



Consumo de Proximidad en el Cordero y Razas Autóctonas

Jornada

VALÈNCIA, 12 de diciembre de 2017

ORGANIZA

LA UNIO
DE LLAURADORS I RAMADERS

COLABORA



AJUNTAMENT DE VALÈNCIA
REGIDORIA D'AGRICULTURA I HORTA

Quesos artesanos de la Sierra de Espadán
LOS CORRALES



PROGRAMA

10:30 h.- Recepción de asistentes

10:45 h.- Inauguración

Ramón Mampel, secretario general de LA UNIO

11:00 h.- La guirra, nuestra raza autóctona. Características principales y estudios

Martín Rodríguez, catedrático Producción Animal. UPV

12:00 h.- Situación del sector ovino en el territorio valenciano y datos de consumo

Anna Gomar. Veterinaria. Técnica de Ganadería de LA UNIO

12:30 h.- El trabajo de los pastores: función social, económica y mediambiental
Papel de la guirra en la conservación de la biodiversidad

Representantes de Anguirra

13:00 h.- Experiencias en la oveja guirra: carne, quesos y lana

Carne: Representantes de carnicerías y del Hotel Las Arenas

Leche cruda y queso artesanal: Ángel Valeriano. Quesería Los Corrales de Almedijar. Presidente de la Asociación de Queseros de la Comunitat Valenciana

Lana: Representante del proyecto Esquellana para recuperar la lana de las ovejas valencianas

14:00 h.- Degustación de cordero de proximidad elaborado por cocineros del CdT y de quesos artesanales valencianos de Los Corrales de Almedijar, maridados con vinos valencianos

LUGAR DE REALIZACIÓN

CdT València
Passeig de l'Albereda, 37

INSCRIPCIONES

Asistencia libre previa inscripción:
info@launio.org / 963530036

C. Marqués de Dos Aigües, 3-1 46002-València Tel. 963530036 launio@launio.org

www.launio.org

facebook.com/launiodellauradors

@UnioLlauradors