

# Els sopars Gastrorecup: amb més força que mai

*Els propers 27, 28, 29 i 30 de setembre, 4 xefs catalans elaboraran menús amb diferents productes "recuperats" per lluitar contra el malbaratament alimentari.*



Gastrorecup 2022.

Aquesta ja és la 7<sup>a</sup> edició d'una iniciativa que va néixer de la mà de l'Ada Parellada, xef capdavantera al restaurant Semproniana, i que aquest 2022, recolzat pel **Departament d'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural de la Generalitat de Catalunya**, es presenta sumant 3 nous restaurants d'arreu de Catalunya.

L'objectiu d'aquests àpats és **conscienciar a la població de l'aprofitament alimentari** i de la injustificada quantitat d'aliments que es perden al llarg de la cadena alimentària. Els plats presentats són una mostra de que, amb intenció i mestria dels xefs, es poden fer **propostes igualment gastronòmiques amb aliments que estaven destinats a l'abocador. I d'aquesta manera, ajudar a impulsar el canvi de consciència col·lectiva i de model de sistema alimentari actual.**

El tret de sortida es donarà el **dimarts 27**, al **Restaurant Semproniana** de Barcelona, amb la xef Ada Parellada, el **dimecres 28** al **Restaurant La Cava** de Tàrraga, amb el xef Albert Marimón, el **dijous 29** al **Restaurant Can Xapes** de Cornellà del Terri, amb el xef Lluç Quintana i per últim, el **divendres 30** al **Restaurant Albert Guzmán** de La Ràpita, amb el xef Albert Guzmán.



Àpats del Gastrorecup 2022. Foto: Gastrorecup.

Els menús d'aquests sopars denuncia, que no es coneixeran fins al mateix moment de la celebració, s'elaboraran amb aliments recuperats, és a dir, en perfecte estat de consum però que anaven a ser descartats per motius estètics o bé per excipient de producció, entre d'altres. Així doncs, el factor sorpresa estarà present i els comensals no podran triar els plats.

Sota el mateix eslògan "Treballeu per l'aprofitament dels aliments", també se celebrarà, el cap de setmana del 15-16 d'octubre, Àpat d'aprofitament a Lleida organitzat conjuntament amb l'entitat Plataforma Aprofitem els Aliments (PAA) i el Banc d'Aliments de Lleida amb la col·laboració de l'Ajuntament de Lleida, i tres Espigolades populars arreu del territori català liderades per la Fundació Espigoladors.

Tots els sopars **Gastrorecup** s'iniciaran a les 20:00h i tindran **places limitades** que es podran adquirir prèviament al web [www.gastrorecup.cat](http://www.gastrorecup.cat). Per a més informació, també podrà consultar-se



---

a la pàgina oficial i via email a [consultes@gastrorecup.cat](mailto:consultes@gastrorecup.cat).