

Nota de Premsa
Calvià, 25 de febrer de 2022

LA XXII FIRA D'OVÍ I CAPRÍ DE CALVIÀ PRESENTA COM A NOVETAT EL I CONCURS GASTRONÒMIC CARN SOSTENIBLE I NATURAL DE XOT CALVIANER DE LA MOSTRA DE CUINES DE CALVIÀ

Es recupera per a l'edició de 2022 el concurs del cartell per promoure la Fira que tindrà lloc al mes d'abril

L'Ajuntament de Calvià, a través del departament de Medi Ambient i Transició Ecològica, ja està preparant la XXII Fira d'Oví i Caprí que s'espera que enguany es pugui celebrar dins uns nivells de normalitat, sempre observant la normativa vigent en el moment en què es durà a terme.

En l'edició d'enguany es vol fomentar la participació, segons explica el regidor de Medi Ambient i Transició Ecològica, Rafel Sedano, de la ciutadania, així com potenciar el món ramader del municipi. Per això es recupera, per una banda, el concurs del cartell de la Fira i, per una altra, s'engega una nova activitat.

Amb la recuperació del concurs del cartell, que es va suspendre l'any passat, es vol estimular la creació artística i, a la vegada, donar difusió a la Fira, per la qual cosa s'estableix la concessió d'un premi de 300 euros al cartell seleccionat.

I Concurs Gastronòmic carn sostenible i natural de xot calvianer

La novetat d'enguany és la posada en marxa del I Concurs Gastronòmic carn sostenible i natural de xot calvianer de la Mostra de Cuines de Calvià 2022. Es tracta d'un concurs dirigit a professionals de la restauració, amb l'objectiu de promoure el coneixement sobre el potencial gastronòmic de la carn de xot, així com les seves característiques demostrades com la carn més sostenible i natural, i com a resultat de la tasca del sector ramader que manté viu i actiu el medi rural.

Al concurs s'hi podran presentar els establiments que participin en la Mostra de Cuines de Calvià que cada any té lloc els divendres del mes d'abril, i hauran de presentar un plat en què l'ingredient principal sigui la carn de xot. Es valorarà la creativitat i el sabor, com a factors fonamentals, però també l'originalitat, la innovació, les peces de carn escollides i el procés d'elaboració.

El primer premi a la millor recepta del concurs obtindrà 700 euros i un diploma acreditatiu, mentre que la segona recepta premiada rebrà 250 euros i un diploma acreditatiu.

El concurs per escollir les receptes es desenvoluparà en el marc de la XXII Fira d'oví i caprí de Calvià, mentre que els plats podran ser degustats en la Mostra de Cuines de Calvià.

Nota de Prensa
Calvià, 25 de febrero de 2022

LA XXII FIRA D'OVÍ I CAPRÍ DE CALVIÀ PRESENTA COMO NOVEDAD EL I CONCURSO GASTRONÓMICO CARNE SOSTENIBLE Y NATURAL DE CORDERO CALVIANER DE LA MOSTRA DE CUINES DE CALVIÀ

**Se recupera para la edición de 2022 el concurso del cartel para promover la Fira que
tendrá lugar en el mes de abril**

El Ajuntament de Calvià, a través del departamento de Medio Ambiente y Transición Ecológica, ya está preparando la XXII Fira d'Oví i Caprí que se espera que este año se pueda celebrar dentro de unos niveles de normalidad, siempre observando la normativa vigente en el momento en el que se llevará a cabo.

En la edición de este año se quiere fomentar la participación de la ciudadanía, según explica el concejal de Medio Ambiente y Transición Ecológica, Rafel Sedano, así como potenciar el sector ganadero del municipio. Por eso se recupera, por un lado, el concurso del cartel de la Fira y, por otro, se pone en marcha una nueva actividad.

Con la recuperación del concurso del cartel, que se suspendió el año pasado, se quiere estimular la creación artística y, a la vez, dar difusión a la Fira, por lo que se establece la concesión de un premio de 300 euros en el cartel seleccionado.

I Concurso Gastronómico carne sostenible y natural de cordero calvianer

La novedad de este año es la puesta en marcha del I Concurso Gastronómico carne sostenible y natural de cordero calvianer de la Mostra de Cuines de Calvià 2022. Se trata de un concurso dirigido a profesionales de la restauración, con el objetivo de promover el conocimiento sobre el potencial gastronómico de la carne de cordero, así como sus características demostradas como la carne más sostenible y natural, y como resultado de la labor del sector ganadero que mantiene vivo y activo el medio rural.

En el concurso se podrán presentar los establecimientos que participen en la Mostra de Cuines de Calvià que cada año tiene lugar los viernes del mes de abril, y tendrán que presentar un plato en el que el ingrediente principal sea la carne de cordero. Se valorará la creatividad y el sabor, como factores fundamentales, pero también la originalidad, la innovación, las piezas de carne escogidas y el proceso de elaboración.

El primer premio a la mejor receta del concurso obtendrá 700 euros y un diploma acreditativo, mientras que la segunda receta premiada recibirá 250 euros y un diploma acreditativo.

El concurso para escoger las recetas se desarrollará en el marco de la XXII Fira d'oví i caprí de Calvià, mientras que los platos podrán ser degustados en la Mostra de Cuines de Calvià.