



25. LA CUINA DE LA MEDITERRÀNIA 1

PEP ROMANY PUIG

S'IMPARTEIX EN VALENCIÀ.

Objectiu del curs

Donar a conèixer els principis bàsics de la dieta mediterrània i la cuina que la sustenta.

Resum del curs

Recórrer en 10 sessions la història i l'actualitat dels productes que defineixen l'alimentació al nostre territori i les tècniques tradicionals i actuals per a treballar-hi a la cuina.

Temari del curs

1. Els principis bàsics de l'alimentació i el llenguatge culinari que conformen i defineixen allò que s'anomena *la dieta mediterrània*
2. Els productes bàsics 1. El blat
3. Productes bàsics 2. L'oli d'oliva
4. Productes bàsics 3. La vinya i el vi
5. El rebost: la mar
6. El rebost: l'horta i el secà, el corral i la muntanya
7. El rebost: les marjals, l'arròs
8. Les tècniques de conservació: el sol i la sal
9. La nova cuina valenciana
10. Mostra i tasts dels productes bàsics