

De l'horta al plat

Tallers de cuina i alimentació saludable amb
Raquel Ruiz, de DelyArt de Bell-lloc

Actes previs a la Fira Verd-lloc (1 de juny de 2025)



CUINA TRADICIONAL AMB UN TOC INNOVADOR

26 de març | 18.30 a 20.00 h

Al Bar La Cultural

Aprendrem a elaborar plats típics catalans, alguns oblidats! Amb ingredients i productes de l'horta ecològics de *BioPonent*. Donarem un toc modern als plats per innovar en les presentacions!

Activitat oberta a tothom
Límit 30 persones

Inscripcions a través de la Raquel - 644 92 18 55

Totes les persones assistents podran provar els plats i rebran les receptes maquetades per correu electrònic.

Organitza 
Ajuntament de Bell-lloc d'Urgell

Amb el suport de:



REGIÓ MUNDIAL DE LA GASTRONOMIA
CATALUNYA 2025



Consell Comarcal
del Pla d'Urgell



Associació Leader
de Ponent



Generalitat
de Catalunya

Col·labora:

mychef

GUSTUM
Producte local
Enginyeria rural

SOC

Servei d'Ocupació
de Catalunya

COMISSIÓ DE PLANIAC
INSTRUMENT DE PLANIAC
TERRITORI SOCIAL

SERVEI PÚBLIC
DE EMPRESA SOCIAL
SEPE

*Acció subvencionada pel Servei Públic d'Ocupació de Catalunya en el marc dels Programes de suport al desenvolupament local.