



Formació

Escoles Agràries

Elaboració de patés

Monells, dilluns 20 de novembre de 2023

Presentació i objectius

El curs té com a objectiu aprendre les receptes de quatre patés per incorporar tant en format terrina i al detall, es realitzarà tot el procés inclòs el de cocció, així com la decoració d'aquests.

Programa

SESSIÓ 1, dl. 20 de novembre

9.00 a 15.00 h **INTRODUCCIÓ ALS INGREDIENTS BÀSICS.**
ELABORACIÓ DE PATÉ DE CAMPAGNE.
ELABORACIÓ DE PATÉ DE FETGE.
ELABORACIÓ DE FOIE.
ELABORACIÓ DE PATÉ DE PEBRE.

Professorat

Antoni Vila. Carnisseria Seli de Torrella de Montgrí. Guardonat Girona Excel·lent 2023: Categoria d'Embotits de fuet i botifarra negra.

Enric Torrent. Carnisseria Pelai de Sant Climent Sescebes. Guardonat Girona Excel·lent 2021: Categoria d'Embotits de llonganissa de pagès, botifarra negra, botifarra de perol i de la Categoria: Producte Singular per la gelatina d'allioli.

Eduard Gaviña. Tocineria Mario de Palafrugell. Guardonat Girona Excel·lent 2023: Categoria de Conserves i Semiconserves amb el sofregit de ceba i tomata.

Josep Maria Vila. Carnisseria Pons de Llivia. Guardonat Girona Excel·lent 2023: Categoria d'Embotits de pa de fetge.

Realització

Lloc: Escola Agrària i Alimentària de l'Empordà. Finca Camps i Armet s/n, 17121 Monells

Calendari: dilluns 20 de novembre de 2023

Horari: De 9.00 a 15.00 h

Durada: 6 h

Inscripcions

Us hi podeu inscriure a l'**Escola Agrària i Alimentària de l'Empordà** a través de l'enllaç

<https://forms.gle/1E8kbzqR1yDB1cr58>

Coordinador: Narcís Feliu Alsina, telèfon 972 630 123, a/e narcisfeliu@gencat.cat

Cost: dret d'inscripció, 15 €

Més informació: agricultura.gencat.cat