Pirineus TV, 20/10/20

La Setmana Bio trasllada part del programa al format virtual

Del 17 al 25 d'octubre es celebra a Cerdanya la Setmana Bio, durant la qual s'organitzen diverses activitats per posar en valor els productes ecològics i de proximitat i incentivar el seu consum. La situació sanitària actual ha obligat a traslladar bona part de les propostes d'aquesta vuitena edició a un format virtual. Així, doncs, no s'han portat a terme tallers presencials però, en canvi, es difondran receptes tant a les xarxes socials com a Youtube.

Aquest dimarts s'han enregistrat dues receptes que dijous ja es podran visualitzar a la web setmanabio.cat i al canal de Youtube de l'Associació Agroalimentària de Cerdanya. Parlem dels nyoquis de trinxat i la tatin de poma, un plat i unes postres elaborats amb productes ecològics o de proximitat, el consum dels quals aporta beneficis per a la salut.

A més de veure les receptes, a la web i a Youtube també es podrà accedir a una visita virtual a un productor de patata ecològica de Montagut.

La part presencial de la Setmana Bio que s'ha mantingut és la xerrada de dijous a dos quarts de nou de la nit a la biblioteca de Puigcerdà, on es parlarà de les raons per consumir ecològic i de proximitat. També s'han pogut portar a terme una sortida escolar a una a l'explotació de poma ecològica de muntanya a Nèfol.

La Setmana Bio compta amb la implicació del Consell Comarcal i del Departament d'Agricultura Ramaderia Pesca i Alimentació, així com d'alguns productors i restauradors cerdans.

Parlen al vídeo: ABEL SOLÉ, TÈCNIC DIANAMITZADOR AGROALIMENTARI CERDANYA – MARIA VIDAL, PROPIETÀRIA RESTAURANT 'ELS PERERS' ALP