

Els cuiners del Pallars es reivindiquen i aposten per productes de temporada i proximitat

La Pobla de Segur també ha acollit amb èxit de participació la 3^a edició del Sopar Gastronòmic de l'Oli



La cuinera Meritxell Tartera durant el seminari | ACN

El seminari ***Cuinem talent*** impartit per cuiners del Pallars ha servit per reivindicar la feina d'aquests professionals. Tots ells aposten per **productes de temporada i proximitat** a l'hora de l'elaboració de les cartes dels seus restaurants. **Dolors Etxalar**, tècnica del projecte ***Al teu Gust, aliments del Pallars***, ha explicat que darrere dels "excel·lents productes que s'elaboren" a les cuines dels restaurants pallaresos hi ha "excel·lents cuiners".

El seminari ha servit per **teixir xarxa entre tots ells i sumar esforços**. L'aposta per la formació al territori des de programa *Treball a les comarques* ha estat "molt ben acollida" pel sector, ja que la formació professional de qualitat a prop de casa és un dels aspectes que troben a faltar.

[intext1]

Cuinem talent és una iniciativa de l'**Ajuntament de Sort** i l'**Ajuntament de Tremp**. En aquesta primera edició, hi participen **Josep Palau** (Casa Masover de Buira), **Marina Pàmpols** (Restaurant Buenos Aires), **Meritxell Tartera** (Hotel Pessets) i **Jaume Mora** (Fonda Farré). Tots quatre dirigeixen les cuines dels seus establiments i defensen activament els productes de la terra.

Etxalar ha explicat que el seminari vol **"posar en valor el talent local"** que hi ha a les cuines del

Pallars i ha recordat que el producte està "molt ben valorat" però que cal reivindicar el paper dels professionals que "l'elaboren, el cuinen i el defensen" a les cartes dels seus restaurants.

Aquest seminari vol donar les eines necessàries per conèixer els **productes de proximitat** i la manera d'incorporar-los a la cuina. I aquests coneixements els han donat a conèixer els cuiners dels Pallars, els millors coneixedors dels productes que cuinen. Etxalar ha defensat el seminari *Cuinem talent* de quatre dies de durada per l'aposta que fa de portar la formació al territori i l'oportunitat de compartir coneixement entre els cuiners del Pallars Sobirà i Jussà.



L'alta demanda de participants va provocar que s'hagués d'ampliar l'aforament. Foto: Ajuntament de la Poble de Segur

Èxit del 3r Sopar Gastronòmic de l'Oli

Paral·lelament, i en el marc del festival Cordevi, el Molí de l'Oli de la Poble de Segur va acollir el passat divendres la 3^a edició del **Sopar Gastronòmic de l'Oli**, organitzat per *Al teu gust, aliments del Pallars*, l'**Apat**, l'Associació de professionals de l'àmbit turístic del Pallars Jussà, **Oli Pallars** (l'Associació de productors d'oli del Pallars) i l'**Ajuntament de la Poble de Segur**.

[intext2]

El sopar va consistir en un tast de degustació de tres olis (dels productors de **Cal Portalé**, **Cal Boix** i **Cal Borrech**), tres entrants, un primer, dos segons i postres. Unes elaboracions en què l'oli n'era un dels protagonistes i que van ser cuinats pels xefs de **la Cuineta** de la Poble de Segur, de **Casa Masover** de Buira i de l'**Hotel Solé** de la Poble de Segur i assistits per membres de l'**Escola d'Hoteleria del Pallars**. De beure es van degustar cerveses, vins i licors del Pallars Jussà.

A causa de la demanda d'interessats d'arreu del Pallars, **l'aforament de l'esdeveniment va haver d'ampliar-se fins al màxim que el local permetia**. Tant els productors, com els restauradors i els organitzadors van comptar amb l'aprovació dels comensals i van ser molt

aplaudits.

[altres]