

La cuina de les sobralles, protagonista al Foodlab



Alta participació en els tallers sobre malbaratament alimentari.

RIUDELLOTS | DDG

Les Cuineres de Sils van ser les encarregades de dur a terme diverses xerrades gratuïtes sobre la cuina de les sobralles a l'auditori del Foodlab, que es va omplir gràcies a la bona acollida de l'activitat. El centre d'innovació gastronòmica de Riudellots de la Selva va ser, divendres al vespre, el punt de formació gastronòmica sobre les sobres a la cuina.

Els tallers dirigits per Les Cuineres de Sils van ser organitzats pel

Consell Comarcal de la Selva, amb la col·laboració de l'Ajuntament de Riudellots. L'activitat es va celebrar dins la Setmana Europea de la Prevenció de Residus.

I és que la campanya comarcal de sensibilització d'enguany presta especial atenció al malbaratament alimentari. És per això que, en els tallers celebrats divendres al vespre al centre de formació gastronòmica de Riudellots, "es pretenia descobrir les millors receptes per elaborar plats amb les sobres d'altres cuinats", explica la regidora de Medi Ambient de l'Ajuntament de Riudellots de la Selva, Carme Camps. En els tallers, les Cuineres de Sils van generar consciència entre la població respecte als problemes associats a no gestionar correctament la compra dels aliments de manera que no s'aprofiten correctament i, sobretot, sobre la importància de reciclar correctament els residus.

Font del document:

http://www.diaridegirona.cat/comarques/2015/11/30/cuina-sobralles-protagonista-al-foodlab/755489.html?utm_source=rss