Marc Agud, Associació d'Hostaleria del Ripollès i cuiner del Restaurant Crocus de Ripoll.

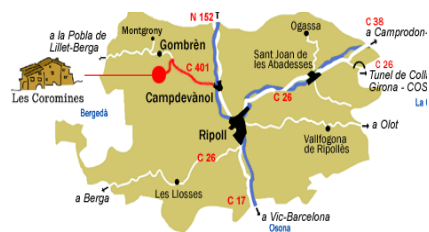
19.00 h Cloenda de la Jornada

Al final hi haurà una degustació de plats elaborats amb carn de vedella de Ramaders del Ripollès a càrrec dels membres de les associacions d'hostaleria de la comarca i amb el suport d' alumnes de l'Aula d'Hostaleria del Ripollès.

Lloc de realització

Mas Les Coromines
CAMPDEVÀNOL

Restaurant Fonda Xesc
GOMBRÈN



Inscripcions

La jornada és gratuïta però cal inscriure's prèviament a través de l'ECA Empordà (Tel.: 972 630 622 ext. 102 - A/e: cozell@gencat.cat ; Sra. Teresa Colell) o del Consorci Ripollès Desenvolupament (Tel.: 972 704 499 - A/e: r.auquer@ripollesdesenvolupament.com); Sra. Rosa M^a Auquer)