



FOTO: Tony Alcántara / Alumnes de l'Escola d'Hoteleria amb responsables del centre i de Torrons i Mel Alemany

Estudiants de Lleida presenten 'La galeta del Montsec'

Alumnes de segon any del cicle formatiu de grau mitjà de Forneria, Pastisseria i Confiteria l'Escola d'Hoteleria i Turisme de Lleida, amb la col·laboració de Torrons i Mel Alemany, han ideat 'La galeta del Montsec'.

Lleida
REDACCIÓ

Es tracta d'un producte artesà i de Km0 i està endolcida només amb mel i incorpora pol·len i herbes aromàtiques del Montsec. La

creació de la galeta va ser distingida amb el 2n premi en la categoria de projectes innovadors del Concurs Territorial dels Premis Impuls FP, que va tenir lloc el 23 d'abril passat. La 'Galeta del Montsec' es podrà adquirir pròximament a diferents punts de venda del territori i que, a partir de l'any vinent, també comercialitzarà Alemany.

Els alumnes Arsalan Mehboob, Adriana Lourenço i Maria José Ramos del cicle formatiu de grau mitjà de Forneria, Pastisseria i Confiteria ha treballat durant

15 mesos i després d'una pausa a causa de la pandèmia en la creació de 'La Galeta del Montsec'.

El gerent de Torrons i Mel Alemany, Ferran Alemany va agrair la col·laboració de l'Escola d'Hoteleria de Lleida per aconseguir "fer tornar la mel als obradors de la pastisseria i la forneria". El gerent de l'Escola d'Hoteleria i Turisme, Xavier Tarragona, va ressaltar que el centre "aposta fermament per projectes de col·laboració i per a la creació de lligams entre les empreses i les escoles de formació professional.