



25.LA CUINA DE LA MEDITERRÀNIA 1

PEP ROMANY PUIG

S'IMPARTEIX EN VALENCIÀ

Objetivo del Curso

Donar a coneixer els principis bàsics de la dieta mediterrànea i la cuina que la sustenta

Resumen del Curso

Recorrer en 10 sessions la historia i l'actualitat deis productes que defineixen l'alimentació al nostre territori i les tècniques tradicionals i actuals per treballarlos en la cuina.

Temario del Curso

1a.- Els principis bàsics de l'alimentació i el llenguatge culinari que conformen i defineixen allò que s'anomena la dieta mediterranea.

2na. Els productes bàsics: 1.- El blat

3a.- Productes bàsics: 2.- L'oli d'oliva

4a.- Productes bàsics: 3.- La vinya i el ví

5na.La despensa: La Mar

6na. La despensa. L'horta i el secà. El corral i la muntanya.

7na. La despensa: Les Marjals. L'arròs

8na. Les tècniques de conservació: El sol i la sal

9na. La Nova Cuina Valenciana.

10a.- Mostra i tasts dels productes bàsics.