

dilluns, 08 de maig de 2023

Taller de cuina creativa i de com combatre el malbaratament alimentari a la cuina

Cicle d'activitats ambientals de la Comissió de Sostenibilitat i Emergència climàtica

Informació de l'esdeveniment

Lloc:

Aula 1.08 Facultat de Medicina / Ciències de la Salut

Web:

[Cicle d'activitats ambientals de la Comissió de Sostenibilitat i Emergència climàtica](#) [/sites/universitat-lleida/ca/organs/vicerectors/vinf/mediambient/.galleries/docs/documents/cicle_activitats_2223]

Inici:

08 de maig de 2023 | 18:30

Taller de cuina creativa i de com combatre el malbaratament alimentari a la cuina, a càrrec d'[Amanda Bataller](http://amandabataller.com/) [<http://amandabataller.com/>], del Col·lectiu **Eixarcolant** [<https://eixarcolant.cat/directori/productor/amanda-bataller-cuina-conscient>], en el marc d'una nova edició del [Cicle d'activitats ambientals de la Comissió de Sostenibilitat i Emergència climàtica](#) [/export/sites/universitat-lleida/ca/organs/vicerectors/vinf/mediambient/.galleries/docs/documents/cicle_activitats_2] lligats als Objectius de Desenvolupament Sostenible (ODS) números 6, 7, 11 i 13 de l'Agenda 2030.

Amanda Bataller és cuinera vegetariana i artista. Es dedica a fer divulgació i tallers de cuina d'aprofitament, conserves, fermentació vegetal i cuina amb plantes silvestres. La seva cuina és un viatge que parteix de la gastronomia local i es nodreix de les tradicions de diferents cultures del món, prioritzant sempre els productes locals i les varietats tradicionals sense tancar les portes a nous sabors i ingredients. Un equilibri entre la creativitat i la tradició. Com a amant de la naturalesa, és conscient de l'impacte mediambiental dels aliments que triem i dels cicles de la natura, escollint sempre com a protagonistes productes ecològics, de proximitat i temporada. Fa uns anys que cultiva verdures al seu hort ecològic, apostant sempre per varietats locals i antigues, que utilitza per fer conserves i experiments culinaris. Caminant cap a la vida autosuficient, interessada en el decreixement i l'economia circular. Conscient dels temps i processos de la natura i de la cuina, aposta per qualitat i reivindica la lentitud i el temps en aquest món fugaç en el qual vivim.

Inscripcions fins al dimarts, 2 de maig, enviant un correu a sostenibilitat@udl.cat [<mailto:sostenibilitat@udl.cat>].

Descargar imagen



Foto: Amanda Bataller