

SENCILLAMENTE

# tastapork



www.bechs.cat

## la valleta

Soses - Lleida  
la.valleta@hotmail.com



JAMONES Y EMBUTIDOS

Garrido Brufó, S.L.  
www.garrido.com



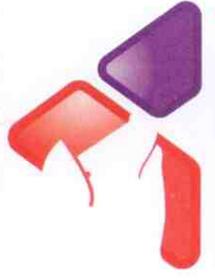
Col·legi Oficial  
Veterinaris Lleida



GSP



RAL D'AVINYÓ  
L'AUTÈNTIC SABOR DEL PORC



MATADERO  
FRIGORÍFICO AVINYÓ



GESCASER



BATALLÉ

PARTICIPAN

ORGANIZACIÓN TÉCNICA



IGLESIAS-CARNES SELECTAS

PATROCINA



CAJA INMACULADA

La más que famosa dieta mediterránea, va asociada no sólo a la comida de un tipo de productos sino también a una filosofía de vida. La comida lenta (transformada en moda ahora con el movimiento slow-food), la siesta, la sobremesa... son otros elementos que acompañan a la dieta mediterránea. Fue precisamente en una sobremesa compartida entre el restaurador, un grupo de veterinarios de porcino y un profesional de la carne donde se nos ocurrió la idea del **Tastapork**. En aquella mesa nos dimos cuenta que muchas veces el prescriptor (restaurador) desconoce la existencia de diferentes carnes de cerdo. Estamos convencidos que si lanzamos la siguiente pregunta: ¿Sabe igual toda la carne de cerdo?, la mayoría de gente no vinculada al sector es incapaz de responder y hasta cierto punto esto es normal. Pero, ¿por qué la gente que estamos en el sector a veces tampoco sabemos responder?. **Tastapork** será sin lugar a dudas la respuesta. Sabemos que la carne de cerdo blanco no es toda igual pero tenemos que explicarlo y demostrarlo. ¿Dónde?, en el marco del **I Tastapork**...

El **I Tastapork**, pretendemos que sea el inicio de una campaña modesta de promoción de la carne fresca de cerdo blanco. Para este primer año hemos elegido 5 tipos de carne fresca en función de su origen genético, alimentación y disponibilidad. Hemos contactado con proveedores a los que tenemos acceso por vínculos personales, les hemos planteado nuestra idea y aquellos que han apostado por ella, nos han facilitado cabeza de lomo y filete. Todos ellos nos han facilitado las mismas piezas y cantidad y estas se cocinarán a la brasa y se degustarán, sin ningún añadido más... la carne sola ante el "peligro" (su sabor). Ante este reto hemos buscado un consumidor exigente, y para ello ¿quién mejor que el que conoce de primera mano el animal que se produce?. Por esta razón de los primeros en participar del **I Tastapork** serán los veterinarios que participan en el **II Congreso de la Asociación Nacional de Veterinarios de Porcino** a celebrar en **Lleida el 24 y 25 de noviembre de 2010**. El objetivo para el 2011 es trabajar con la Federación de Hostelería y orientar el **II Tastapork** a los profesionales de la restauración a quienes hemos de mostrar las diferencias y las excelencias de las distintas opciones presentadas en la degustación. No pretendemos que **Tastapork** sea un punto de encuentro donde se deguste carne de cerdo al mayor, pretendemos mostrar las distintas características organolépticas y de textura de nuestras carnes para iniciar de esta modesta forma la cultura de la carne de cerdo fresca. No toda la carne de cerdo fresca es igual y es importante también difundir, con la ayuda de experimentados cocineros, la mejor forma de preparar estas carnes para captar la máxima expresión de las mismas.

La pasión por el cerdo y la ilusión nos hacen trabajar para potenciar la cultura de la carne fresca de cerdo en este **I Tastapork 2010**.