

El poltre, a totes les valls del Ripollès

Una jornada tècnica, que tanca el cercle des de les pastures a les cuines, dona el tret de sortida a una temporada gastronòmica que per primera vegada abasta tota la comarca



Els poltres, del prat a les taules dels restaurants del Ripollès. Foto: CRD

Les [explotacions ramaderes d'eugues del Ripollès](#) es concentren a la Vall de Camprodon, sobretot entre Llanars i Molló. Això ha fet que tradicionalment el poltre hagi estat un producte que s'hagi servit als restaurants de l'entorn amb una campanya gastronòmica que durant vuit anys ha organitzat exclusivament l'associació Cuines de la Vall de Camprodon.

Enguany, per primera vegada, la iniciativa ha arribat a la resta de la comarca. La novena temporada gastronòmica del poltre del Ripollès també ha comptat amb la col·laboració de l'Associació d'Hostaleria del Ripollès, els Fogons de la Vall de Ribes, el Consorci Ripollès Desenvolupament i l'Aula d'Hostaleria així com la Mancomunitat de la Vall de Camprodon, l'Associació de Criadors d'Eugues de Muntanya del Ripollès i el Consorci de Turisme de la Vall de Ribes. Una posada en comú que servirà per portar aquesta carn de primera qualitat a menús de 23 restaurants de la comarca: 13 de la Vall de Camprodon, cinc de la Vall de Ribes i cinc del Baix Ripollès.

La temporada gastronòmica del poltre s'allargarà del 5 al 25 de maig. [Dóna el relleu a la del xai](#) que es va fer del 10 de febrer al 21 d'abril. [També n'hi hauran](#) dedicades a la vedella (2 de juny al 15 de juliol); la trumfa (20 de setembre a l'11 d'octubre) i el porc (3 de novembre al 8 de desembre).

Jornada tècnica: de l'explotació ramadera a la cuina

Les associacions gastronòmiques i les institucions de promoció turística, juntament amb l'Associació

Leader Ripollès Ges Bisaura, van mostrar el seu treball comú amb una jornada tècnica dedicada al poltre i que va servir per estrenar la campanya. La idea era tancar en una sola tarda el cicle del producte: de les pastures a les cuines.

Hi van assistir una setantena de persones, moltes d'elles carnisers i productors, d'arreu: el Gironès, l'Empordà, el Pallars, la Vall d'Aran, la Seu d'Urgell i la Cerdanya. Un públic molt nombrós que va poder seguir tot el cicle del poltre. Es va començar amb una visita a la granja d'engreix ecològic de poltres de La Illa de Llanars i a l'escorxador i sala de desfer de Camprodon, a càrrec de Joan Moret, president de l'Associació de Criadors d'Eugues de Muntanya del Ripollès i de la Federació de Cavall Pirinenc Català.

Tot seguit, la comitiva es va traslladar a El Mariner, un establiment de turisme rural de Sant Pau d eSegúries, on va tenir lloc la presentació de la jornada a càrrec de Joaquim Xifra, subdirector general de Ramaderia; Miquel Rovira, president del Consell Comarcal del Ripollès i vicepresident del Consorci Ripollès Desenvolupament; Joan Casas, cap de l'Oficina comarcal del DAAM al Ripollès i el propi Moret. La jornada també va incloure una part pràctica amb l'especejament de les canals de poltre i l'explicació de les característiques i qualitats nutricionals i gastronòmiques de la seva carn.

Finalment, els restauradors que estan al capdavant de les tres associacions que els agrupa a la comarca i de l'Aula d'Hostaleria, així com Francesc Rovira de la Fonda Xesc de Gombren -amb estrella Michelin-, van presentar els plats elaborats amb carn de poltre de muntanya del Ripollès que, posteriorment, va poder degustar el públic.



Una estrella Michelin cuinant carn de poltre. Foto: CRD

Campanya del poltre del Ripollès, del 5 al 25 de maig

Temporada gastronòmica del POLTRE DE MUNTANYA DEL RIPOLLÈS

del 5 al 25 de maig de 2014

Camprodon El Pont 9 - 972749929 Can Peric - 972741295	Ripoll de Freser Els Casadors - 972721866 Ripoll Freser - 972727869 Can Gari - 972727648 Catalunya Park - 972725527	Selva Can Ripoll - 972746204 Can Fumada - 972746202 Fumet - 972746278
Espinavell Les Planes - 972746176 Can Jordi - 972746176	Ripoll Espinavell Tor - 972746177 Oribas - 972746177 La Torreletta - 972746176 Torred'Almador - 972746177	Tremp Fonda Xesc - 972746176
Gombrèn Fonda Xesc - 972746176	Llanars Hotel el Grèvol - 972746176	Urgell La Muntanya - 972746176
Llanars Hotel el Grèvol - 972746176	Sant Feliu de Guírdol El Noucent - 972746176 Sant Feliu de Guírdol - 972746176	

Camprodon : El Pont 9 i Can Peric
Espinavell (Molló): Les Planes i Can Jordi
Gombrèn : Fonda Xesc
Llanars : Hotel el Grèvol

Molló: Hotel Calitxó i El Costabona

Pardines : Antiga Fonda Can Serra

Ribes de Freser : Els Caçadors, Hotel Prats, Can Sart i Catalunya Park

Ripoll : Hotel Solana del Ter, Can Perla, Snack Bar Ramon, Crocus i La Taverneta

Sant Pau de Segúries : Els Roures i Racó d'en Cisco

Setcases : Can Jepet, Can Tiranda i Pirineu

Tregurà (Vilallonga de Ter): Fonda Rigà

Ventolà (Ribes de Freser): Ca l'Anna

Organitza: Associació de Criadors d'Eugues del Ripollès, Consorci Ripollès Desenvolupament, Associació d'Hostaleria del Ripollès, Els Fogons de la Vall de Ribes, Cuines de la Vall de Camprodon, Aula d'Hostaleria del Ripollès, Mancomunitat de la Vall de Camprodon i Consorci de turisme de la Vall de Ribes