

Tallers de cuina sana al menjador social d'Olot



Alguns dels cuiners participants i representants dels promotors d'aquests tallers del menjador social. Foto: J.C.

El Consorci d'Acció Social vol fer més visible el menjador social del barri de Sant Miquel d'Olot, que atén diàriament persones que no disposen de mitjans per cuinar a casa seva ni d'una xarxa social o familiar que els doni suport. La fórmula escollida són uns tallers amb cuiners de renom, d'entre els quals destaca la responsable del restaurant Les Cols d'Olot, amb dues estrelles Michelin. Completen la nòmina de professors Lluís Riera, de Cacao Patisserie, Gerard Xifra, de la Quinta Justa, i Ebrima Toray, del restaurant El Mig. Es tracta de tallers de cuina fàcil i saludable, dirigits per aquests cuiners sota el paraigua de l'Associació d'Hostalatge de la Garrotxa. El portaveu de l'entitat, David Coloma, ha destacat la transversalitat dels cuiners que hi participen i ha remarcat la importància que té per a ells contribuir a donar visibilitat a un servei que moltes vegades passa desapercebut. Un dels cuiners

participants, Ibraïma, s'ha manifestat molt satisfet de poder mostrar receptes sanes i fàcils de cuinar, com, per exemple, una esqueixada de bacallà. "Estic content de participar-hi, i més si és per una iniciativa que es fa al barri de Sant Miquel, el barri on he crescut", ha indicat. L'educador social de Sant Miquel, Jordi López, ha dit que els tallers han de servir per dignificar aquest menjador, situat a l'avinguda de Girona.

Publicat a:

-El Punt Avui. Comarques Gironines 10-05-2016 Pàgina 20

Font del document:

http://www.elpuntavui.cat/noticia/article/2-societat/5-societat/965945-tallers-de-cuina-sana-al-menjador-social-dolot.html?piwik_campaign=rss&piwik_kwd=nacional&utm_source=rss&utm_medium=nacional&utm_campaign=rss&f=El+Punt+Avui