

## Una jornada culinària donarà valor al blat de moro, producte típic del Berguedà

*La sessió es realitzarà a la Fundació Alícia el proper 21 de juny*



Blat de moro escairat. | AjGironella.

L'Agència de Desenvolupament del Berguedà, en el marc de la Xarxa de Productes de la Terra, ha organitzat una jornada de revalorització i promoció del blat de moro. Serà el proper 21 de juny, quan es presentarà aquest producte gastronòmic tan propi del Berguedà a la Fundació Alícia, i se n'analitzaran els antecedents i la seva presència a les cuines catalanes i d'arreu del món.

Aquesta jornada, que començarà a les 10.30 hores al complex Món Sant Benet, està orientada bàsicament a restauradors, cuiners i productors. No obstant això, també hi podran participar amants de la cuina o curiosos d'aquest producte. S'analitzaran les diferents formes de cocció del blat de moro, es proposaran receptes de temporada amb productes alimentaris berguedans, i s'intentarà desestacionalitzar el producte perquè no només s'acostumi a consumir durant l'hivern sinó també al llarg de la resta de l'any.

Segons han informat, aquest treball té com a objectiu el realçament de la cuina del blat de moro escairat, presentant diferents propostes per a la seva dinamització i innovació.