



# BIBLIOTECA *MARCEL·LÍ DOMINGO*

Recull de premsa local i comarcal

Gastronomia

# El Baix Ebre fomenta l'alimentació sostenible i de km 0

REDACCIÓ

TORTOSA

**Cada mes de l'any es dedicarà a un producte i un restaurador oferirà una recepta de cuina**

Promocionar els productes agroalimentaris de les Terres de l'Ebre, el sector de la restauració i una alimentació sostenible són els principals objectius de la campanya que posa en marxa el Consell Comarcal del Baix Ebre i que consisteix en l'edició i divulgació de dotze plats de quilòmetre zero.

El president del Consell Comarcal del Baix Ebre, Xavier Faura; el vicepresident i conseller comarcal de Turisme, Fran-

es caracteritzen per la seua qualitat i frescor, són productes de proximitat i els hem de fer valdre tant per promocionar el sector productiu del territori, com per potenciar la gastronomia tradicional com a pol d'atracció turística», ha explicat el president del Consell Comarcal del Baix Ebre, Xavier Faura.

Cada mes de l'any es dedicarà a un producte i un restaurador o pastisser del Baix Ebre oferirà una recepta de cuina on aquest producte serà el protagonista. Es vol dinamitzar també el sector de la restauració.

Així, el mes de juny protagonitzarà la campanya la cirera, al juliol el marisc; a l'agost la tonyina, al setembre l'arròs; a l'octubre la taronja; al novembre el porc senglar; al desembre

