

La cuina i els hàbits saludables se citen a Torroella

Torroella de Montgrí [<http://www.diaridegirona.cat/tags/torroella-de-montgri.html>] aplega des d'avui i fins a l'1 de maig alguns dels principals restauradors i experts del país especialitzats en cuina i hàbits saludables, durant la quarta edició de la Fira L'Empordà, cuina i salut.

Entre les cares més conegudes s'hi podrà veure el cuiner Pep Nogué, el psiconeuroimmunòleg Xevi Verdaguer, el nutricionista Marc Vergés, l'especialista en alimentació per a esportistes Àstrid Barqué, l'humorista i viticultor autòcton Carles Xuriguera, a banda de nombrosos professionals del sector de la salut pública i l'alimentació saludable.

L'Empordà, Cuina i Salut té l'alimentació saludable com a fil conductor. Es tracta d'una iniciativa que va néixer fa tres anys per posar en valor els productes de proximitat, de l'Empordà, la dieta mediterrània i els bons hàbits alimentaris, entre d'altres aspectes vinculats a la salut.

La fira s'estructura a partir de quatre espais: la plaça de la Vila, on hi haurà el mercat de productes de proximitat; la plaça Pere Rigau i el passeig de l'Església, on es faran els show cookings, el passeig de Catalunya, on hi haurà el mercat d'artesanía i la plaça Quintana i Combis, on dissabte es farà el Mercat de Món Empordà. Per altra banda, les conferències s'han programat al Museu de la Mediterrània.

La proposta firal té un marcat caràcter divulgatiu i familiar. Per aquest motiu, s'ha programat una desena d'activitats per tal de fer arribar als més petits i a les famílies, els bons hàbits alimentaris. Els espectacles familiars i les cercaviles estan totes orientades a transmetre aquests valors, així com els tallers i activitats que s'han programat a les escoles del municipi.

Les activitats esportives també tenen un paper destacat durant la fira, amb mitja dotzena de propostes.

Font del document:

http://www.diaridegirona.cat/baix-emporda/2017/04/28/cuina-habits-saludables-se-citen/843151.html?utm_source=rss