

Les cuineres de Sils porten els seus plats més tradicionals a Barcelona



El col·lectiu la Cuina a Sils durant l'elaboració d'alguns dels plats.

BARCELONA | DDG

El col·lectiu la Cuina a Sils ha estat el gran protagonista de les "Jornades de cuina tradicional catalana" que s'han celebrat des de divendres i fins avui, amb dinars i sopars, al restaurant Mediterrani de l'hotel H10 Casanova de Barcelona. La presentació de les jornades va tenir lloc dijous passat i va comptar amb la presència de diverses personalitats del món gastronòmic, de la comunicació i de l'hostaleria com: Acadèmia Catalana de Gastronomia, Descobrir

Cuina, Centre d'Estudis Tecnològics Turístics, Institut Català de la Cuina, l'Ateneu Barcelonès o la Universitat de Barcelona, entre altres. L'àpat que enguany van presentar i preparar les cuineres de Sils consistia en tres aperitius, dos primers, tres segons i tres postres, amb vins de la DO Empordà i caves de Peralada. Així, els comensals van poder degustar plats com la sopa de pagès, el bacallà amb panses i pinyons, les torradetes de botifarra o els bunyols de poma, entre altres receptes catalanes.

Font del document:

http://www.diaridegirona.cat/selva/2016/02/14/cuineres-sils-porten-plats-mes/767528.html?utm_source=rss