

EMPRESSES COL-LABORADORES

BANCs, CAIXES I ASSEGURANCES

- ▶ Agrobanesto
- ▶ Caixa Tarragona
- ▶ Assegurances Mapfre

FÀBRQUES DE PINSO

- ▶ Cargill España, SA
- ▶ Pensos Vigoran
- ▶ Pensos Grau, SA

LABORATORIS I DISTRIBUCIONS FARMACÈUTIQUES

Acefruse, SA • Andreu Pinaluba, SA • Cofesa, SL
• Elanco Valquímica, SA • Fatro Uriach • Laboratorios Hipra, SA • Merial Laboratorios, SA • Novartis Sanidad Animal, SL • Solà Domingo, SA • SP Veterinaria, SA • Turch, SL

MATERIALS I INSTAL·LACIONS CUNICULTURA

Calvet & Baella SCP • Copele, SL • Gaun, SA • Gómez i Crespo SA • Puig Sistemas, SL

CENTRES D'INSEMINACIÓ I NUCLIS DE SELECCIÓ

- ▶ Cunisot
- ▶ Targon Hill SL

ESCORXADORS

Baldó Pallarès SA • Conills Cremades SL • Conills Pagès, SL • Cunícola Catalana SL • Cunícola del Maestrazgo, SL • Escorxador Industrial de Conills J. Grau, SL • Matadero Figuera SA • M. Marin, SL • Palau i fills, SA • Venanci Moncada, SL

Generalitat de Catalunya
Departament d'Agricultura
Alimentació i Acció Rural
Oficina Comarcal del Baix Camp

Caixa Tarragona



Col·legi Oficial d'Enginyers Tècnics Agrícoles
i Perits Agrícoles de Catalunya
Demarcació de Tarragona



ORGANITZA

Associació
de Cunicultors
Sant Pere
Informació: Tel. 977 32 63 36

www.santperecunicultors.org

DIADA XIX DEL CONILL

DE LES COMARQUES
DE TARRAGONA AL
BAIX CAMP

9 MAIG DE 2008

Restaurant Casablanca
Platja Cristall s/n - Miami Platja
Tel. 977 81 05 12



SALUTACIÓ

Enguany arribem a la 19a edició de la nostra festa, que any rere any s'ha consolidat i ja és un acte de referència de la cunicultura catalana.

Com a novetat, organitzem un **sopar de qualitat** en el qual volem promocionar la carn de conill juntament amb altres productes amb denominació d'origen, com són l'oli, el vi, les patates i les avellanes de les nostres comarques. També seguirem fent les **campanyes de promoció als mercats municipals**.

En aquesta Diada tenim la col·laboració d'empreses del sector que faran una petita mostra dels seus productes. També hi seran els restaurants i les conillaires amb les seves suculentos receptes. Els artesans amb els seus productes també ens hi acompanyaran, així com les institucions, que sempre ens han donat suport.

En fi, comptem amb tots els ingredients perquè ens surti un dia exquisit, només ens falta el principal, el cunicultor, però estem segurs que en tindrem molts i ens farà profit a tots.

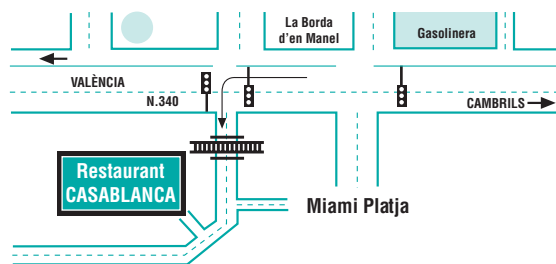
Us hi esperem.

Associació de Cunicultors Sant Pere

PROGRAMA D'ACTES

Divendres 9 maig

- 12 h.** • Exposició de productes agroalimentaris artesanals.
• Fira- exposició de productes del sector cunícola.
- 13 h.** • **Degustació** de plats cuinats a base de conill, preparats per diferents restaurants i cunicultors de les nostres comarques.
- 14 h.** • **Dinar de germanor i lliurament del 6è Premi Conillaire de l'Any**, patrocinat per **Caixa Tarragona**.



• MENÚ DE LA DIADA

PER PICAR

Pernil ibèric i típic pa de pagès amb tomaca.

Carpaccio de bacallà, tomaca concasé i oli d'oliva verge extra.

Broqueta d'anxoves de l'Escala amb escalivada.

Empanada de bacallà a l'estil medieval.

Calamar de platja a l'andalusa.

Típic arròs negre a la manera del pescador.

Fideus rossejats (Fideuà).

Pop a la gallega.

Costelletes de conill a la milanesa.

Broquetes adobades de conill i de porc.

Cruixents de bastonets amb oli.

Fruits secs variats

Menú

Suprema de rèmol amb salsa de cendra de porros, patatetes al pobre i broqueta de gambes vermelles amb verdures.

Romescada de conill amb gírgoles, prunes i cebetes.

Mousse de iogurt sobre pa de pistatxos i gerds amb aromes de menta, llima i poma verda, gelat artesà i copeta de licor de coco shake.

**Vins de la DO Catalunya
Caves "Carles Andreu"
Aigües Minerals
Cafè
Cremat**