

El Berguedà aproparà la seva cuina al Fòrum Gastronòmic de Barcelona

La comarca serà present en diferents activitats



Pèsols negres | ADBerguedà.

La gastronomia pròpia del Berguedà té encara molt camí per córrer. Per això, un dels propers objectius per a donar-la a conèixer és ser presents al Fòrum Gastronòmic 2016 de Barcelona, que comença el proper diumenge 23 d'octubre i s'allargarà fins dimecres 26, en el marc de la Xarxa de Productes de la Terra.

Aquesta fira és una de les més importants del sector i, per això, una gran oportunitat per promocionar gastronòmicament la comarca. Dilluns 24 de setembre, el Berguedà participarà, de la mà del Clúster de Productes Típics de Muntanya, en la jornada de treball de les Associacions de Productors Agroalimentaris de la demarcació de Barcelona.

El dia següent, també s'assistirà a l'Aula de cuina 'Barcelona és molt més?', amb representants del restaurant de Bagà Niu Nou, que faran una demostració culinària de dues receptes amb tastos. De la mateixa manera, el blat de moro escairat serà un dels protagonistes, dimecres, d'aquesta aula de cuina, on s'explicarà la tradició d'aquest producte a Gironella, durant la Fira de la Puríssima.

De manera paral·lela, el mateix dimecres es realitzarà la jornada 'Els llegums: de la tradició a la innovació?', on es repassarà la història dels llegums a Catalunya, coneixent productors, envasadors i comercialitzadors, amb un tastet d'alguns dels més curiosos. La xef del restaurant Sant Pau, Carme Rusalleda, tancarà la jornada, que també comptarà amb la participació del productor de pèsol negre Carles Riu, que explicarà les característiques d'aquest producte singular del Berguedà.