

# Les plantes silvestres i el seu impacte en la salut a la gastronomia del Pallars

*La Lira de Tremp ha acollit aquest dilluns la jornada «Cuina de Bosc i Salut»*



Imatge d'una de les demostracions culinàries | Ajuntament de Tremp

Una quarantena de persones, entre professionals del sector de la restauració i hotelier del Pallars i curiosos, han participat de la convocatòria del programa de l'Ajuntament de Tremp, **Al teu gust aliments del Pallars**, i la Fundació Àlicia de la jornada *Cuina de Bosc i Salut*. El programa es va centrar en dos aspectes. En primer lloc, el gastrobotànic Evarist March, de *Naturalwalks*, va oferir una ponència adreçada a la identificació i descripció de les **espècies comestibles** que es troben al Pallars i les aplicacions que tenen a la cuina.

En segon lloc, es va abordar la qüestió de la relació que tenen aquests productes silvestres aplicats a la cuina amb la salut. En aquest apartat, van prendre la paraula dos experts en Farmàcia, Fitoteràpia i Alimentació, **Salvador Cañigueral**, de la Universitat de Barcelona, i **M. José Alonso**, farmacèutica comunitària. La darrera part de la jornada va ser una demostració de cuina a càrrec de **Marc Puig-Pey**, cap de cuina de la **Fundació Àlicia**, que va cuinar amb diferents productes silvestres de temporada com les **nyàmeres**, les **ortigues**, la **ravenissa** o la **xicoia** amb les que va elaborar entre altres una botifarra vegetal i diverses postres.

El programa va concloure amb un **tast d'elaboracions** a càrrec tres de restaurants participants del projecte. En concret els plats presentats van ser Sopa de créixens, de **Lo Paller del Coc**;

croquetes d'ortigues, de **Restaurant Buenos Aires**; i Gin-kombucha d'herbes amb tapa de llom de corder fumat amb ginebrons, de **Cafè Pessets**. Tot plegat es va acompanyar amb vi Turrítela Negre del celler El Vinyer i Cervesa Cabalera, de La Masovera.

*Al teu gust, aliments del Pallars*, juntament amb Fundació Alícia i restauradors de la comarca i altres agents locals, van arrencar el projecte *Cuina de Bosc* l'any 2018. Un projecte singular que vol incorporar els productes silvícoles propis del territori pirinenc a la **gastronomia local**. Els primers resultats del projecte s'han començat a difondre al públic general, aquesta tardor. És el cas de la guia *Cuina de Bosc del Pallars, indicacions per a restauradors i curiosos* o la sèrie de vídeo-receptes de restaurants del Pallars, que es poden veure al **Canal Girella** de Youtube.

Altres notícies que et poden interessar

?