

Elaboració de mató i formatges de pastor

Jornada tècnica

QUERALBS, dimarts 16 de desembre de 2014

Presentació

Els primitius éssers humans van resoldre amb la fabricació del formatge el problema plantejat per a la conservació de la llet, ja que es tracta d'un producte que, fermentat o no, és resultat de la coagulació.

En aquest curs d'introducció de derivats làctics aprendràs a reconèixer els diferents tipus de formatges que hom pot elaborar artesanalment a casa seva. Trobem diferents varietats de formatges segons l'origen de la llet, l'agent que es fa servir per a precipitar la caseïna i els diferents procediments de curat i tractament.

Organització



Col·laboració



@ruralcat

Programa

18.00 h Presentació de la Jornada

Sr. Martí Vila, president de l'Associació de Pastors del Ripollès.
Sr. Joan Puigcorbé, president de de l'Associació d'Elaboradors Agroalimentaris del Ripollès.

18.15 h Visita a la Formatgeria Herbacol de Queralbs

Sra. Esther Camps, propietària de la Formatgeria Herbacol.

18.30 h Elaboració de mató amb quall animal

Sra. Esther Camps, Formatgeria Herbacol.

19.00 h Elaboració de mató amb quall vegetal

Sr. Joan Puigcorbé, Mas el Lladré.

19.30 h Diferents mètodes d'elaboració de formatges de pastor – casos pràctics

Sra. Mariona Rota, tècnica formatgera.
Amb la participació de diferents pastors de l'Associació.

20.30 h Requisits bàsics per transformar la llet en productes làctics i vendre'ls

Sra. Mariona Rota, tècnica formatgera.

21.00 h Cloenda de la Jornada

Sr. Martí Vila, president de l'Associació de Pastors del Ripollès.

Lloc de realització

Formatgeria Herbacol
Casa Rural Mas La Casanova: Ctra. de Ribes de Freser a Queralbs
QUERALBS

Inscripcions

La jornada és gratuïta però cal inscriure's prèviament **abans del 12 de desembre**, indicant si us quedareu a sopar, a través de Ripollès Desenvolupament (Tel.: 972 704 499 – A/e: info@productesdelripolles.com)
També us podeu inscriure a través del servei de Preinscripcions a jornades del PATT del portal RuralCat: www.ruralcat.net/preinscripcionspatt

Preu del sopar: 15€.

