



Formació

Escoles Agràries

Elaboració d'embotits tradicionals de caldera

Monells, 23 de setembre de 2024

Presentació i objectius

Amb aquest curs, adreçat principalment a petits elaboradors i xarcuters, es vol donar a conèixer el procés per a l'elaboració de productes cuits artesanals, tals com la botifarra blanca, negra, la de dos colors i la de perol, i resoldre els dubtes que poden sorgir relacionats amb l'elaboració dels mateixos.

Programa

SESSIÓ 1, dl. 23 de setembre

- 9.00 -14.00 h **ELABORACIÓ DE PRODUCTES CUITS.**
Cocció de la carn per a l'elaboració de perol i de dos colors.
Elaboració de botifarra blanca i negra.
Cocció de la botifarra blanca i negra.
Elaboració botifarra de perol i de dos colors.
- 14.00 – 15 h **PAUSA-DINAR (Tast de productes)**
- 15.00 -17.00 h **ELABORACIÓ DE PRODUCTES.**
Finalització de les coccions pendents.
Resolució de dubtes.

Metodologia:

Aquest curs es realitza de forma presencial. Durant l'elaboració dels productes s'aniran explicant els conceptes teòrics relacionats amb la matèria.

Professorat

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

Enric Torrent, carnisser i xarcuter de la 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 amb la gelatina d'allioli.

Realització

Lloc: EAA Empordà
Finca Camps i Armet s/n
17121 Monells

Calendari: 23 de setembre

Horari: de 9.00 a 17.00 h

Durada: 7 h

Hi col·labora



Consell de Carnissers
i Xarcuters Artesans
de les comarques gironines

Inscripcions

Us hi podeu preinscriure mitjançant el qüestionari de l'enllaç
<https://forms.gle/MRrnprgPrWkEKV5E8>

Coordinador: Sergi Altarriba
a/e sergi.altarriba@gencat.cat

Cost: dret d'inscripció, 15 € segons l'Ordre ACC/54/2022

Més informació: agricultura.gencat.cat

