

L'escola de cuina de Pilar Latorre ofereix cursos amb atractius menús

Enguany s'ha comptat amb la presència de **grans professionals**

DdeG, La Bisbal d'Empordà

Durant aquest estiu l'escola de cuina Pilar Latorre/World Cuisine està impartint una àmplia diversitat de cursos de cuina a la Bisbal d'Empordà. Enguany, la realització del curs es realitza en una antiga masia i compta amb una gran varietat d'atractius menús, entre els quals destaquen la cuina marroquina, la cuina amb flors, espècies i herbes aromàtiques, la cuina tailandesa i la cuina mediterrània.

Pilar Latorre va invitar en aquesta edició del curs Montse Estruch, que va donar una classe magistral tenint en compte que el seu restaurant El Cingle, va estar guardonat amb una estrella Michelin. Latorre també va invitar l'enòleg Jordi Oliver dels Bodegues Empordaneses Oliver Conti, amb qui Pilar Latorre va realitzar un maridatge de plats mediterranis amb els vins d'aquesta prestigiosa bodega. El cicle de cursos de cuina d'aquest estiu finalitzarà el



ddeg

CURS DE CUINA. L'enòleg invitat Jordi Oliver i Pilar Latorre en un curs.

pròxim dimecres 29 amb la participació del propietari de Francesc Collell Fine Products on Latorre cuinarà amb un dels seus exquisits productes, sals, espècies i olis.

De moment, però, i abans que acabi el curs, queden quatre cursos per impartir-se abans

del dia 29. Avui dimarts se'n realitza un de cuina tailandesa i el dijous un tercer de cuina mediterrània. El dilluns de la setmana vinent es finalitza amb un de cuina libanesa el dijous mediterrani. Els cursos, que inclouen degustació, tenen un preu d'entre 65 i 110 euros per persona.