



LA CARN DEL PARC NATURAL DE L'ALT PIRINEU: LA CONSERVACIÓ DEL PAISATGE A LA TAULA

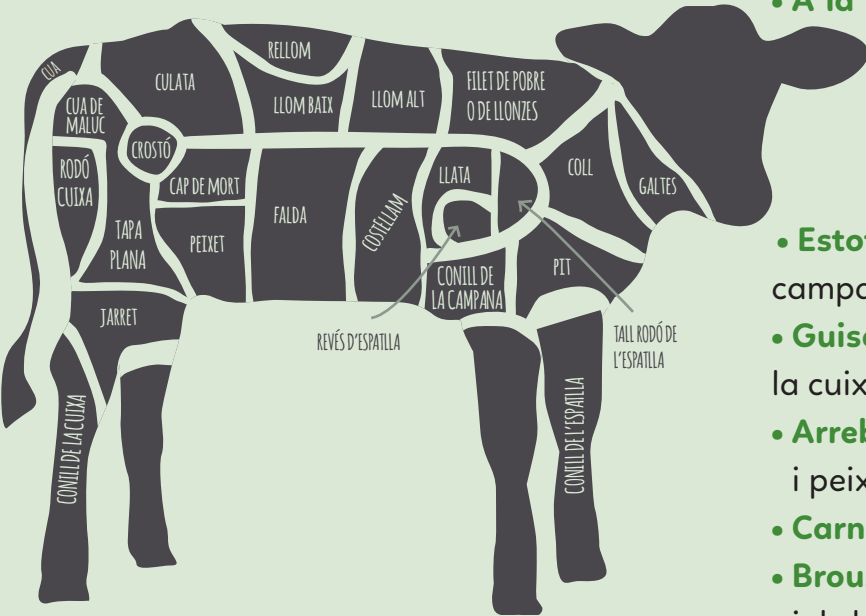
L'activitat ramadera i agrícola ha estat i és un agent important en la conservació del patrimoni natural i en la configuració i el manteniment del paisatge de les zones agroramaderes. Aquesta activitat s'està realitzant en gran part amb les races de bestiar autòctones presents al Parc Natural de l'Alt Pirineu, com les auvelles xisqueta i aranesa, la cabra pirinenca, el cavall pirinenc català i les vaques bruna i pallaresa, que han esdevingut un patrimoni genètic únic. El rol de la ramaderia és clau per mantenir viu el paisatge i la biodiversitat lligada als espais agroramaders i el medi rural. Cada cop són més les explotacions ramaderes amb certificació ecològica que li donen un plus de qualitat a la carn. Tenim a les nostres mans **fer més sostenibles i viables les explotacions ramaderes de l'Alt Pirineu tot consumint la seva carn, comprant-la tant a les carnisseries com als establiments turístics del territori.**

Animeu-vos a anar més enllà del bistec, redescobriu les diferents peces de carn de cadascuna de les races autòctones presents al Parc Natural de l'Alt Pirineu i atreviu-vos a provar noves coccions i preparacions culinàries.



VEDELLA

CUINA DE LA CARN DE VEDELLA



- **A la planxa o a la brasa:** filet, mitjana, culata, crostó, filet de llonzes i cap de mort.
- **Rostits:** tall rodó de la cuixa i de l'espatlla, llata, peixet, revés d'espatlla, conill de la cuixa, de l'espatlla i de la campana, papada, jarret i galtes
- **Estofats:** cua, coll, falda, conill de la cuixa, de l'espatlla i de la campana, filet de llonzes, revés d'espatlla, llata, galtes i jarret
- **Guisats:** jarret, culata d'espatlla, llata, revés d'espatlla, conill de la cuixa, de l'espatlla i de la campana, papada, galtes, cua i pit
- **Arrebossats:** crostó, tall rodó de la cuixa, tapa plana, papada i peixet
- **Carn picada:** coll, falda i revés d'espatlla
- **Brous i escudelles:** cua, pit, falda, conill de la cuixa, de l'espatlla i de la campana, ossos i tendrums, tall que es pela i cap de mort

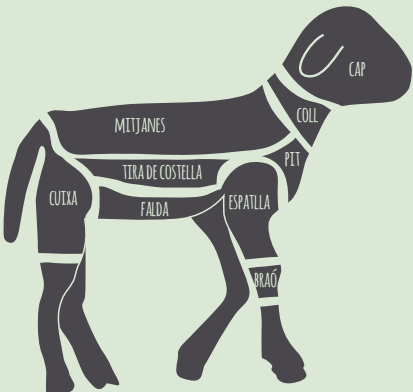


VACA PALLARESA

VACA BRUNA DELS PIRINEUS

CORDER

CUINA DE LA CARN DE CORDER



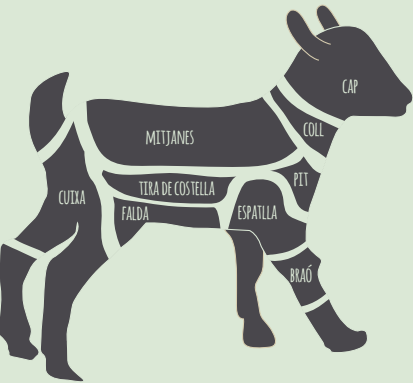
- **A la brasa:** costelles, espatlla, cuixa, mitjanes o palpissos, talls de cuixa amb os i coll
- **Al forn:** espatlla, cuixa i braons
- **Rostits:** espatlla i braons
- **Guisats:** coll, braons, pit i menuts
- **Fregits:** menuts
- **Brous i escudella:** pit



AUVELLA ARANESA

AUVELLA XISQUETA

CABRIT



CUINA DE LA CARN DE CABRIT

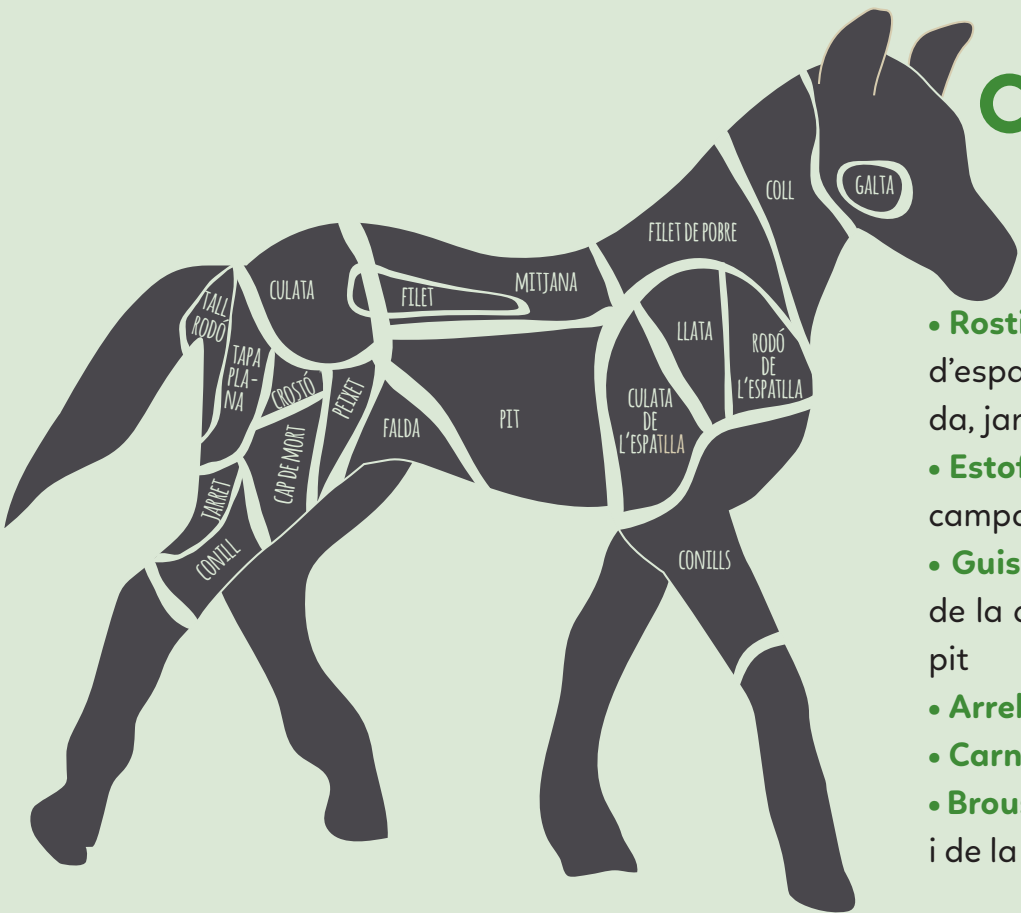
- **A la brasa:** costelles, espatlla, cuixa i sencer
- **Al forn:** espatlla, cuixa i braons
- **Guisats:** cama, coll (baticoll), faldilla (prims)
- **Arrebossats:** costelles i mitjanes
- **Fregits:** menuts, costelles i mitjanes
- **Brous i escudella:** pit



CABRA PIRINENCA

POLTRE

CUINA DE LA CARN DE POLTRE



- **A la planxa o a la brasa:** filet, mitjana, culata, crostó, filet de llonzes i cap de mort
- **Rostits:** tall rodó de la cuixa i de l'espatlla, llata, peixet, revés d'espatlla, conill de la cuixa, de l'espatlla i de la campana, papada, jarret i galtes
- **Estofats:** cua, coll, falda, conill de la cuixa, de l'espatlla i de la campana, filet de llonzes, revés d'espatlla, llata, galtes i jarret
- **Guisats:** jarret, culata d'espatlla, llata, revés d'espatlla, conill de la cuixa, de l'espatlla i de la campana, papada, galtes, cua i pit
- **Arrebossats:** crostó, tall rodó de la cuixa, tapa plana i peixet
- **Carn picada:** coll, falda i revés d'espatlla
- **Brous i escudelles:** cua, pit, falda, conill de la cuixa, de l'espatlla i de la campana, ossos i tendrums, tall que es pela i cap de mort



CAVALL PIRINENC CATALÀ