

Celebren un taller de cuina de la Selva a Lloret de Mar



El taller es va fer a l'Hotel Evenia de Lloret.

Una vintena de persones van participar ahir al Taller de cuina de la Selva i a un tast guiat de ratafies per a professionals del sector de la restauració de Lloret de Mar. L'objectiu de la sessió era apropar els productes locals de la Selva interior i de muntanya a la Selva marítima, i més concretament a Lloret de Mar, municipi que està fent una aposta per potenciar la gastronomia basada en el

producte de proximitat. El taller de cuina va anar a càrrec de Sergi Serramitja, president de l'Associació d'Hostaleria de la Selva i xef del restaurant Can Co, de la Cellera de Ter, i d'Ernest Morell, membre de la Confraria de la Ratafia. En el transcurs del taller de cuina es van preparar diversos plats amb productes del projecte «Localitza. Productes de la Selva», impulsat pel Consell Comarcal de la Selva, com Ratafia 1842, iogurts i formatges de Riudellots de la Selva, cervesa artesana de Blanes, pa i coca d'Osor o vedella de la Cellera de Ter.

Font del document:

http://www.diaridegirona.cat/comarques/2017/10/28/celebren-taller-cuina-selva-lloret/875828.html?utm_source=rss