

FIRA DE SANT MIQUEL ALIMENTACIÓ



El saló Produqte va acollir ahir un taller d'alimentació amb fruita per a nens.

Promouen els menjadors ecològics a les escoles

Nou col·legis a l'Urgell i quatre a Lleida ja els apliquen || L'associació Menjar Sa fomenta l'agricultura de proximitat

E. H. [LLEIDA] L'associació Menjar Sa, en col·laboració amb el departament d'Agricultura, va presentar ahir a Sant Miquel el seu projecte de menjadors escolars ecològics, que busca exportar a Lleida ciutat i la resta de Catalunya una experiència iniciada a la comarca de l'Urgell. "Es tracta de posar en contacte les escoles amb els pagesos, perquè es proveïxin de productes lo-

cals de proximitat i de temporada", va explicar Olga Rodríguez, una de les responsables de l'entitat. Nou escoles de l'Urgell ja tenen menjador ecològic i quatre de Lleida han començat a experimentar-ho. Per no encarrir el menjador, va assenyalar Rodríguez, es modifica el menú, reduint l'excessiva presència de carn i optant per productes de temporada, com la carabassa a l'hivern. "Normalment

es comença amb la fruita, les verdures, els llegums i la pasta. No es tracta que siguin productes ecològics a qualsevol preu, prima la proximitat", va afegir. Segons aquesta entitat, que reclama més suport de l'Administració per estendre aquesta experiència, el projecte permet fomentar la salut, al millorar l'alimentació infantil, el desenvolupament rural i el respecte al medi ambient.



Curiositat per conèixer el planetari unflable

[LLEIDA] El planetari unflable del parc astronòmic del Montsec, en què es projecta un audiovisual sobre els orígens de la vida, ha aixecat expectació entre els visitants, especialment entre els més petits.



Tast de formatges organitzat per Unió de Pagesos

[LLEIDA] Unió de Pagesos va organitzar ahir al migdia un tast de formatges al saló Veyrat de la fira, a càrrec de l'expert Oriol Urgell. A la tarda, es va fer un altre tast, en aquest cas de vins, dirigit pel restaurador Alejandro Dibasson.

TAST

Un forner que serveix els millors cuiners presenta els seus productes a la fira

Daniel Jordà treballa per a Martín Berasategui

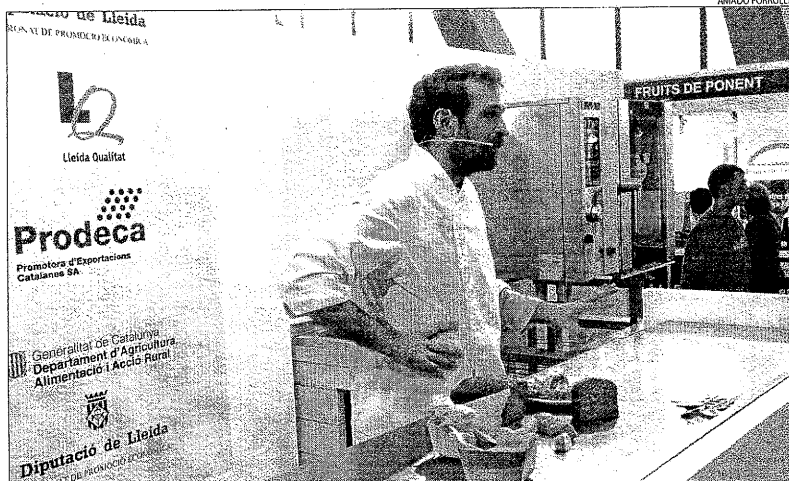
[LLEIDA] El saló de productes alimentaris de qualitat Produqte, que aquest any s'ha estrenat al Palau de Vidre, va acollir ahir una degustació de pa a càrrec del forner Daniel Jordà, que serveix els seus originals pans a alguns dels restaurants més prestigiosos d'Espanya. Ahir a la fira va mostrar els seus pans de ceba confitada amb espècies, oli de verda i maduixa amb xocolata tou, però també els elabora amb cansalada (el preferit de Martín Berasategui, que té tres estrelles Michelin); xocolata negra amb taronja; sidra amb poma; formatge blau amb nous i panses; aranyons amb castanyes i fonoll; tomata o cervesa negra. El secret, explica, són períodes

llargs de fermentació, d'entre 14 i 18 hores, cosa que també permet obtenir pans que tenen una conservació en perfecte estat molt més llarga del que és habitual.

Jordà serveix els seus productes per encàrrec i oferint maridatge amb plats determinats a restaurants de prestigi com Saüc o Caldeni (Barcelona), Ca l'Arpa (Banyoles) o Fuego Ne-

DISSENY A MIDA

Crea pans, amb cansalada, amb ceba confitada o amb xocolata, fets a mida per als xefs



Jordà va oferir ahir una degustació guiada de pans elaborats artesanalment.

gro (Sant Sebastià), a més del Lasarte de Berasategui. Aquests pans, que "no són per cada dia", es dissenyen "a mida", va indicar. Jordà també continua regentant juntament amb els seus germans el forn de pa familiar, que ja va per la tercera generació de

forners, al barri de la Trinitat Vella de Barcelona. "És un forn de barri, en una zona dels afores que anava perdent la clientela de sempre. Vam crear una empresa que té quatre treballadors i que va començar a funcionar amb el boca-orella entre grans

xefs, però ara s'ha extralimitat", va explicar, sorprès per l'atenció mediàtica que està despertant en les últimes setmanes. "Hem aconseguit que el pa salti de la panera al plat, que es comenci a valorar la cultura del pa", va assenyalar.