

El Campus de Gandia convierte «La cocina de la Safor» en asignatura

- ▶ La iniciativa está dirigida al alumnado de la Universitat Sénior
- ▶ Las clases presenciales se impartirán del 9 al 25 de febrero

SALVA TALENS CARBÓ. GANDIA

■ Conocer de manera práctica y amena los platos más representativos de la cocina de la comarca. Este es el propósito de «La cocina de la Safor. Teoría y práctica», asignatura que se impartirá presencialmente en el Campus de Gandia de la Universitat Politècnica de València del 9 al 25 de febrero. La iniciativa está dirigida a personas mayores de 55 años en el marco de la Universitat Sénior.

La asignatura, de doce horas de duración e incluida en la programación de la Universitat Sénior del Campus de Gandia, se ha estructurado de forma que el alumnado pueda adquirir un conocimiento teórico de los principales platos de la cocina de la Safor para posteriormente llevar a cabo su realización. Para ello, se cuenta con expertos en los diferentes pla-



Avelino Peralta, en una demostración culinaria en Gandia

LEVANTE-EMV

tos porque la idea es dinamizar el curso y reconocer a profesionales de dilatada trayectoria.

Xelo Peiró será la encargada de participar en la jornada inaugural, el día 9 de febrero, estable-

ciendo las bases agroalimentarias y la tradición de la zona. Peiró es licenciada en Pedagogía y su afición por la cocina le ha llevado a recopilar un sinfín de recetas tradicionales.

La segunda sesión, prevista el 11 de febrero, ofrecerá una visión de «les picaetes» de la mano de Avelino Alfaro, presidente de la Asociación Gastronómica Fideuà de Gandia.

Seguidamente, Pepe Cotaina, de la Asociación Gastronómica Amics de les Coques d'Oliva, mostrará la esencia en la elaboración de dicho plato en todas sus variantes. Esa sesión se desarrollará el 16 de febrero.

Durante la jornada del 18 de febrero, será de nuevo Avelino Alfaro quien hable del mundo de los arroces y representantes de la Cofradía de Pescadores de Gandia participarán el día 23 para abordar «la cuina dels peixos».

El 25 de febrero, Antoni Rodríguez, maestro pastelero, recuperará para el alumnado de la asignatura las recetas de los postres típicos de la Safor.

Además de estas sesiones, el programa incluye una salida a la Llotja del peix, prevista el 2 de marzo, siguiendo los protocolos y medidas de seguridad durante la visita, para presenciar la subasta y el oficio de pescador.

La Universitat Sénior cumple su cuarta edición en el Campus de Gandia. Esta iniciativa elabora y organiza un programa formativo de carácter universitario para mayores de 55 años.