

Cátedra Intergeneracional. Universidad de Córdoba

Con la colaboración de

Fundación Bodegas Campos. Escuela de Hostelería de Córdoba

Ciclo de asignaturas “Leer las plantas, comer cultura”

Taller Febrero 2017: Cambios en la alimentación en el marco de un cambio global: Innovación, tradición y diversidad. Una respuesta para veganos y celíacos con toque gourmet

Profesor responsable: *J. Esteban Hernández Bermejo*

(Catedrático de la Universidad de Córdoba, Director del Banco de Germoplasma Vegetal Andaluz, ex-Director de los Jardines Botánicos de Córdoba y de Castilla-La Mancha)

Con la colaboración de Virginia Bermejo Fernández

Profesora de pastelería de diseño y cocinas latinoamericanas y orientales

El taller se impartirá en las instalaciones de la Escuela de Hostelería de Córdoba (Fundación bodegas Campo)

(cada día se impartirán hora y media de clase teórica y tres horas de prácticas en régimen de show cooking y degustación, en sesión de tarde, de 16.30 a 21 horas en la Escuela de Hostelería de Córdoba)

Clases teóricas

1. **Las algas en la alimentación: desde las comidas y culturas tradicionales: oriental-asiática, chilena del Pacífico y países atlánticos europeos, hasta la dietética y la cocina gourmet:**
 - a. **Productos y especies: algas kombu, wacame, nori, espagueti, musgo de Irlanda, dulce, lechuga de mar, cochayuyo.... Agar y carrageninas. Valores dietéticos y propiedades medicinales.**
 - b. **Regiones y culturas tradicionales de las algas en alimentación del Pacífico (Japón, China, Chile) y del Atlántico (Irlanda, País Bálticos). Las algas en España. La experiencia gallega. Andalucía se incorpora**
2. **Especies del pasado una apuesta de futuro en la alimentación de alimentos de veganos, vegetarianos y celíacos. Innovación desde las antiguas culturas agrícolas y alimentarias. Algunos productos y recetas:**
 - a. **Granos y cereales libres de gluten: Quinoa, amaranto, escanda, trigo sarraceno, tef,...**
 - b. **Hortícolas de ayer en la moderna cocina de diseño: Kale, bimi y otras verduras olvidadas (borrajas, tagarninas, achicorias, ...)**
 - c. **Maíces y arroces: diversidad varietal y alimentaria desde las culturas nativas (América y Asia Oriental); un viaje más allá de las formas convencionales de consumo**
 - d. **Granado y frutos rojos (arándanos, grosellas, moras...). Propiedades antioxidantes, cuarta gama y nuevos (¿antiguos?) productos para el consumo y mercado**

Clases prácticas de cocina (show cooking)

- A) **Las algas en las recetas orientales Sushi, makis, rolls, niguiris, sashimi, pickles (de jengibre), wasabi, arroz gohan y arroz shari**
- B) **Las algas en la nueva cocina española; recetas innovadoras.**
- C) **Recetas para veganos, vegetarianos y celíacos: panes, pizzas y masas para celíacos. Postres dulces para veganos. Recetas atractivas y cocina creativa para vegetarianos.**