

[Inici](#) > [Pirineus](#)[La Ciutat dels Pirineus](#) [Pirineus](#)

Tremp acull la jornada de cuina 'Al teu gust' centrada en el corder

L'Ajuntament de Tremp i la Fundació Àlicia organitzen una jornada per a professionals entorn de la cuina de la carn de corder del Pallars

Per **Redacció** - 11 d'octubre de 2022 7:36h.

[f](#) | Compartir en Facebook[🐦](#) | Piular en Twitter[G+](#)[p](#)[📧](#)

El dilluns 17 d'octubre l'**Espai Cultural La Lira de Tremp** acollirà una jornada de cuina centrada en el producte més emblemàtic del Pallars: el corder.

Aquesta proposta d'"**Al teu gust aliments del Pallars**", el programa de l'**Ajuntament de Tremp** que treballa per la difusió, el posicionament i la millora del sector agroalimentari del Pallars, i la Fundació Àlicia s'adreça a

professionals en actiu del sector de la restauració, estudiants de cuina i altres professionals vinculats a la ramaderia de l'oví. Tot i que la jornada està oberta a curiosos i amants de la cuina en general.

En el decurs de la jornada tindran lloc demostracions de cuina a càrrec de xefs convidats, com Xixo Castaño (Malena, Gimènells) i Joel Castanyé (La Boscana, Bellvís) i Anjalina Chugani (Soul Spices) i Marc Puig-Pey (Fundació Alícia) i xefs pallaresos, com Llorenç Aguilar (Lo Quiosc, Talarn) i Meritxell Tartera i Francesc Torrents (Hotel Pessets, Sort), Marina Pàmpols (Lo Bueno, Tremp) i Mariano Gonzalvo (Lo Paller del Coc, Surp).

Així mateix, el sommelier David Seijas (del projecte "Gallina de Piel Wines") conduirà un maridatge de corder amb vins del Pallars, i també oferiran conferències sobre la ramaderia de l'oví, el seu maneig i l'origen, la professora d'investigació a INGENIO (SIC-UPV), Marta Guadalupe i l'investigador de la UAB, Alejandro Sierra Sainz-Aja.

L'objectiu d'aquesta jornada és **oferir un espai de formació i divulgació per a professionals de tot el país**, al territori d'origen i reivindicar el valor de la carn de corder tant per les seves qualitats nutricionals i organolèptiques, com per la importància del manteniment dels ramats i els pastors. Els conductors de la jornada seran el director de la Fundació Alícia, Toni Massanés, i la seva responsable de projectes d'innovació, Adriana Gálvez.

La Jornada "La cuina del corder del Pallars" forma part de les sessions per a professionals del programa d'activitats del CORDEVI, el festival gastronòmic del Pallars: www.festivalcordevi.cat.

ETIQUETES

Tremp



Like 1

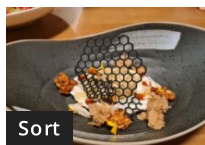
Tweet

Articles relacionats

Més de l'autor



Conclou el cicle #FEMPALLARS de comerç



Sort i Tremp creen Cuinem Talent per fer valdre la restauració del Pallars



Els cellers del Pallars es donen cita a la jornada de 'Vins del Pirineu'



ANUNCIA AQUÍ LA
TEVA **EMPRESA**

LA CIUTAT

Diari digital de proximitat

Amb la col·laboració de:



[Contacte](#) [Nota legal](#) [Privacitat](#) [Publicitat](#)

© Casguamedia S.L. - Tots els drets reservats.