



Cuinem Talent

SEMINARIS DE CUINA PER A PROFESSIONALS

Els dies 18/05 i 25/05 i el dia 8/06 de 2023
De 17 a 20h - Espai Taller



Què, qui, quan?



On i com?



18/05

ESTER MIR

CUINA ESTER (TREMP)

Menú al buit

25/05

MONICA TOMÀS

CASA ROCA (SANT MARTÍ DE BARCEDANA, GAVET DE LA CONCA)

Cuina de l'hort

08/06

AMPARO PÉREZ

ALL NEGRE (MONTARDIT DE BAIX, SORT)

**Cuina vegetariana
de proximitat al
Pallars**

**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/w2cVi3vjcnkDqERZ9>

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:

Ester Mir (Cuina Ester, de Tremp), Mònica Tomàs (Casa Roca, de Sant Martí de Barcedana) i Amparo Pérez (Restaurant All negre, de Montardit de Baix).

Totes tres dirigeixen les cuines dels seus establiments i defensen activament els productes de la terra.

