

LA UJI LANZA UNA ESCUELA DE COCINA RURAL

CASTELLÓN

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 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.

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 Pou 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 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.