

Jornadas técnicas:
**Antiguos alimentos,
nuevos cultivos**

La cocina al rescate de la agricultura

Castro del Río, 4 y 5 de marzo de 2014



Organizan:



Excmo. Ayuntamiento
de Castro del Río



Lugar: Centro de Desarrollo Económico y Social
Ctra. Bujalance s/n
Inscripción gratuita en el teléfono
957943084 o en huertasguadajoz@gmail.com

Colaboran:



Horarios:
Jornadas técnicas: 9:30-14:00
Prácticas cocina: 16:00-20:00

Objetivo de las Jornadas:

Las jornadas pretenden promover la incorporación de nuevos cultivos en el entorno geográfico de las comarcas del Guadajoz y Subbético de Córdoba, utilizando la recuperación de las culturas de la alimentación y de la forma de preparar los alimentos, especialmente aquellos que representen además virtudes dietéticas, nutricionales o incluso medicinales como paso previo para la generación de una demanda de productos de innovación agrícola, de la selección de nuevos cultivos y del reconocimiento de una identidad geográfica. Se trata pues del punto de partida para potenciar su cultivo, producción, transformación, comercialización y consumo.

¿A quién va dirigido?

Va dirigido a agricultores, ingenieros y técnicos, hosteleros, gastrónomos, etnólogos, actores del territorio, y en definitiva a cualquier persona interesada en profundizar en las posibilidades de diversificación agroalimentaria.

Profesorado:

J. Esteban Hernández Bermejo (UCO-BGVA)
Francisca Herrera Molina (UCO-BGVA)
Alfonso Jiménez Ramírez (UCO-Jardín Botánico de Córdoba)
Virginia Bermejo Fernández (Chef-Profesora de cocina)

Lugar:

Centro de Desarrollo Económico y Social.
Ctra. Bujalance s/n
Castro del Río (Córdoba)



MARTES 4 DE MARZO

Mañana (Teoría):

9:30-11:30 PRIMER BLOQUE:

- Globalización de la agrobiodiversidad y de las formas de alimentación.
- NUS: Cultivos marginados e infrautilizados. El rescate de los conocimientos olvidados (alimentación y cultivos) a través de la documentación histórica.
- La cocina como patrimonio intangible al servicio de la innovación.
- Facilitando la transferencia de nuevos cultivos: el marco internacional en el acceso a nuevos cultivos procedentes de otros países.

11:45-14:00 SEGUNDO BLOQUE

Una panorámica de nuevos cultivos para Andalucía:

- a. Hortícolas perdidas en la huerta y la cocina.
- b. Frutales rojos antioxidantes.
- c. Especies, edulcorantes, gelificantes y colorantes alimentarios.
- d. Leguminosas, cereales y otros granos.

Tarde (Práctica): 1ª Clase (Virginia Bermejo Fernández)

16:00-20:00 La cocina como herramienta de innovación (parte práctica: elaboración de recetas y degustación)

- Melaza de granada
- Tarta de granada
- Pan integral con harina de amaranto y chia
- Hamburguesas de quinoa y zanahoria
- Aderezo con queso y zumaque
- Tabulé de quinoa y granada

MIÉRCOLES 5 DE MARZO

Mañana (Teoría):

9:30-10:30 Cereales marginados: mijos y panizos, escañas y escandas.

10:30-11:30 Nuevas especies de grano: quinoa, kañiwa, amaranto (alegría), alforfón.

12:00-13:00 Leguminosas marginadas: las almortas. Nuevas formas de comercialización consumo de leguminosas tradicionales: guisantes y judías

13:00-14:00 Granos como especias y condimentos: Chia, sésamo, lino y mostaza.

Tarde (Práctica): 2ª Clase (Virginia Bermejo Fernández)

16:00-20:00 La cocina como herramienta de innovación (parte práctica: elaboración de recetas y degustación)

- Mermelada de Aloe vera
- Bebida de Aloe vera
- Pizza de mijo
- Galletas de chia
- Croquetas de chia, mijo y aloe
- Salsa barbacoa con zumaque y alioli con mostaza