PALLARS DIGITAL

Societat | Redacció | Actualitzat el 24/10/2019 a les 13:11

# Els cuiners del Pallars Jussà aprenen de les «padrines»

*En un seminari que va tenir lloc en el marc del Cordevi, el festival gastronòmic de la comarca*



Fotografia grupal de tots els participants al seminari | Ajuntament de Tremp

Una desena de cuiners pallaresos han participat del seminari de cuina *Conservem la saviesa culinària de les padrines*, que ha tingut lloc aquest passat dimarts a la tarda a Tremp. L'activitat forma part del Cordevi, el festival gastronòmic del Pallars Jussà, que té lloc fins al 18 de novembre a la comarca. L'objectiu de la trobada és posar en valor el saber de les cuineres de casa i preservar-lo a través dels professionals i les noves generacions.

Durant la sessió, tres mestresses de casa trempolines van explicar com elaboren tres plats principals amb productes de proximitat. Concretament, l'Antonieta Monsó va preparar un pollastre de corral; la Carme Enjaume, un de palpís de corder del Pallars; i l'Esperança Rius, un fricandó de vedella.

Tant els participants com les cuineres van gaudir d'aquesta experiència on es van compartir anècdotes, trucs i bones vibracions. Des del programa *Al teu gust, aliments del Pallars* de l'Ajuntament de Tremp es preveu dur a terme més sessions enfocades a compartir amb els professionals, el patrimoni culinari tradicional.