EL MERCAT DE SALT PROGRAMA CURSOS DE CUINA TEMÀTICS.

+ Notícies | 13/03/2009 | 14:04

L'arròs, la pasta, els vegetals o els peixos, productes protagonistes.

El Mercat de Salt ha programat per aquest any cursos de cuina temàtics. L'arròs, la pasta, els vegetals o els peixos són alguns dels productes que centraran les diferents sessions de cuina que s'allargaran fins al desembre. Els cuiners saltencs Eduard Planella, Maria Lluïsa Torrent i Albert Requena són els professionals encarregats d'impartir les classes.

Les sessions de cuina del Mercat de Salt tenen l'objectiu d'estimular la cuina i donar a conèixer la riquesa de productes del territori. Per aquest motiu, aquest 2009 s'ha optat per organitzar els cursos de cuina a partir de diversos centres temàtics. Durant aquest mes de març, els arrossos i les pastes i pizzes seran els protagonistes de les sessions, on es donaran a conèixer receptes que tenen aquests ingredients com a element principals.

Els peixos i els vegetals centraran la programació de les sessions de cuina del mes d'abril i les dues primeres setmanes de maig.

Durant el segon semestre de l'any, els cursos de cuina del mercat giraran entorn de diferents elaboracions o tradicions culinàries com les tapes i els aperitius, les berbenes i les festes, els àpats per als amics, els tasts de tardor o la cuina de Nadal.

Les sessions de cuina al Mercat de Salt són ofertes pels cuiners saltencs Eduard Planella, del Tastifí, Maria Lluïsa Torrent, del restaurant Vilanova de Salt i Albert Requena, del restaurant Mimolet de Girona.

Els cursos de cuina al Mercat de Salt es fan cada dimecres de les 6 de la tarda a les 8 del vespre. Per inscriure's a les sessions, que tenen un cost de 4€ cadascuna, les persones interessades es poden dirigir a l'administració del Mercat de Salt o bé trucar als matins al 972 233 826.

Des de la renovació de les seves instal·lacions l'any 2004, el Mercat de Salt disposa d'una sala, amb capacitat per a unes 35 persones, amb totes les instal·lacions necessàries per a una cuina domèstica. Anualment es dissenya una programació que gira sobre diversos centres d'interès: els productes de temporada, els estils o les varietats de cuina.

Les sessions de cuina al Mercat de Salt pretenen potenciar la cultura gastronòmica i mantenir viva la tradició culinària, estimular el coneixement dels aliments, afavorir l'elaboració de dietes saludables i crear un espai d'intercanvi dels coneixements gastronòmiques, entre altres.

Autor: Redacció
Redacció