



Xerrada i degustació de productes locals*

L'ARTESANIA A LA TAULA

Quin lloc ocupa l'artesania dins l'experiència gastronòmica?

Data: divendres 18 de febrer

Horari: 19.00 h

Lloc: Espai Origen Llacuna. Plaça Major, 18. La Llacuna

Més informació i inscripcions a www.anoia.cat i www.lallacuna.cat

* Aforament limitat. Activitat gratuïta.

DESCRIPCIÓ:

L'artesania a la taula es presenta com un espai on debat sobre el paper que juga i pot jugar l'artesania dins l'experiència gastronòmica. Un diàleg on explorar els beneficis i sinèrgies de treballar plegats, i sobre quin és el potencial del producte artesà dins l'àmbit de la gastronomia.

Ponents:

Eulàlia Oliver i Glòria Ferrer, del Taller Bugambilia, un projecte nascut l'any 1981 de la seva passió per la ceràmica, i on combinen tradició, actualitat, innovació i modernitat.

L'activitat del taller orientada a la gastronomia, té en compte que els plats ja no són neutres i que formen part de l'experiència del menjar..

Crear elements de vaixel·la, a partir d'interpretar el que els xefs dels restaurants els hi transmeten, fins a aconseguir la peça que arribarà a la taula, és sempre un repte que no s'assoleix sense multitud de proves i maquetes, fins a trobar, en paraules d'un dels seus clients, "la màgia dels plats".

www.tallerbugambilia.cat

Sergi Ortiz, xef de l'Antic Forn de Cervera, un concepte de cuina ecològica, de temporada, Km0, i emmarcat dins la filosofia Slow Food, inspirat en el concepte de la cuina kaiseiki del Japó on el Sergi destaca els valors de natura, ecologia, estacionalitat o temporada d'una cultura gastronòmica pacient "que espera el 'sun' o moment àlgid del producte".



El Sergi considera treballar els elements de vaixel·la de forma artesanal, una part més del seu concepte gastronòmic: “cuinem amb el cor per alimentar l’ànima”.

www.lanticforncervera.com

Dinamitzarà la xerrada la **Cecília González** del taller **Desedamas**.

La Cecília i la Mercè, són artesanes, formadores, i artistes tèxtils especialistes en tècniques aplicades a la seda, que exploren, desenvolupen tècniques pròpies i experimenten des del seu taller a La Llacuna.

www.desedamas.com

La conversa tindrà lloc a la planta baixa de l’edifici anomenat Apotecari, ubicat a la plaça Major de la Llacuna, i que pròximament acollirà un nou projecte, **Origen Llacuna**, destinat a la venda i promoció d’artesania local i a la degustació de productes gastronòmics de proximitat. Els impulsors del projecte ens acompanyaran i explicaran de primera mà la seva proposta.

DEGUSTACIÓ:

Un cop finalitzada la xerrada, els assistents tindran l’ocasió de degustar diferents productes gastronòmics locals, maridats amb vins de proximitat, per cortesia d’Origen Llacuna.