

JORNADAS TÉCNICAS

ANTIGUOS
ALIMENTOS

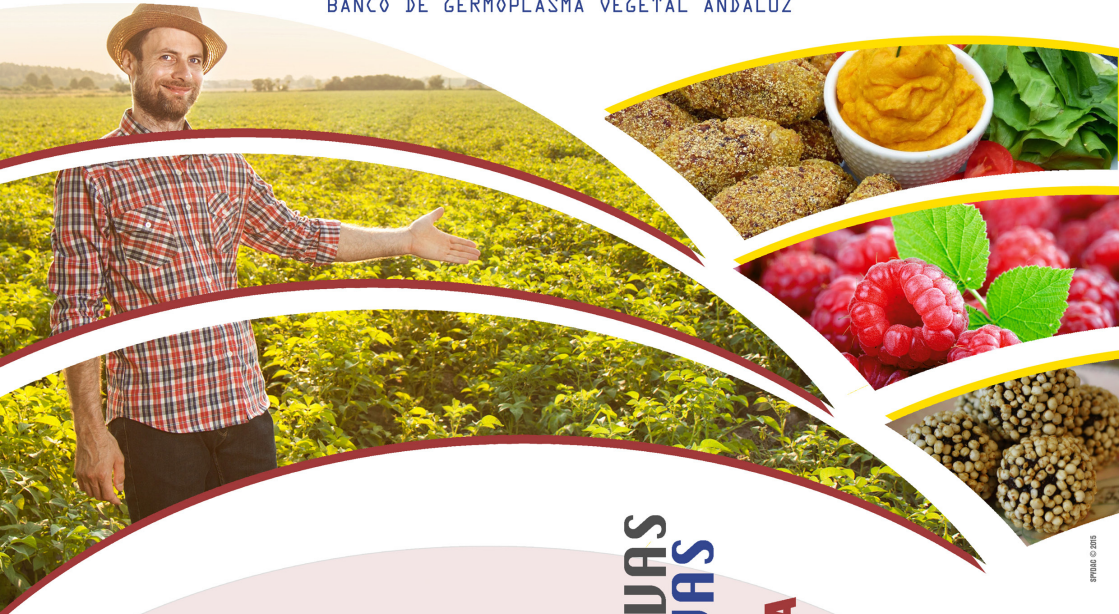
nuevos
cultivos

CABRA · 3 Y 4 MARZO · 2015

La Cocina al rescate de la agricultura

GRUPO DE INVESTIGACIÓN DE LA
UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA
CON EL RESPALDO DEL

BANCO DE GERMOPLASMA VEGETAL ANDALUZ



AGROBIODIVERSIDAD
AGRICULTURA
ECOLÓGICA

ALTERNATIVAS
PRODUCTIVAS
COCINA
INNOVADORA

VARIETADES
TRADICIONALES

ANTIGUOS
ALIMENTOS

nuevos
cultivos

CABRA · 3 Y 4 MARZO · 2015

La Cocina al rescate de la agricultura

Curso teórico-práctico sobre las posibilidades de innovación agrícola a partir de la recuperación de cultivos marginados o infrautilizados de nuestra agricultura y de la incorporación de nuevos cultivos emergentes procedentes de otros países y culturas agrícolas.

CONVOCA

Grupo de Investigación RNM 153:

“Recursos Vegetales de Interés Económico para la Agricultura”

Investigador Principal: J. Esteban Hernández Bermejo

Departamento de Ciencias y Recursos Agrícolas y Forestales de la Universidad de Córdoba

Con la colaboración del

Banco de Germoplasma Vegetal Andaluz (Junta de Andalucía)

Profesorado:

J. Esteban Hernández Bermejo

Francisca Herrera Molina

Alfonso Jiménez Ramírez

Virginia Bermejo Fernández

OBJETIVOS DEL CURSO

El curso intenta promover la incorporación de nuevos cultivos en el entorno geográfico del Subbético de Córdoba, utilizando la recuperación de las culturas de la alimentación y de la forma de preparar los alimentos, como paso previo en la generación de una demanda de nuevos productos para nuestra cocina, gastronomía y alimentación. Este proceso debería ser generador de nuevos recursos y alternativas para las actividades agrícolas. Se trata de promover nuevos alimentos no solamente sanos desde el punto de vista dietético y nutricional sino también coherente con una medicina preventiva de enfermedades y envejecimiento. Se pretende también educar sobre el origen, historia, diversidad y formas de consumo de plantas que pueden ser elementos innovadores para nuestra agricultura y alimentación, bien gracias al rescate desde nuestras propias y olvidadas tradiciones, o bien procedentes de territorios y agriculturas lejanas y poco ensayadas o conocidas.

PROGRAMA

1. El marco conceptual (*J. Esteban Hernández*) (3 horas)

- 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.
- Alternativas productivas en el panorama agrícola actual. Agricultura ecológica como sector estratégico.
- 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.
- Las cocinas tradicionales de América del sur, Asia Oriental y Próximo Oriente en auxilio de la innovación agrícola (recetas de las cocinas turca, griega, china, peruana, argentina, paraguaya, boliviana, ...)

2. Una panorámica de nuevos cultivos para Andalucía

(*J. Esteban Hernández / Francisca Herrera/ Alfonso Jiménez*) (5 horas)

- Frutales rojos antioxidantes: El caso especial del granado. Otros frutos rojos (arándanos, grosellas, frambuesas, fresas, nopales,...)
- Cereales y granos de ayer y de otras culturas: Quinoa, amaranto, mijos y panizos, teff. El maíz... ¿un cultivo marginado?
- Hortícolas perdidas en la huerta y la cocina. Panorámica general. Hortícolas asiáticas (pak-choy, repollo chino o hakusai, romanesco,...) alficoy, variedades de berenjenas, zanahoria morada. Hortícolas americanas (zapallitos, caigua, tacaco, chayote, hibiscos americanos). Hortícolas africanas (cucurbitáceas y malváceas: Ocra, Telfairia pedata,...)
- Hortícolas perdidas en la huerta y la cocina mediterráneas: Hierbas amargas y cardos. Radichetas y achicorias, rúcula, cenizos, tagarninas, cardillos y verdolagas, caléndulas, berros, amarantos de hoja, borrajas, bardanas, cardo mariano, ...
- Especies (mostazas, sésamo, wasabi, rábano rústico,...), edulcorantes, gelificantes y colorantes alimentarios. Especies de valor dietético o medicinal: Zumaque (sumaq), aloe, Stevia, amapola, chia, alholva o feno-groeco, lino...
- Leguminosas marginadas (almortas, tirabeques, frigüelo, zarandaja, alubia aduki, alubia mung,... variedades antiguas de garbanzos y habas, etc.).

3. Mesa redonda sobre el rescate de variedades tradicionales y experiencias de cultivos innovadores en Andalucía: Experiencia de productores cordobeses de Aloe vera, Stevia, hortalizas ecológicas y hortalizas de origen oriental. (1 hora).

4. La cocina como herramienta de innovación. Parte práctica: Elaboración de recetas y degustación. (Virginia Bermejo) (8 horas)

Práctica 1: Nuevas (viejas) fuentes de hidratos de carbono: Maíz, quinoa, amaranto y mijo

- Humita con leche (de maíz)
- Pizza de mijo
- Cupcakes de granado
- Budines de quinoa y coliflor
- Flancitos de mijo, leche y miel con amaranto popeado
- Bebida de Aloe vera

Práctica 2: Especies y semillas

- Panes Blancos con chia y amapola (trenzados)
- Palitos de sésamo
- Hamburguesas de alubias aduki
- Salsa de choclo con fenogreco (alholva)
- Salsa roja con locoto
- Salsa de panceta y curry
- Salsa de apio con ciboullette
- Salsa de verdeo con cúrcuma

AGENDA

1º día:

- 9.00 presentación del curso
- 10.00 - 11.30 Marco conceptual
- 11.30 - 12.00 Café
- 12.00 - 14.30 Marco conceptual
- 16.30 - 20.30 Prácticas de cocina

2º día

- 9.00 - 11.00 Nuevos cultivos (primera parte)
- 11.00 - 11.30 Café
- 11.30 - 13.30 Nuevos cultivos (segunda parte)
- 13.30 - 14.30 Mesa redonda
- 16.30 - 20.30 Prácticas de cocina

CABRA · CÓRDOBA · ESPAÑA

Cortijo de Frías

Crta. Cabra - Nueva Carteya, km 4,5

Horarios:

Jornadas Técnicas: 9:30 a 14:00 horas · Prácticas de Cocina: 16:00 a 20:00 horas

ALMUERZO OPCIONAL EN EL CORTIJO: 12 €



UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA

Colaboran



Ayuntamiento de Cabra
ÁREA DE PROMOCIÓN Y DESARROLLO
DELEGACIÓN DE AGRICULTURA

