

El vi centra el taller de cuina del cicle Biblioteques amb DO de Tremp

La quinzena de participants aprenen a elaborar un postre amb el vi com a element culinari



El taller va anar a càrrec de Marina Pàmpol | Ajuntament

El Casal Cultural de Tremp va acollir dimarts el taller de cuina del vi a càrrec de Marina Pàmpol, del Restaurant Buenos Aires i membre de l'Associació Àpat Pallars Jussà. La quinzena de participants van aprendre com elaborar unes postres utilitzant el vi com a element culinari i acompanyat de productes de proximitat.

La proposta de la chef del Buenos Aires va ser un dolç de tres textures: un pa de pessic de nous, una gelatina de vi -elaborada amb el vi Carràmia 2016 del celler Terrer de Pallars-, i un núvol de mel de Bóixols.

Durant el taller es va destacar la importància d'utilitzar productes de proximitat com un compromís amb el territori, filosofia amb la que treballa el col·lectiu de cuiners Àpat Pallars. A banda, es va treballar diferents tècniques culinàries, mesures i temps de cocció, així com eines per optimitzar els temps a la cuina.

El taller va finalitzar amb la degustació dels plats acompanyada d'un tast de vins del celler Terrer de Pallars. Aquesta activitat, com la resta que es desenvolupen dins del cicle Biblioteques amb DO, pretén acostar diferents públics al món del vi en general i en concret als projectes vitivinícoles de la comarca, alhora que crear lligams entre elles i altres empreses del món de la gastronomia. L'activitat ha estat organitzada amb la col·laboració del programa *Al teu gust, aliments del Pallars*, que agrupa els productors agroalimentaris de la comarca.

