

Jornades gastronòmiques del corder pellarès a l'Institut Cavall Bernat de Terrassa

S'hi ha dut a terme una activitat formativa a càrrec de representants del programa 'Al teu gust, aliments del Pallars'



Imatge de la sessió d'Oriol Pallarès al centre egarenc | Ajuntament de Tremp

Gràcies a un acord d'intercanvi i coneixement entre l'Institut Cavall Bernat i el programa *Al teu gust, aliments del Pallars* de l'Ajuntament de Tremp, el 8 de maig, el centre educatiu de Terrassa va donar el tret de sortida a una setmana dedicada al coneixement i la promoció del corder del Pallars, amb l'objectiu de conèixer noves elaboracions i plats de carn de corder.

L'alumnat, doncs, va participar en una sessió d'especejament i cuina del corder a càrrec de professionals del Pallars, on es van treballar noves elaboracions i plats amb corder. El cuiner Oriol Pallarès i l'ajudant de cuina Iolanda Sancho van oferir una demostració d'especejament i cuina aprofundint en les característiques organolèptiques i les seves aplicacions a la cuina, amb el corder ofert per l'explotació també pallaresa, Carns Batlle.

A més, l'oferta gastronòmica del restaurant Torre Mossèn Homs posa especial atenció en aquest producte. Així mateix, aquells que s'animin a visitar el restaurant fins aquest divendres 17 de maig podran degustar elaboracions fetes amb el corder del Pallars. L'objectiu de la iniciativa és oferir tant a alumnes com a clients del restaurant la possibilitat de conèixer i assaborir un producte de qualitat com el corder del Pallars de la mà de professionals d'aquesta comarca.

El programa *Al teu gust, aliments del Pallars* treballa per la dinamització del sector agroalimentari del Pallars Jussà, que agrupa productors, elaboradors i restauradors, i la divulgació i posada en valor dels productes de la comarca. El Pallars Jussà és la comarca de Catalunya que té més caps d'ovella productiva.