

# El projecte «Cuina de bosc del Pallars» potencia l'aprofitament dels recursos silvestres de la zona

*Un llibret recull 20 productes dels més de 100 que s'han identificat*



Imatge dels plats elaborats amb plantes silvestres | ACN

El projecte **Cuina de bosc del Pallars** potencia l'aprofitament dels **recursos silvestres** del Pallars amb l'objectiu que els **cuiners** dels restaurants de la comarca els introdueixin als seus plats. Fruit d'aquest projecte i un treball de recerca gastronòmica que té com a protagonista el bosc i de manera especial les plantes silvestres comestibles, s'ha editat un **llibret pràctic** que recull 20 productes dels més de 100 que s'han identificat.

Es tracta d'una guia que proposa de manera pràctica com incorporar aquestes espècies a la cuina. Gràcies a aquest projecte, en alguns restaurants del Pallars ja s'hi pot trobar **croquetes d'ortigues** o **nyoquis de nyàmera** a les seves cartes. D'ençà de l'inici d'aquesta iniciativa, s'han dut a terme diferents accions especialment de caràcter formatiu, enfocades d'una banda al coneixement dels recursos silvestres amb **Evarist March**, gastrobotànic i col·laborador del **celler de Can Roca**. I de l'altra, amb la **Fundació Alicia**, una formació més encarada a l'aplicació dels productes silvestres a la restauració i desenvolupament de receptes.

El projecte *Cuina de bosc* neix a partir de la premissa que "**el bosc forma part del paisatge i la manera de ser dels pallaresos, els identifica i els defineix**". A partir d'aquesta idea, es planteja la possibilitat d'incorporar els recursos que el bosc ofereix per a la cuina. I alhora fer-ho a partir d'un treball científic que permeti dominar les eines per maridar productes.

*Cuina de bosc del Pallars* "és un projecte que uneix **tradició i innovació**, que recupera saviesa i coneixements ancestrals amb una mirada moderna i centrada en la cuina", assegura **Marina Pàmpols**, del restaurant **Buenos Aires** de Tremp. Aquest projecte s'emmarca dins el programa **Al teu gust** de l'**Ajuntament de Tremp**, que fa anys que treballa coordinant diferents entitats públiques i privades, en una tasca de divulgació i promoció dels aliments del Pallars, per al públic en general i per als professionals de la restauració.

Altres notícies que et poden interessar