

«Al teu gust» comença els cursos per a restauradors per aquesta temporada

Aquest dilluns ha tingut lloc una formació adreçada al personal de sala i professionals del comerç especialitzat



Imatge del primer taller, dedicat a l'elaboració de tapes | Al teu gust

Al teu gust, aliments del Pallars ha donat el tret de sortida als tallers per a professionals de la restauració. Unes jornades programades per aquesta primavera per l'**Ajuntament de Tremp**, i que consten d'una sèrie d'iniciatives per promoure la innovació i la introducció de **productes de proximitat** als establiments de la comarca.

[intext1]

El primer dels tallers va donar el tret de sortida el passat dijous al **Espai Taller de la Pobla de Segur**, on es van treballar diverses elaboracions inspirades en les cuines del món a partir dels productes locals. El conductor del taller va ser el professor de cuina i propietari de **Lo Paller del Coc de Surp**, **Mariano Gonzalvo**.

Així mateix, aquest dilluns 28 de març també ha tingut lloc una formació més adreçada a **personal de sala i professionals del comerç especialitzat**. Es tracta d'un taller de tast de formatges que conduirà el sommelier i expert en tastos i maridatges, **Ramon Roset**. El segon taller específic per a cuiners tindrà lloc el dia 26 d'abril i la temàtica serà la **Cuina de Bosc**.

[intext2]

Altres notícies que et poden interessar

?