

## Gastronomia i art de les terres de Lleida, ingredients principals del llibre de la Diputació de Lleida per Sant Jordi.



**P**oLa Diputació de Lleida, a través de l'Institut d'Estudis Ilerdencs (IEI), promou la gastronomia i l'art de les terres de Lleida en el llibre "De Gust. Cuina i Art de les terres de Lleida, Pirineu i Aran", que la corporació ha editat per la Diada de Sant Jordi.

Es tracta d'un receptari que recull tretze plats que es corresponen a les tretze comarques de la demarcació de Lleida, elaborats amb productes de proximitat. Les receptes estan elaborades per cuiners no professionals, de manera que es recull la cuina tradicional del territori. Cada recepta està acompanyada d'una il·lustració, basada en una obra d'un artista emergent de cada comarca que l'ha elaborat basant-se en la recepta mateixa.

Es tracta d'un llibre que barreja receptes de fogons tradicionals i humils amb llenguatges plàstics. Un rep-

te de 13 cuiners i 13 artistes lleidatans.

El llibre compta també amb un pròleg del president de la Diputació de Lleida, Joan Reñé, i del cuiner del Celler de Can Roca, Joan Roca, que ha volgut col·laborar en la iniciativa amb motiu del 25è aniversari del seu restaurant.

Aquesta proposta és una de les activitats que l'IEI ha organitzat en el marc de la Diada de Sant Jordi. La publicació es presentarà aquest 23 d'abril en el transcurs de la tradicional recepció de Sant Jordi que organitza cada any l'IEI i que inclourà una activitat participativa titulada "Receptes que mai no diràs" en la que els assistents podran escriure la seva recepta favorita.

A més de presentar el llibre, s'exposaran les 13 il·lustracions que es poden trobar a les pàgines del receptari.