Recta final per al Campus de Cuina Brutal

La Selva | 02-06-2022 | 14:00



Campus de Cuina Brutal / GN

El popular cuiner Marc Ribas i el seu equip encaren la recta final per al Campus de Cuina Brutal, que es farà del 3 al 10 de juliol a una casa de colònies de Vilobí d'Onyar. El campus va dirigit a nenes i nens d'entre 8 i 16 anys, a qui el xef vol ajudar a valorar els productes i productors del territori, a través de l'entreteniment, la formació, el respecte i l'estima.

Aquest matí, el Foodlab de Riudellots de la Selva ha acollit la primera reunió de l'equip que tirarà endavant el campus i ha presentat el programa d'activitats i el pla acadèmic del projecte.

Ribas estarà a càrrec de la línia gastronòmica, la Fundació Pere Tarrés del lleure i l'escola d'hoteleria Joviat del pla acadèmic del campus, que preveu excursions a alguns dels productors més propers, classes de cuina al Foodlab de Riudellots i activitats de lleure. Ribas ha assenyalat que el campus "forma part d'un projecte més gran per difondre la cuina catalana i el producte del territori". El producte del territori està present als tallers de cuina, però també en els menús que menjarà la canalla durant aquests vuit dies i set nits, ha explicat Ribas.

El xef ha detallat a més que l'objectiu a la llarga es estendre els campus més enllà de les comarques gironines i, a més, que el que s'hi expliqui tingui incidència en l'educació primària, per exemple per ensenyar des de l'escola on i a qui comprar els aliments i com cuinar-los.

Per la seva banda, l'alcaldessa de Riudellots, Montserrat Roura, ha destacat la col·laboració entre el Campus Brutal i el Foodlab, un equipament que aposta per unir gastronomia, territori i valors com la sostenibilitat.

Així mateix, Jordi Camps, com a representant de la Diputació de Girona, ha animat a Ribas a fer créixer el projecte del campus arreu del país combinant l'entreteniment per les criatures, la formació i la transmissió de valors lligats a l'alimentació.

Autor: Redacció