



# Procés de producció de carn madurada. El cas de la raça Bruna dels Pirineus

## Jornada tècnica

Talarn, dimarts 14 de juny de 2022

### Presentació

La maduració de la carn ofereix una bona oportunitat per valoritzar gastronòmicament la carn de vaca. La producció de carn madurada és una pràctica cada vegada més utilitzada en el sector carnisser i de la restauració. Duta a terme correctament permet obtenir carns d'extraordinària qualitat sensorial.

La jornada, adreçada a ramaders, carnisseres i restauradors, pretén donar a conèixer els aspectes tècnics i de seguretat alimentària claus per a la producció de carn madurada, alhora que presentar les dades preliminars obtingudes de l'estudi de maduració de la carn de la raça Bruna dels Pirineus Catalans.

### Lloc de realització

Escola Agrària del Pallars  
Ctra. C-13, km 83  
25630 Talarn

### Inscripcions

A través de RuralCat: [Inscripcions](#)

Per a més informació:

EA Pallars (Sra. Mari Pau Montoro)  
Tel.: 973 650 179

A/e: [pmontoro@gencat.cat](mailto:pmontoro@gencat.cat)

### Programa

- |         |                                                                                                                                                                                                             |
|---------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 16.00 h | <b>Presentació de la jornada</b><br>Sra. Mari Pau Montoro, cap de programes de l'Escola Agrària del Pallars. DACC.                                                                                          |
| 16.05 h | <b>Com s'arriba a produir carn de raça Bruna dels Pirineus Catalans</b><br>Sra. Marta Fina, veterinària tècnica UAB-FEBRUPI.                                                                                |
| 17.00 h | <b>Com podem produir carn madurada? Aspectes claus a tenir en compte</b><br>Sra. Núria Panella, Programa de Qualitat i Tecnologies Alimentàries de l'IRTA.                                                  |
| 18.00 h | <b>Taula rodona</b><br>Sra. Núria Panella, Programa de Qualitat i Tecnologies Alimentàries de l'IRTA.<br>Sr. Eduard Bastús, Carns Bastús.<br>Sr. Miquel Gordó, Cal Tomàs.<br>Sr. Josep Palau, Casa Masover. |
| 19.00 h | <b>Cloenda de la jornada</b>                                                                                                                                                                                |

### Organització

Departament d'Acció Climàtica,  
Alimentació i Agenda Rural



Generalitat de Catalunya  
Departament d'Acció Climàtica,  
Alimentació i Agenda Rural

PLA ANUAL 2022  
DE TRANSFERÈNCIA TECNOLÒGICA



220540 / 3,00