

Formació als establiments del Cinquè Llac per adaptar el menú a vegetarians i vegans

Han treballat una desena de receptes pensades per ser consumides amb comoditat mentre es camina per la ruta



El xef David Gil durant la sessió de formació | Ajuntament de Tremp

L'Ajuntament de Tremp, a través del programa *Al teu gust, aliments del Pallars*, la Fundació Àlicia i l'Associació Marques de Pastor han format els establiments del Cinquè Llac per tenir una oferta adaptada a persones vegetarianes i veganes. El cuiner David Gil va ser el responsable del taller en el que van treballar-se una desena de receptes, entre elles, una de girella vegetariana. Una sessió que va tenir lloc el passat 3 de juliol.

Aquesta acció s'emmarca en la col·laboració entre les tres entitats amb l'objectiu de millorar l'oferta gastronòmica dels establiments adherits al Cinquè Llac. Els cuiners i nutricionistes de la Fundació Àlicia han treballat per donar suport als establiments en l'elaboració de dietes equilibrades i amb presència de producte local, i que al mateix temps siguin còmodes per a ser consumides mentre es camina per la ruta senderista del Cinquè Llac.

Així mateix, s'ha treballat en l'adaptació d'aquesta oferta gastronòmica per a persones amb necessitats alimentàries especials: al·lèrgies i intoleràncies fonamentalment.