

Diari de la neu, 14/05/24

Prats i Sansor posa en valor el producte local amb el primer 'Tast de Primavera'

La proposta, que promou una alimentació responsable, confluirà amb la 3a edició del Festival Sons de l'Era



Una de les foodtracks que hi haurà a Prats i Sansor durant el 'Tast de Primavera'./M.F.

M.F. (Prats i Sansor).- Amb l'objectiu de promocionar una alimentació responsable i donar a conèixer els productes de la zona, l'Ajuntament de Prats i Sansor organitza la primera edició del 'Tast de Primavera'. Durant dos dies, el 23 i 25 de maig, el col·lectiu Cuina Pirinenca de Cerdanya i el xef amb dues estrelles Michelin, Jordi Llobet, de Manresa, realitzaran demostracions de cuina en directe on el públic podrà degustar les seves propostes culinàries inspirades en la primavera.

Tot i que a la tardor i a l'hivern ja es fan accions similars, aquesta proposta és la primera vegada que s'organitza a la primavera. Joan Pujol, regidor d'Agricultura i Medi Rural del consistori n'explica els motius: "La primavera és un moment espectacular de la comarca i tenim tot un receptari popular i un

producte que ens permet posar a taula una manera de cuinar i de consumir més responsable”.

Des del consistori creuen que la proposta servirà per reivindicar el receptari i el producte agroalimentari de proximitat, i per posar en valor la pagesia, per tal d'anar cap a un model més sostenible a nivell econòmic, social i cultural. A més, s'ha decidit organitzar el tast en una època de poca afluència turística per tal d'atraure el públic local. Com comenta Pujol, “l'alimentació sostenible entenem que és bona per les persones i pel territori, perquè vol dir menjar de temporada, producte de proximitat, però també hi ha una sostenibilitat econòmica i social que és que els nostres pagesos es puguin guanyar la vida”.

El tast tindrà lloc al local social de Prats i hi seran presents els formatges de la cooperativa Cadí, la carn ecològica de la Cooperativa Coopyrene i els vins locals, entre d'altres productes que s'estan acabant de concretar. Es posaran a la venda un centenar de tiquets al preu de 15 euros.

Paral·lelament, la iniciativa confluirà amb les propostes de la tercera edició del Festival Sons de l'Era, organitzat per l'Associació Festuca Gautieri, unint així la cultura gastronòmica i la cultura social i familiar. Es tracta d'un festival familiar que enguany oferirà un cicle de 'Tast i Sons' per posar en valor el producte agroalimentari local, i també hi haurà col·loquis amb productores del sector. En paraules d'Arnau Corberó, organitzador de Sons de l'Era, es tracta de posar el focus en “la importància que té que les consumidores coneguin el producte local i facin l'esforç de consumir-lo”.

Per la seva banda, Isabel Collado, organitzadora de Sons de l'era, aquesta iniciativa també té una important oferta lúdica: “Hi haurà música, una zona de *foodtracks*, i una fira i jocs per als infants”.

El Festival Sons de l'Era de Prats arrencarà a la les 13:00 hores del dissabte 25 de maig amb un vermut musical, i fins a mitja nit es podrà gaudir de diferents propostes musicals i jocs per a totes les edats a l'espai exterior que hi ha al costat de l'antiga fàbrica Teixidó.