

Viure als Pirineus 26/11/22

## GASTRONOMIA

# Mengem d'Aquí apropa la cuina sostenible dins dels menjadors escolars de l'Alt Urgell i la Cerdanya

Ada Parellada participarà en diversos actes a la Seu d'Urgell i Bellver de Cerdanya



Formació de cuiners del projecte Mengem d'Aquí, el 2019 / CCAU

Els propers 1 i 2 de desembre tindran lloc a l'Alt Urgell i la Cerdanya diversos actes adreçats a promocionar una alimentació de proximitat, saludable i coherent amb la situació actual. Així, el dijous 1 de desembre, a l'**Escola Mare de Déu de Talló** de Bellver de Cerdanya, s'ha programat una tarda amb la cuinera **Ada Parellada**, amb activitats gratuïtes i obertes a tothom i que s'iniciaran, a dos quarts de cinc de la tarda amb la presentació del seu llibre *Sopes: brous, escudelles i sopes fredes*, en el qual descriu cinquanta receptes familiars d'aquest plat tradicional.

Paral·lelament, a la mateixa hora, l'alumnat de l'escola tindrà l'oportunitat de participar en un taller per aprendre a fer-se el seu propi berenar saludable. L'activitat anirà a càrrec del personal del monitoratge del menjador escolar. En aquest cas, les places són limitades i cal fer la inscripció a l'escola (mail: [c5001059@xtec.cat](mailto:c5001059@xtec.cat)).



**2 DESEMBRE**

**UNA TARDA AMB ADA PARELLADA  
A L'ALT URGELL**

- ● **11.30h** Radio Seu. Parlem de malbaratament alimentari amb Ada Parellada
- ● **16:45h** Presentació del llibre: Sopes d'Ada Parellada a càrrec de l'autora
- ● **16:45h** Taller: Fem un **berenar saludable** per alumnat de primària a càrrec de Jordi Tomàs i monitoratge de menjador (places limitades)
- ● **18h Showcooking** a càrrec d'Ada Parellada: taller escuraneveres (res no es llença si és bo)

Inscripcions: <https://forms.gle/w1be2CdZ74jWY8cD8>



**TOTS ELS ACTES SON GRATUÏTS I OBERTS A TOTHOM**  
**Lloc: A l'Escola Pau Claris (La Seu d'Urgell)**



Diputació de Lleida



Després, Ada Peralada i el també cuiner **Jordi Tomàs** faran una formació interna per al personal de cuina dels menjadors escolars de l'Alt Urgell i la Cerdanya, **un total de vint cuiners que treballaran receptes per implementar en el seu dia a dia**. En aquesta ocasió, la formació estarà centrada en les guarnicions.

L'endemà, 2 de desembre, les activitats es traslladaran a la Seu d'Urgell i començaran a **RàdioSeu**, a dos quarts de dotze del matí, amb un programa que farà en directe Ada Parellada per parlar del malbaratament alimentari.

A tres quarts de cinc de la tarda, a l'**Escola Pau Claris**, Parellada farà la presentació del seu llibre *Sopes: brous, escudelles i sopes fredes*, alhora que el cuiner Jordi Tomàs, acompanyat de personat de monitoratge de menjadors, impartirà un taller de berenar saludable.

A les sis de la tarda, al mateix menjador de l'escola Pau Claris, Ada Parellada conduirà un *showcooking* en el qual farà una mostra de plats per escurar la nevera sota el lema "Res no es llença si és bo". Els assistents podran degustar els plats elaborats durant aquesta sessió.

Els actes de la Seu també seran gratuïts i oberts a tothom, però caldrà fer-ne la inscripció a través de l'enllaç: <https://forms.gle/k5tBq9qy2rxFbNEL8>