Can Regàs dedica la tercera Setmana Gastronòmica a la cuina de proximitat

Djous que ve, el xef Quim Casellas elaborarà la recepta de fideuà d'una de les residents del centre

La residència per a la gent gran Can Regàs de Girona celebrarà la setmana que ve una nova edició de la Setmana Gastronòmica, que enguany tindrà com a fil conductor la cuina de proximitat i els productes quilòmetre zero. L'objectiu és reivindicar la cuina de les àvies i acostar la gent gran de la residència a les activitats que es programen a la ciutat.

La Setmana Gastronòmica de Can Regàs tindrà lloc entre el 18 i el 24 d'abril, i vol aconseugir la participació dels residents i assistents al centre de dia, familiars i amics, professionals del centre i veïns a través de diverses activitats relacionades amb la gastronomia.

La programació començarà dimarts 18 amb un berenar saludable a càrrec de Llagurt. El dimecres dia 19, a partir de dos quarts d'onze del matí, una vintena d'alumnes de l'escola de Santa Eugènia visitaran la residència per treballar els horts urbans que hi ha instal·lats als espais exteriors del centre.

L'acte central, però, serà el que se celebrarà el djous 20 d'abril, amb la presència del xef Quim Casellas, del restaurant Casamar (una extrella Michelin). Per tal de recuperar la cuina de les àvies i el producte de proximitat, s'elaborarà la recepta de fideuà d'una resident, Anna Fajula, colze a colze amb Casellas.

Finalment, durant la Setmana Gastronòmica s'ha programat també un tastet de smoothies, un vermut musical, un taller de postres quiòmetre zero amb el pastisser Lluís Blanch i una fi de festa amb concert de 9 Duet.

Font del document:
http://www.diaridegirona.cat/girona/2017/04/13/can-regas-dedica-tercera-setmana/840359.html?utm_source=rss