

# Gran costellada de corder del Pallars

Els propers 17 i 18 de març de 2018 a les barbacoes del Pallars Jussà



www.alteugust.com



MAPA AMB LES BARBACOES A L'INTERIOR

## Corder del Pallars, l'elecció més saludable

Quan anem a comprar corder hem de fixar-nos en:

- L'ORIGEN**  
El corder del Pallars és criat per experts ramaders com s'ha fet durant generacions. Amb les millors pastures i els millors pastors.
- LA PEÇA**  
Del corder, tot és bo i n'hi ha un tros per a cada ocasió. La cuixa i l'espatlla: les parts més magres i les que més proteïnes aporten. Ideal per fer al forn, guisades o a la brasa. Les costelles: les més saboroses i les reines de la brasa.
- LA CUINA**  
La carn del corder és la que s'ha menjat a casa nostra de tota la vida. Recorda de combinar-la amb verdures (cuites o crues) i aliments rics en carbohidrats (pa, patata, arròs o pasta) per a obtenir un plat complet i equilibrat.



### Informació nutricional

En l'àmbit de la **nutrició** la carn de corder és:  
Font de **proteïna** / Rica en **zinc i ferro** / Font de **vitamines del grup B**  
Aquests micro i macronutrients contribueixen:  
A enfortir el sistema immunitari, a millorar el desenvolupament cognitiu, a la regeneració de cèl·lules, al transport d'oxigen, a la síntesis de l'ADN i al correcte funcionament del sistema cardiovascular

#### Sabies que?

La quantitat de colesterol a la carn de corder és molt similar a la del pollastre o el gall d'indi

#### Sabies que?

L'aportació energètica de la carn de corder és molt similar a la de la vedella o del porc

INFORMACIÓ ELABORADA PER LA FUNDACIÓ ALICIA (www.alicia.cat)



Col·laboren:



Aquesta acció està subvencionada pel Servei Públic d'Ocupació de Catalunya en el marc dels Programes de suport al desenvolupament local

## On Comprar?

Entre el 12 i el 17 de març compra corder del Pallars amb un descompte del 30% a:

### Isona

- Carns Monsó (Pl. Del Raval, 8 Tel. 973 664 039)
- Xolís del Pallars (c/ de la Pobla, 3 Tel. 973 664 330)

### La Plana de Mon-ros

- Ca d'Antema (c/ únic s/n Tel. 973 663 123)

### La Pobla de Segur

- Cal Tomàs (c/ Doctor Casanovas, 14 Tel. 973 681 594)
- Cansaladeria Bellera - (Av. Sant Miquel del Pui, 9 Tel. 973 680 156)
- Carns Bastús - La Pobla de Segur (Av. Sant Miquel del Pui, 20 Tel. 973 680 182)
- Guàrdia carns, embotits i formatge (Av. Catalunya, 3 Tel. 973 680 256)

### La Torre de Capdella

- Casa Fonso (Ctra. s/n Tel. 973 663 038)

### Tremp

- Badia Xarcuters (Pl. Capdevila, 2 Tel. 973 652 482)
- Carnisseria Fondevila (c/Doctor Roure, 7 Tel. 973 651 490)
- Carns Dolors (Pl. De la Creu, 24 Tel. 689 566 551)
- Xarcuteria Castelló (c/Mercadal, 3 Tel. 973 650 959)

Aprofita els descomptes dels carnisers i ramaders per quedar amb els amics o la família en una de les àrees habilitades per coure carn al Pallars Jussà.

Fem corder a la brasa i recuperem la nostra tradició. Contribuirem a mantenir el comerç i l'activitat ramadera del territori!!

I no t'oblidis d'acompanyar-la d'altres productes de proximitat: vins, coques, galetes, pans, cerveses, licors, formatges...

## 4 Receptes

Per combinar-ho els restaurants et proposen:



Gran costellada de corder del Pallars

### RECEPTA DE LA Salsa ROMESCO

(És Pallarès, Tremp)

- 2.5 Kg tomacó escalivat
- 0.2 kg all escalivat
- 0.6 kg ametlla torrada pelada
- 0.2 kg pa torrat
- 850gr oli verge extra
- 250gr vinagre de vi blanc
- 150gr aigua
- 50gr sal
- 100gr carn de nyora
- 50gr carn de bitxo

Escalivem els tomàquets i l'all. Pelem els alls. Pelem les ametlles. Posem tots els ingredients en una batedora i trituram afegint l'oli a poc a poc. Si volem una consistència més suau afegim aigua i oli a poc a poc

### RECEPTA DE TXIMITXURRI

(Restaurant Buenos Aires, Tremp)

- 4 dents d'all pelats
- 1 cullerada sopera de canyella en pols
- 2 cullerades soperes d'orenga
- 1 cullerada sopera de timonets
- 1 cullerada sopera de pebre vermell fumat
- 1 cullerada de cafè de comí
- 200ml d'oli d'oliva verge extra
- 75ml de vinagre de la conca
- 75ml de vi negre del Pallars
- Julivert
- Sal

Piquem l'all i el julivert ben petit. Escalfem una mica l'oli, hi barregem tots els ingredients sòlids i ho remenem. Finalment, hi afegim un bon vi i vinagre. Tastem. Rectifiquem de sal. Ho deixem a la nevera unes hores abans de consumir-ho. Quan fem la carn, ho passarem per sobre i a gaudir d'un bon corder pallarès amb tocs argentins.

### RECEPTA D'ALLIOLI DE TOMATA

(Restaurant La Cuineta, La Pobla de Segur)

- 2 tomates
- 1 cabeça d'all al forn
- 1 dent d'all
- Oli d'oliva
- Sal

Escalivar dues tomates i un cap d'all al forn, un cop drets i pelats picar un all cru al morter afegir les tomates i alls escalivats, sal i oli d'oliva i barrejar tot.

### RECEPTA DE "PICO DE GALLO"

(Restaurant Casa Masover, Buira)

- Tomata
- 1 Pebrot vermell
- 1 Pebrot verd
- 1 ceba
- Julivert
- 2 cullerades de suc de llimona o llima
- 1 o 2 Bitxos (segons el picant que vulguem)
- 3 cullerades d'oli d'oliva verge extra
- Sal

Rentem bé els pebrots, els assequem, els tallem a quadrats petits treient les llavors i els nervis, ho posem en un bol en el qual servirem la nostra salsa. Si la tomata té la pell molt gruixuda la pelem, sinó la rentem bé, assequem i treiem les llavors i tallem a daus com els pebrots. Ho afegim al bol. Pelem la ceba, la trossegem a daus i també l'afegim. Afegim el julivert i els bitxos picats. Amanir amb sal al gust, suc de llimona o llima i si volem ho suavitzem amb una mica d'oli d'oliva verge extra.

30%  
DESCOMPTA



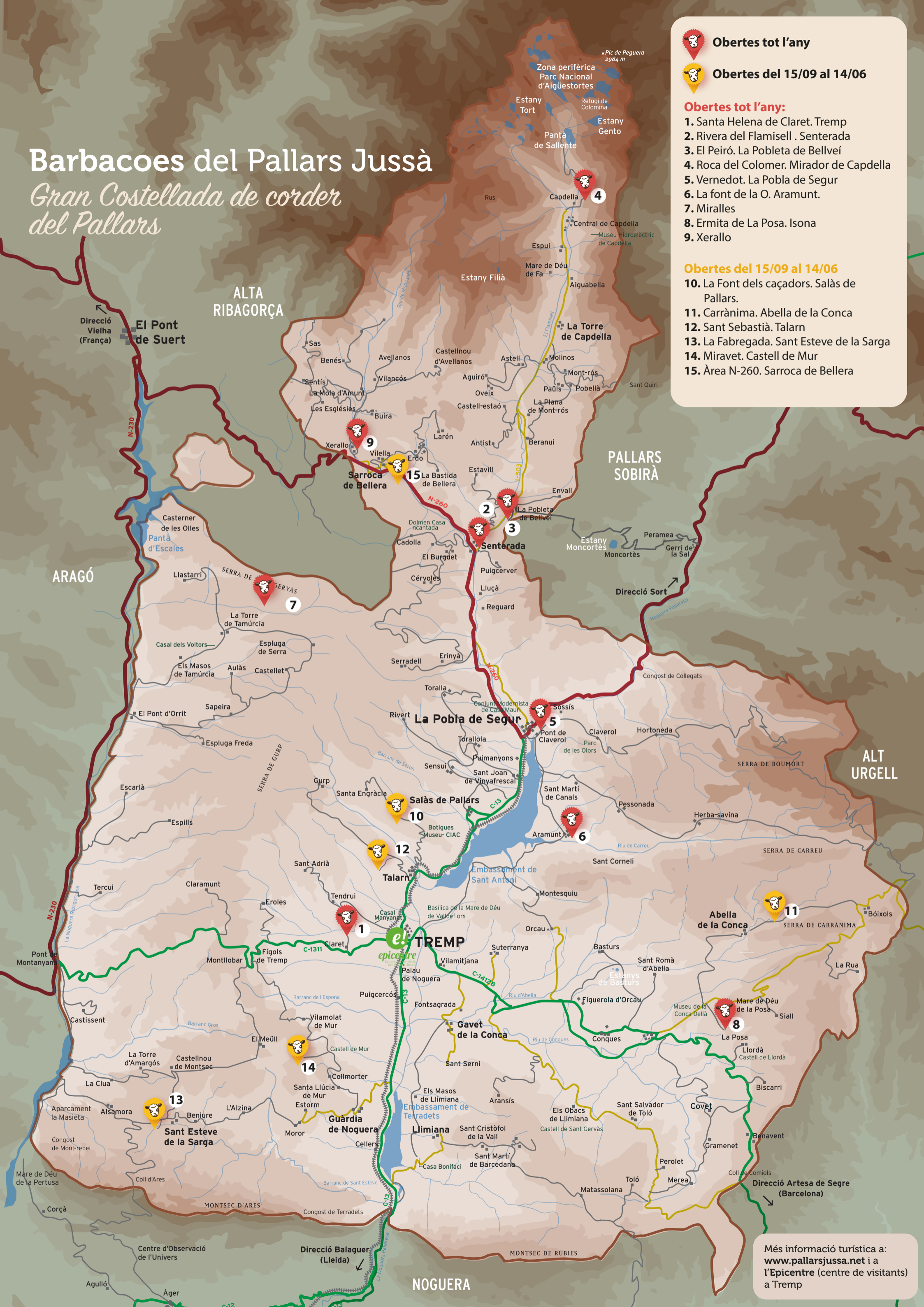
Gran Costellada de corder del Pallars



# Barbacoes del Pallars Jussà

## Gran Costellada de corder del Pallars

-  **Obertes tot l'any**
  -  **Obertes del 15/09 al 14/06**
- Obertes tot l'any:**
1. Santa Helena de Claret. Tremp
  2. Rivera del Flamissell . Senterada
  3. El Peiró. La Pobleta de Bellveí
  4. Roca del Colomer. Mirador de Capdella
  5. Vernedot. La Pobla de Segur
  6. La font de la O. Aramunt.
  7. Miralles
  8. Ermita de La Posa. Isona
  9. Xerallo
- Obertes del 15/09 al 14/06**
10. La Font dels caçadors. Salàs de Pallars.
  11. Carrànima. Abella de la Conca
  12. Sant Sebastià. Talarn
  13. La Fabregada. Sant Esteve de la Sarga
  14. Miravet. Castell de Mur
  15. Àrea N-260. Sarroca de Bellera



Més informació turística a:  
[www.pallarsjussa.net](http://www.pallarsjussa.net) i a  
 l'Epícentre (centre de visitants)  
 a Tremp