

La Joviat dedica dos dies a aprendre de la matança del porc



Alumnes de la Joviat en un taller del Gastropork | Joviat

Aquest dijous i divendres l'Escola d'Hoteleria Joviat de Manresa està vivint intensament la primera edició del Gastropork, iniciativa que té com a temàtica principal la tradicional matança del porc.

El Gastropork organitzat pel professorat d'Hoteleria, està dirigit als alumnes de Cuina i Gastronomia, Serveis en Restauració, Pastisseria i Direcció de Cuina i desenvolupa un programa molt complet: filmacions, tallers pràctics i ponències de la mà de professionals del sector de la matança del porc que tractaran l'especejament, els embotits, les diferents tècniques de tallar el pernil, com fer botifarres, carn del perol, coques i postres.

Aquest divendres, estarà destinat al dinar de la matança i tot l'alumnat de l'escola d'Hoteleria, amb el suport dels professors, es cuidaran de cuinar el dinar (caldo, carn d'olla, botifarres, postres...), encendre les barbacoes, muntar i parar taula al pavelló de l'Escola per poder gaudir d'un gran dinar de germanor.