

INICIATIVES CUINA

Seminari sobre la cuina tradicional catalana a Balaguer

|BALAGUER| La Fundació Institut Català de la Cuina i de la Cultura Gastronòmica (FIC-CG) ha organitzat per dilluns vinent un seminari dirigit als restauradors i professionals de la cuina de la comarca de la Noguera i la resta de comarques de Lleida sobre *Patrimoni Culinari Català: evolució tècnica i estètica de la cuina*.

S'ha estructurat en diferents debats i comptarà amb la participació de professionals de la zona com Xixo Castaño, xef del restaurant Malena de Gimenez; Eva Margalef, xef del restaurant La Vall-Hotel Dom d'Organyà; Salvador Alari, xef d'El Petit Català de Lleida, i Josep Maria Morell, gastrònom de Balaguer.

Durant la jornada, que se celebrarà en el consell

comarcal, s'analitzaran les noves tècniques de cuina així com les variacions estètiques que es donen en les presentacions de plats tradicionals de la cuina catalana.

Així mateix, també es fa-

SEGELL DE PROXIMITAT

Per als restaurants que han apostat per incorporar a les cartes productes de proximitat

rà la presentació del segell *Venda de Proximitat-Circuit Curt* dels restaurants de Lleida i s'entregarà el distintiu i el diploma de reconeixement als restaurants de Lleida que han apostat per la incorporació dels productes de proximitat a les seues cartes.