

La Cuina a Sils tanca a Barcelona unes jornades de cuina catalana



Una imatge de les cuineres amb la representació de la Generalitat.

BARCELONA | DDG

La Cuina a Sils va tancar dissabte les "Jornades de cuina tradicional catalana" que es van celebrar des de dijous, amb dinars i sopars, al restaurant Mediterrani de l'hotel H10 Casanova de Barcelona. La presentació de les jornades, en la qual van assistir personalitats del món gastronòmic, de la comunicació i de l'hostaleria, va anar a càrrec de la directora general del Departament d'Agricultura, Ramaderia i Pesca, Neus Ferrete. L'àpat tenia 3 aperitius, dos

primers, tres segons i tres postres, i vins i caves Peralada. Les cuineres van servir els plats com el bacallà amb panses i pinyons, la vedella amb salsafins o les mandonguilles amb sípia, entre altres, amb l'explicació de la seva història i elaboració.

Font del document:

http://www.diaridegirona.cat/selva/2015/02/24/cuina-sils-tanca-barcelona-jornades/711615.html?utm_source=rss