

# En directe i cap a Madrid

Les Cuineres de Sils valoren l'interès per les seves receptes amb aliments sobrants

El col·lectiu prepararà un llibret en castellà per difondre'l a la capital espanyola el 2016



Les Cuineres de Sils, exposant les seves receptes sobre menjar sobrant, divendres a Riudellots de la Selva Foto: LL.B.

La gent estava molt contenta perquè podia veure en directe les cuineres. Els va fer il·lusió.” Ho explica la Maria Solà, una de les integrants de les Cuineres de Sils. Solà destaca que la iniciativa entre el seu col·lectiu i el Consell Comarcal de la Selva ha tingut una bona rebuda. Es tractava de repartir receptes en els mercats de quinze municipis i de fer tallers de cuina a Blanes, Hostalric, Santa Coloma de Farners i Riudellots de la Selva sobre aliments sobrants i com “reciclar menjar sense que s'arribi a fer malbé”.

Les activitats formaven part de la Setmana Europea de Prevenció

de Residus. La representant de les Cuineres de Sils assenyala que tenien receptes amb menjars sobrants des de feia quinze anys, però que ara “han estat modificades” amb motiu de la iniciativa. Fer nous plats, com ara croquetes, albergínies o xampinyons farcits, és possible amb el menjar de la nevera.

Els tallers, amb el lema La cuina de les sobrances, també van ajudar a difondre les receptes als assistents, que podien degustar l'àpat preparat al final de l'acte. “Hi havia molta gent gran que ja és conscient que no s'ha de llençar menjar. Els joves venien a buscar idees sobre com fer les coses d'una altra manera i també hi havia mainada. De vegades, els nens es queixen una mica a l'hora de menjar. Però si per exemple d'un bullit de brou en fas unes croquetes, segur que se les menjaran, perquè als nens les croquetes els encanten”, explica la cuinera.

Les receptes actualitzades amb les restes del menjar s'editaràn en un llibret per a l'any que ve. La voluntat de les cuineres és fer-ne una versió en castellà i difondre-la l'any que ve a Madrid, on el col·lectiu selvatà es desplaça al novembre des de fa gairebé una quinzena d'anys.

“Saviesa gastronòmica” Justament, de dimecres a dissabte, les Cuineres de Sils van elaborar plats de cuina catalana al restaurant Las Infantas de l'hotel H10 Villa de la Reina de Madrid, on van ser presentades com a mostra de “sabiduría gastronómica de generación en generación”. Aprofitant la visita a la Comunidad de Madrid, dimarts van presentar el seu darrer llibre, Les Cuineres de Sils, al Centre Blanquera, l'espai cultural de la Generalitat. Una setantena de persones integra actualment el col·lectiu de Les Cuineres de Sils. En 22 anys, hi han passat 172 persones.

Publicat a:

-El Punt Avui. Comarques Gironines 01-12-2015 Pàgina 14

Font del document:

[http://www.elpuntavui.cat/noticia/article/2-societat/5-societat/919699-en-directe-i-cap-a-madrid.html?piwik\\_campaign=rss&piwik\\_kwd=nacional&utm\\_source=rss&utm\\_medium=nacional&utm\\_campaign=rss&f=El+Punt+Avui](http://www.elpuntavui.cat/noticia/article/2-societat/5-societat/919699-en-directe-i-cap-a-madrid.html?piwik_campaign=rss&piwik_kwd=nacional&utm_source=rss&utm_medium=nacional&utm_campaign=rss&f=El+Punt+Avui)