



Espectacles de cuina amb 3 xefs amb 4 estrelles Michelin, a la Fira de l'Oli i les Garrigues d'enguany

La Fira de l'Oli i les Garrigues de les Borges Blanques vol posar en valor l'oli verge extra com a element bàsic de la cuina de qualitat. Per això, enguany hi haurà cada dia un xou cooking en directe, amb 3 reconeguts xefs que acumulen 4 estrelles Michelin. Són Fran López, Xixo Castaño i Jeron Castell.

La Fira de l'Oli i les Garrigues de les Borges Blanques comptarà enguany amb uns cuiners de luxe. Els xefs Fran López, Xixo Castaño i Jeroni Castells, que acumulen entre ells 4 estrelles Michelin cuinaran cada vespre alguns dels seus plats amb l'oli d'oliva verge extra de les Garrigues. El certamen que tindrà lloc durant els dies 19, 20 i 21 de gener vol, d'aquesta manera, posar en valor l'oli verge extra com a element bàsic de la cuina de qualitat i com a font de salut i de prevenció de malalties cardiovasculars. Així ho han explicat en la presentació de la 55a Fira de l'Oli i les Garrigues que s'ha dut a terme al Parador de Lleida.

A més, els organitzadors del certamen ja han assegurat que enguany hi haurà un 100% d'ocupació amb més de 160 estands, aconseguint el rècord històric de 32 expositors al Pavelló de l'Oli. A la presentació també hi han participat, entre d'altres, l'alcalde d'Agramunt, Bernat Solé, ja que aquest any, la Fira de l'Oli s'agermana amb la del Torró i la Xocolata a la Pedra d'Agramunt i l'alcalde de Lleida, Àngel Ros.

Durant la presentació també s'ha anunciat que el Premi Cultura de l'Oli 2018 ha estat concedit al doctor Eduard Escrich, pels seus més de 30 anys estudiant la relació entre la nutrició i el desenvolupament del càncer, on ha obtingut destacats resultats entre el consum d'oli d'oliva verge extra i la seva contribució a la prevenció del càncer de mamà, entre d'altres.

Firma:
Mariona Rebull i Martí

12/01/2018

Galeria:

[SOCIETAT](#)



[Les Borges Blanques](#)