

Restauradors pallaresos aprenen tècniques d'innovació i cooperació culinàries

Les jornades formatives estan organitzades pel programa "Al teu gust, aliments del Pallars"



Imatge d'un dels cursos realitzats aquesta setmana | Ajuntament de Tremp

Una trentena de restauradors del Pallars Jussà principalment, i també de l'Alta Ribagorça i el Pallars Sobirà, han participat aquests dies 26 i 27 de novembre a les jornades d'innovació i tècnica culinària a la Fundació Alícia.

Des del programa *Al teu gust, aliments del Pallars* de l'Ajuntament de Tremp, s'han programat aquestes jornades que donen continuïtat a l'oferta formativa iniciada amb la Fundació Alícia l'any 2014 amb l'objectiu de facilitar als professionals de la restauració eines de perfeccionament i reciclatge, així com per conèixer les noves tendències al sector.

Durant els dos dies s'han dut a terme diferents sessions guiades per experts de la Fundació Alícia. D'una banda, els cuiners Marc Puig-Pey i David Gil han ofert tres tallers, un de sifó, un de cuina del senglar i un altre de forn.

D'altra banda, Noemí Igual, Alba Adot, Ana Lobato i Adriana Gálvez, gastrònomes, dietistes-nutricionistes i tècniques de desenvolupament tecnològic i de salut, han donat pautes per facilitar la gestió de cuina i la creació i/o adaptació de menús aptes per a intoleràncies i al·lèrgies alimentàries.

Els participants han tingut l'oportunitat d'aplicar el coneixements adquirits de manera col·laborativa fet que ha contribuït també a reforçar aliances i intercanviar experiències i coneixements.