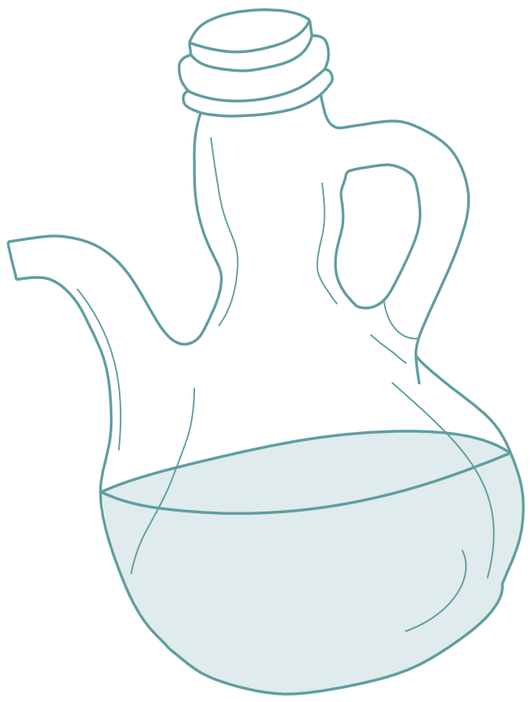
escola taller

Tipologia d'escola oberta, que es relacioni amb l'entorn agrari i natural, que el faci valer i reivindiqui la tradició i el cultiu.

boom cuina catalana

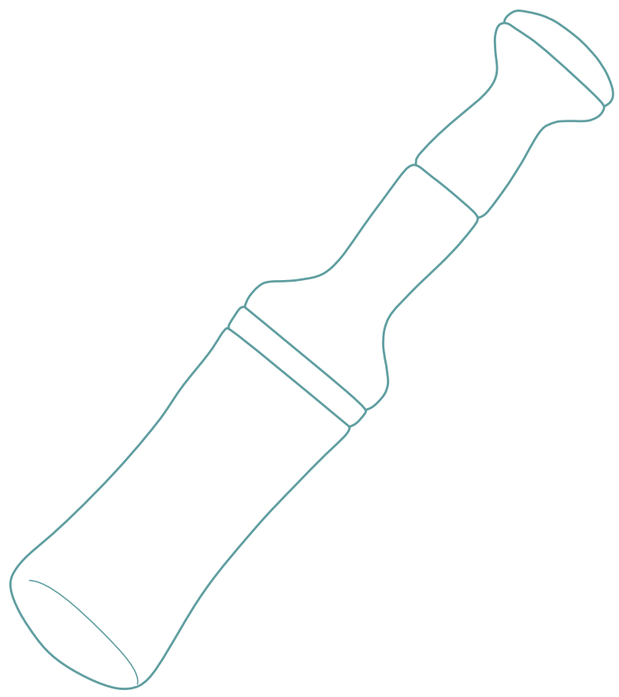
Possiblement estem vivint l'època d'or de la gastronomia catalana. Tradició i modernitat, classicisme i innovació, arrels i avantguarda. La cuina catalana d'avui és un diàleg harmoniós i apassionant entre el passat i el futur. Estem en una etapa extraordinària de creativitat, d'innovació i de reconeixement mundial dels cuiners catalans.

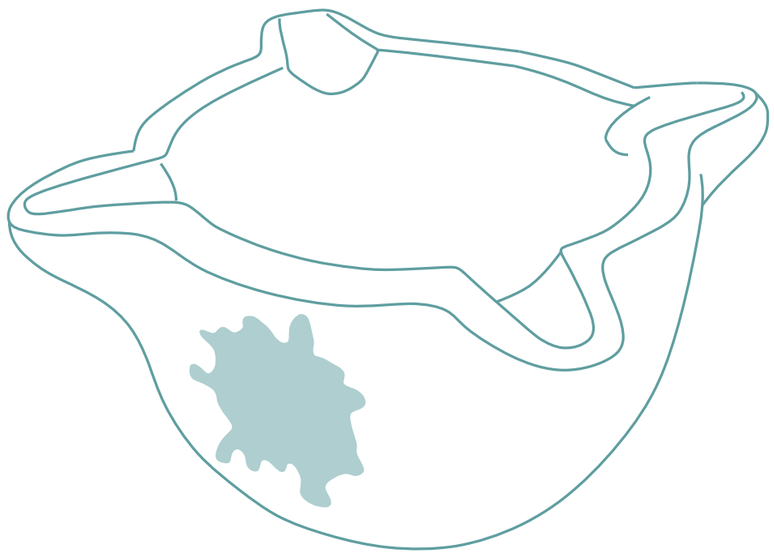


redescobriment de la cuina tradicional

"Productes. Receptes. Processos. Més enllà i més ençà de la tècnica i del talent, cal subratllar que tota experiència gastronòmica no és altra cosa que una manera d'enaltir i practicar la memòria. Els fogons conserven la memòria de la humanitat com els jaciments arqueològics. Cada plat és memòria en permanent expansió i cada nova lectura d'una recepta no és altra cosa que una pregària laica per trobar l'avenir dins del passat."

allioli
m GASTR Salsa composta amb alls pelats i finament picats en el morter, afegint-hi oli i debatent-ho tot fins que en resulta una emulsió.





revolució ecologista que promou una cultura de producte km0

Aprofitar els recursos de la terra, consumir productes que es produeixen en un radi de distància entre productor i el consumidor relativament proper i quan n'és temporada, en el seu punt òptim. D'aquesta manera es propicia un consum mediambientalment més sostenible, afavorim la conservació d'espècies agroalimentàries autòctones i fomentem el desenvolupament de l'economia local.