



Cuinem Talent

## SEMINARIS DE CUINA PER A PROFESSIONALS

Els dies 26/01, 9 i 23/02 i 9 i 23/03 de 2023  
De 17 a 20h - Espai Taller





Què, qui, quan?



On i com?



**26/01 CLÀUDIA GOZZI I JAIME BES**

EL RAIER (LA POBLA DE SEGUR)

**La creativitat en la cuina de temporada**

**09/02 MIQUEL MADRIGAL**

PLA DE GALLINER (TALARN)

**Cuina singular: la riquesa d'un producte**

**23/02 LLORENÇ AGUILAR**

CAFÈ D'ESPANYA (TREMP)

**"Street food" del món versió pallaresa**

**09/03 ALEIX AYTÉS I MARTA CASALS**

CAFÈ PESSETS (SORT)

**Tapes "slow food"**

**23/03 IGNASI SOLÉ**

HOTEL SOLÉ (LA POBLA DE SEGUR)

**Cuina creativa i textures**

**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/dHgrq8Dvuh1xLo958>

# 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 segona edició hi participen:

Clàudia Gozzi i Jaime Bes (El Raier), Miquel Madrigal (Pla de Galliner), Llorenç Aguilar (Cafè d'Espanya), Aleix Aytés i Marta Casals (Cafè Pessets) i Ignasi Solé (Hotel Solé).

Tots set dirigeixen les cuines dels seus establiments i defensen activament els productes de la terra.

