

CURS DE CUINA "GUSTUM" A BASE DE PRODUCTES LOCALS

PALLARS SOBIRÀ: dies 12, 13 i 14 de JUNY de 2017 .
AULA DE CUINA "EL Leader Gastronòmic" (Escola de piragüisme, Sort)

PRESENTACIÓ

El Consorci Leader Pirineu Occidental organitza aquest curs de cuina adreçat al públic en general i amant de la bona gastronomia, en el marc del projecte de cooperació catalana "Gustum", amb el cofinançament del Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació de la Generalitat de Catalunya i els fons FEADER.

El curs constarà de 3 sessions on els cuiners de l'Associació Gastronòmica La Xicoia, ens mostraran alguns dels nostres productes agroalimentaris locals més representatius, i diverses tècniques culinàries que compaginin la novetat en l'art de la cuina i la tradició més nostra.

Aprendrem i assaborirem plats cuinats amb producte local de la nostra terra.

PROGRAMA

1r. dia: AMANIDES I SOPES FREDES

- Elaboració varietat d'amanides i sopes fredes.
- De verdures
- De fruita
- De pasta
- De carn
- De peix
- Varietat d'enciam
- De formatge

2n. dia: CARPACIO DE PEIX I DE CARN

- Elaboracions crues i marinades de peix i de carn
- Carpació de bacallà
- Carpació de carn
- Carpació de marisc

3r. dia: POSTRES D'ESTIU

- Elaboració de postres amb productes autòctons
- Figes
- Iogurts
- Crema catalana
- Confitura de fruites

DATES DEL CURS: 12, 13 i 14 de juny

HORARI: DE 17:00H A 20:00H

LLOC: Aula de Cuina: "El Leader Gastronòmic"
(Escola de piragüisme, Sort)

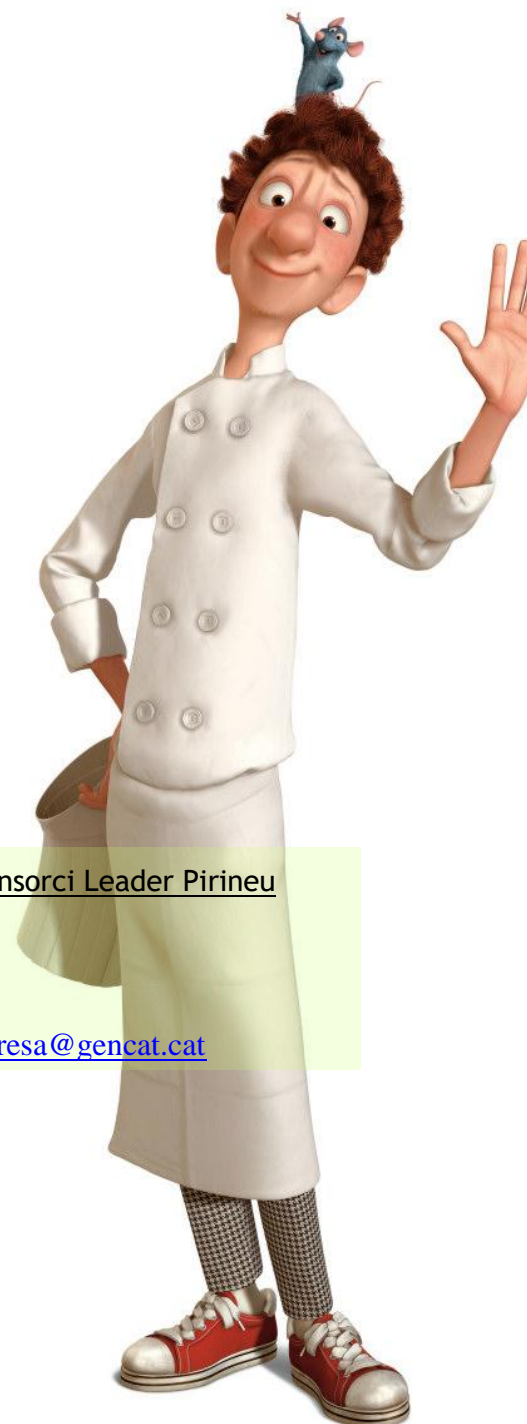
INSCRIPCIONS: PLACES LIMITADES (24), per ordre d'inscripció, cal inscriure's prèviament a través del [Consorci Leader Pirineu Occidental](#)
(Tel. 973 65 25 29 - A/e: info@leaderpirineuoccidental.cat)

PREU: 20 € (inclou l'assistència al curs i la degustació dels plats elaborats a cada sessió) <mailto:ccagraria.manresa@gencat.cat>

ORGANITZA:



COL·LABOREN:



ORGANISMES FINANÇADORS:

