

Pirineus TV, 17/11/2021

TALLER PER CREAR EL PRIMER PLAT DE LA MOSTRA DE CUINA AMB NAPS

Una vintena de restauradors, elaboradors i productors de Cerdanya han participat aquest dimarts en un taller networking a Ger. L'objectiu de la trobada ha estat crear sinergies entre ells i també decidir quin serà el primer plat de la mostra de Cuina Popular amb Naps de Cerdanya, que tindrà lloc aquest diumenge al pavelló esportiu de Ger.

És la primera vegada que s'organitza un taller així per decidir part del menú de la mostra. A més, com hem dit, ha estat un espai de trobada on els elaboradors i productors han donat a conèixer a fons els seus productes als restauradors, per tal que aquests els incorporin a les seves cartes. Tot plegat per posar en valor el producte local.

Finalment, l'entrant que formarà part de la 30a Mostra de Cuina popular amb Naps serà un gotet de quallat de formatge Montmelús amb poma de muntanya. A més, també hi hauran els plats habituals, pollastre, bacallà o xai amb naps, preparats per l'entitat Cuina Pirinenca de Cerdanya i diversos restaurants, i les elaboracions de les mestresses de casa de Ger.

Parlen al vídeo: DAVID RUIZ, CUINER CAL JET DE GER I MEMBRE CUINA PIRINENCA CERDANYA