L'ESCOLA PER L'ART I LA CULTURA

Diputació Tarragona

Els paisatges de la gastronomia

Curs 2023

Modalitat

(●) Presencial ( ) Online ( ) Semipresencial

Població

Deltebre

Descripció

La gastronomia és un símbol, una mostra de la cultura i dels paisatges d'un territori.

En aquest curs es farà un recorregut pels paisatges alimentaris i la cultura culinària de la província i específicament del Delta de l'Ebre, així com pels productes culinaris i ingredients que es produeixen i s'elaboren a la zona.

Coneixerem aquests productes i ingredients, i aprendrem a avaluar-los sensorialment.

Objectius

Objectius principals:
- Conèixer els principals paisatges gastronòmics de la província i el seu valor cultural i identitari.
- Donar a conèixer els aliments de qualitat diferenciada que es produeixen a les Terres de l'Ebre i província de Tarragona, i quines són les seves qualitats organolèptiques.

Programació

Continguts:
- Conceptes de patrimoni alimentari i la cultura culinària.
- L'alimentació al Mediterrani
- Cuina de territori: cuinar el paisatge
- Cuina sensorial. Percepció sensorial i avaluació de les qualitats organolèptiques dels aliments
- Paisatges alimentaris del Delta de l'Ebre i de la província de Tarragona
- Productes de temporada i productes de proximitat

Observacions

Aquest curs té una despesa de 12€ per alumne en concepte de material (utillatge i aliments)

Docent

Vanesa Bustos Martínez

Dirigit a

Curs dirigit a qualsevol persona interessada en conèixer el nostre patrimoni culinari i gastronòmic.
No cal experiència prèvia en el món de la cuina.

Data	Horari	Durada	Preu
3, 10 i 17 de juny i 1 de juliol	De 10 a 13h	12h	48 €

Inscripcions

Tel. 977 444 163 | 670 270 800
escolaartcultura@dipta.cat
www.dipta.cat/eac
@escolaartcultura escolaartcultura