



Com desfan les canals de vedella a França?

Taller demostratiu

Monells, divendres 10 de desembre de 2021

Presentació

En el marc del projecte ALBERAPASTUR (Interreg POCTEFA EFA216/16), un dels objectius és realitzar un seminari d'especejament d'una canal de boví, facilitant l'intercanvi d'experiències entre professionals (restauradors, carnisers i ramaders).

En aquesta jornada el mestre carnisser francès Laurent Portal compartirà els seus coneixements oferint l'oportunitat d'aprendre un procés d'especejament diferent al que es realitza a Catalunya, i obrint la porta a conèixer noves peces i aplicacions culinàries.

Lloc de realització

Finca Camps i Armet
Edifici A
17121 – Monells (Girona)

Inscripcions

A través del següent enllaç:
[Inscripcions](#)

Per a més informació: IRTA
A/e: javier.tobal@irta.cat

Programa

- | | |
|---------|--|
| 9.00 h | Benvinguda i presentació del projecte
<i>Sra. Núria Panella, IRTA.</i> |
| 9.30 h | Demostració de l'especejament de la bola d'una canal de vedella
<i>Sr. Laurent Portal, professeur de boucherie Chambre de Métiers et de l'Artisanat des Pyrénées-Orientales.</i> |
| 11.00 h | Demostració de l'especejament de la Falda d'una canal de vedella
<i>Sr. Laurent Portal, professeur de boucherie Chambre de Métiers et de l'Artisanat des Pyrénées-Orientales.</i> |
| 12.00 h | Pausa |
| 12.30 h | Com afecta l'orientació del ganivet a la duresa de la carn?
<i>Sra. Núria Panella, IRTA.</i> |
| 13.00 h | Demostració de l'especejament de l'espatlla d'una canal de vedella
<i>Sr. Laurent Portal, professeur de boucherie Chambre de Métiers et de l'Artisanat des Pyrénées-Orientales.</i> |
| 14.00 h | Tast sensorial de carn de la raça de l'Albera
<i>Sra. Núria Panella, IRTA.</i> |
| 14.30 h | Cloenda de la jornada |



Aquesta jornada es realitza presencialment. Tots les persones assistents hauran de seguir les mesures de prevenció establertes enfront el Covid-19. L'ús de mascareta serà obligatori durant tota la jornada.

Organització

