

Mediterráneo 04/09/2021

La UJI lanza una Escuela de Cocina Rural que resalta el papel de la mujer

El proyecto se iniciará con un curso de 128 horas entre septiembre del 2021 y febrero de 2022



Imagen de la zona del Ágora de la Universitat Jaume I.

El Programa de Extensión Universitaria (PEU) de la **Universitat Jaume I (UJI)** de Castellón, en colaboración con la cooperativa Pozo de Beca de Vall d'Alba (Castellón) y con el apoyo económico de la Diputación provincial, ha lanzado la Escuela de Cocina Rural '**Gastroagràries**', una iniciativa que **reivindica la labor de las mujeres en la conservación del patrimonio rural** y su gastronomía.

El proyecto, que ofrece una oferta formativa continuada y realizada desde el contexto natural, se inicia este año con un curso de **128 horas que se desarrollará entre el 24 de septiembre de 2021 y el 27 de febrero de 2022**, según ha informado la UJI en un comunicado.

El objetivo de esta formación es **prestar atención al papel que tuvieron las mujeres que regentaban restaurantes en la segunda mitad del siglo pasado**, la selección del patrimonio gastronómico, la reelaboración de los platos y la conservación de su esencia, ha apuntado la institución académica.

Al mismo tiempo, la iniciativa quiere ser un agradecimiento por todo aquello que estas mujeres han aportado a la cocina actual. El curso está codirigido por el profesor del Departamento de Filosofía y Sociología **Xavier Ginés** y chef y gerente de Pozo de Beca, **Nicolás Barrera**.

Este último ha destacado que "la tarea de las mujeres en los fogones y las cocinas de los diferentes restaurantes **nunca ha sido reconocida**, y se corre un grave peligro de perder su valiosísimo conocimiento ahora que ya no están en edad productiva".

Por ese motivo, la escuela de cocina busca recuperar todo ese patrimonio gastronómico con la ayuda de diferentes cocineros que durante las clases prácticas trasladarán a los participantes a ese universo culinario rural vinculado con el carácter emprendedor y dinámico de la población del interior.

Asimismo, la intención de este espacio formativo es **vincular la cocina a la agricultura**, para valorar el patrimonio agrícola que hay en las comarcas del interior y mostrar la manera de transformarlo en las cocinas, ha agregado la universidad castellonense.

La cocina de temporada, de producto local, arraigada a las historias de cada pueblo y con las técnicas actualizadas, se convertirán en los principales ingredientes con los que trabajarán los asistentes a 'Gastroagràries'.

TRADICIÓN

En este espacio **la tradición no estará reñida ni con la innovación ni con la tecnología** y enlazará la temática de las mujeres y la gastronomía con la agricultura y el turismo, que serán los cuatro ejes de desarrollo del curso, ha resaltado la institución académica.

La formación se impartirá a través de clases teóricas, en formato virtual los viernes por la tarde y los sábados por la mañana, y clases prácticas en el restaurante Pozo de Beca los fines de semana del 22, 23 y 24 de noviembre y 24, 25 y 26 de enero, donde también se harán visitas por el territorio. La inscripción se puede hacer de forma telemática hasta el día 13 de septiembre.