

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, Francesc Vallespí i la consellera comarcal d'EbreTerra, Laura Fabra han presentat la iniciativa «12 mesos, 12 plats de quilòmetre zero. Baix Ebre, terra d'alimentació sostenible», en què hi han col·laborat una dotzena de restauradors i pastissers de la comarca. «Els productes agroalimentaris de les Terres de l'Ebre

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 l'anguila; al gener la carxofa; al febrer la baldana; al març el pastisset; a l'abril la mel; i, finalment al maig, l'ostra.

Per tal de decidir els productes i els plats que formen part d'aquesta iniciativa, el Consell Comarcal va demanar assessorament a l'Escola d'Hoteleria de l'Institut Dertosa.