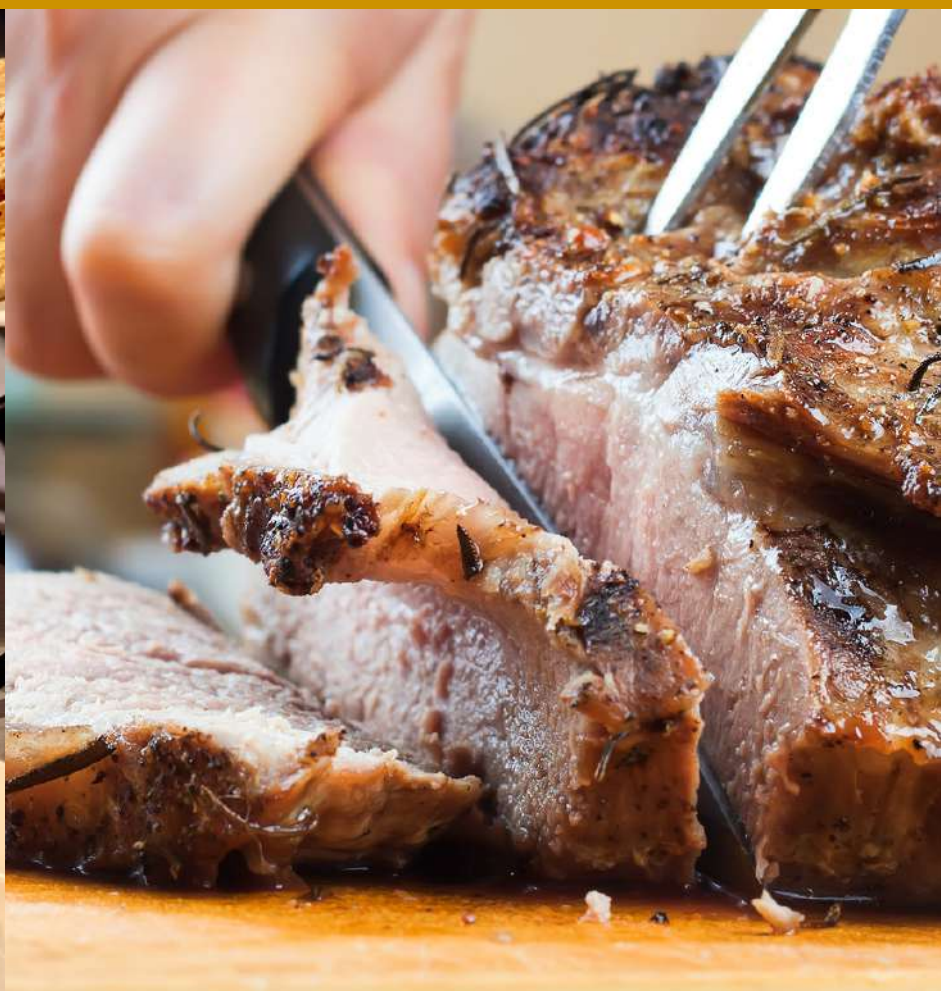




# Cuinem Talent

## SEMINARIS DE CUINA PER A PROFESSIONALS

26 d'octubre, 3, 10 i 17 de novembre de 2022  
De 17 a 20h - Espai Taller





Què, qui, quan?



**26/10 JOSEP PALAU**

CASA MASOVER (BUIRA)

La cuina de la carn: la vedella"

**03/11 MARINA PÀMPOLS**

LO BUENOS (TREMP)

La cuina de bosc del Pallars

**15/11 MERITXELL TARTERA**

HOTEL PESSETS (SORT)

Postres creatives

**17/11 JAUME MORA**

FONDA FARRÉ (BARO)

La carn de caça i la carn de corder

On i com?



**Espai Taller de la Pobla de Segur (Prolongació, Carrer Raiers, 4)**

**Aquest seminari t'interessa si....**

tens un restaurant al Pallars i vols crear xarxa amb companys i companyes, també si vols aprofundir en el coneixement dels productes de proximitat i la manera d'incorporar-los a la cuina.

Et pots inscriure a través del següent formulari:

<https://forms.gle/xFjhM9U2RemF6v599>

# Cuinem Talent

Talent al Pallars es cuina a foc lent i amb productes de proximitat

## Cuinem talent

és una iniciativa de l'Ajuntament de Sort i l'Ajuntament de Tremp que compta amb el suport del programa "Treball a les comarques".

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.

