

El projecte «Cuina de bosc del Pallars» potencia l'aprofitament dels recursos silvestres de la zona

Un llibret recull 20 productes dels més de 100 que s'han identificat



Imatge dels plats elaborats amb plantes silvestres | ACN

El projecte **Cuina de bosc del Pallars** potencia l'aprofitament dels **recursos silvestres** del Pallars amb l'objectiu que els **cuiners** dels restaurants de la comarca els introdueixin als seus plats. Fruit d'aquest projecte i un treball de recerca gastronòmica que té com a protagonista el bosc i de manera especial les plantes silvestres comestibles, s'ha editat un **llibret pràctic** que recull 20 productes dels més de 100 que s'han identificat.

Es tracta d'una guia que proposa de manera pràctica com incorporar aquestes espècies a la cuina. Gràcies a aquest projecte, en alguns restaurants del Pallars ja s'hi pot trobar **croquetes d'ortigues** o **nyoquis de nyàmera** a les seves cartes. D'ençà de l'inici d'aquesta iniciativa, s'han dut a terme diferents accions especialment de caràcter formatiu, enfocades d'una banda al coneixement dels recursos silvestres amb **Evarist March**, gastrobotànic i col·laborador del **celler de Can Roca**. I de l'altra, amb la **Fundació Alicia**, una formació més encarada a l'aplicació dels productes silvestres a la restauració i desenvolupament de receptes.

El projecte *Cuina de bosc* neix a partir de la premissa que **"el bosc forma part del paisatge i la manera de ser dels pallaresos, els identifica i els defineix"**. A partir d'aquesta idea, es planteja la possibilitat d'incorporar els recursos que el bosc ofereix per a la cuina. I alhora fer-ho a partir d'un treball científic que permeti dominar les eines per maridar productes.

Cuina de bosc del Pallars "és un projecte que uneix **tradició i innovació**, que recupera saviesa i coneixements ancestrals amb una mirada moderna i centrada en la cuina", assegura **Marina Pàmpols**, del restaurant **Buenos Aires** de Tremp. Aquest projecte s'emmarca dins el programa ***Al teu gust*** de l'**Ajuntament de Tremp**, que fa anys que treballa coordinant diferents entitats públiques i privades, en una tasca de divulgació i promoció dels aliments del Pallars, per al públic en general i per als professionals de la restauració.

Altres notícies que et poden interessar