



CONSUMINT CARN DE CORDER I CABRIT AJUDEM A GESTIONAR INCENDIS

T'EXPLIQUEM COM CUINAR ELS MILLORS PLATS AMB CABRIT O CORDER

PER SUCAR-HI PA!!

Organitza:



Amb el suport de:



VICEPRESIDENCIA
TERCERA DEL GOBIERNO
MINISTERIO
PARA LA TRANSICIÓN ECOLÓGICA
Y EL RETO DEMOGRÁFICO



Pla de Recuperació,
Transformació
i Resiliència



Finançat per
la Unió Europea
NextGenerationEU

PREPAST compta amb el suport de la Fundación Biodiversidad del Ministerio para la Transición Ecológica y el Reto Demográfico (MITECO) en el marc del Pla de Recuperació, Transformació i Resiliència (PRTR), finançat per la Unió Europea – NextGenerationEU.





T'organitzem un *showcooking* o un àpat basat en la cuina del corder o el cabrit. De la ma dels cuiners i les cuineres més mediàtiques del país o d'aquells del territori que fan cuina tradicional amb els millors productes.

T'oferim:

- Explicacions i consells gastronòmics de com tractar el producte i cuinar els plats.
- Degustació dels plats acabats.
- Àpats sencers basats en la cuina del corder i el cabrit amb productes de proximitat (de fins a 80 persones).
- Plats commemoratius per fires, jornades ...

La gestió dels grans incensis forestals passa pel manteniment d'un paisatge divers, un paisatge en mosaic, amb espais oberts i conreus entre les masses forestals que ajuden en la gestió del foc

Els pastors i els ramats ajuden al manteniment d'aquest paisatge. I nosaltres els podem ajudar consumint els seus productes.

Per això diem que consumint carn de corder ajudem a la gestió del risc d'incendis.

