

Ajuntament de Castellar del Vallès

Actualitat

Els guanyadors del concurs, acompanyats de la Regidora de Cultura, Pepa Martínez, i el regidor de Medi Ambient, Aleix Canalís
Els guanyadors del concurs, acompanyats de la Regidora de Cultura, Pepa Martínez, i el regidor de Medi Ambient, Aleix Canalís

Es lliuren els premis del concurs de receptes de cuina per escurar el plat i la nevera

Dimarts 25 de maig de 2010

Programes | [Escura el plat i la nevera!](#), [Farcit per a pa de pita \(1r premi\)](#)

La guanyadora del concurs, Isabel Caballero, gaudirà d'un dinar per a dues persones a La Taverna del Gall

La recepta Farcit per a pa de pita, d'Isabel Caballero, ha resultat guanyadora en el concurs de receptes per escurar el plat i la nevera convocat dins la campanya de foment de la prevenció del malbaratament alimentari que s'ha dut a terme a la vila les últimes setmanes.

Per participar en el concurs, calia proposar receptes per evitar que es llenci el menjar, utilitzant les sobres dels àpats o bé transformant ingredients que d'una altra manera acabarien a les escombraries. La recepta guanyadora d'entre les 9 presentades té com a element central uns pits de pollastre a l'ast que hagin quedat a la nevera, que juntament amb un sofregit de ceba amb verdures s'ha de barrejar amb tomàquet fregit i embolicar amb el pa de pita. Els dos accèssits concedits han estat per a Clara Capdevila, per la recepta Coca de... del que hi hagi a la nevera, i per a Rosa Ma Riera, per la proposta Truita de poma i bacon. En el primer cas, l'autora proposa fer una coca partida per la meitat amb verdures en una banda, i mar i muntanya en l'altra, per tal de poder utilitzar tots els tipus de sobres que tinguem a la nevera. La recepta de Riera consisteix en un plat senzill d'elaborar que utilitza aliments que se solen tenir a la cuina, com ara el bacon, les pomes i els ous.

Els primer premi és gentilesa de La Taverna del Gall i consisteix en un dinar per a dues persones en aquest restaurant. El primer i segon accèssit han estat premiats amb el llibre de receptes A la cuina tot s'aprofita. Receptes fàcils per reciclar les sobres dels àpats, d'Irene Gelpí. El lliurament de premis va tenir lloc dimarts 25 de maig a l'Ajuntament.

El jurat integrat per Montserrat Ferrer, professora de cuina de l'Escola Nocturna, Lali Parcerisa, professora de cursos de cuina, i Maria Mestre, membre d'ENT, Medi Ambient i Gestió, empresa especialitzada en projectes de prevenció de residus, han valorat molt positivament la totalitat de les receptes, que es podran consultar properament a la pàgina web de l'Ajuntament.

La campanya Escura el plat i la nevera és una iniciativa de la Regidoria de Medi Ambient, amb el suport de l'Agència de Residus de Catalunya. S'estima que entre

un 10 i un 15% del menjar que es compra es llença directament a les escombraries. Això correspon aproximadament a 60 kg de menjar per persona a l'any. Per incidir en aquesta problemàtica el setmanari L'Actual ha publicat un seguit de consells per evitar el malbaratament alimentari a les llars. En els propers mesos, el projecte contempla un seguit d'actuacions encaminades a incidir sobre els establiments comercials i de serveis, així com sobre aquells equipaments públics en els quals es prestin serveis de mantenició.

- [Avís legal](#)
- [Sobre el web](#)
- [Accessibilitat](#)
- [Mapa web](#)

Ajuntament de Castellar del Vallès · Passeig Tolrà, 1 | 08211 Castellar del Vallès |
Tel. 93 714 40 40