



L'UJI vincula la cuina a l'agricultura amb l'Escola de Cuina 'Gastroagràries' en Pou de Beca

El curs està organitzat conjuntament amb el restaurant Pou de Beca i es realitzarà entre setembre i febrer

Valorar el patrimoni rural i la gastronomia del territori a través d'una oferta formativa continuada i feta des del seu context natural: aquest és un dels objectius de l'**Escola de Cuina Rural 'Gastroagràries'**, una iniciativa dissenyada conjuntament pel **Programa d'Extensió Universitària (PEU)** de l'UJI i la gerència de la cooperativa **Pou de Beca de la Vall d'Alba** i que compta amb el suport econòmic de la Diputació.

El projecte s'inicia enguany amb un **curs de 128 hores** que es realitzarà entre el 24 de setembre de 2021 i el 27 de febrer de 2022 i vol parar atenció especial al paper que van tenir les dones que regentaven restaurants en la segona meitat del segle passat, en la selecció del patrimoni gastronòmic, en la reelaboració dels plats i en la conservació de la seua essència. Al mateix temps, la iniciativa vol ser un agraïment per tot el que han aportat a la cuina actual.

El curs està codirigit per **Xavier Ginés**, professor del Departament de Filosofia i Sociologia, i **Nicolás Barrera**, xef i gerent de Pou de Beca, qui assenyala que “la tasca de les dones als fogons i a les cuines dels diferents restaurants del territori mai ha estat reconeguda, i es corre un greu perill de perdre el seu valuosíssim coneixement ara que ja no estan en edat productiva”. Per eixe motiu, l'escola de cuina vol recuperar tot eixe patrimoni gastronòmic amb l'ajuda de diferents cuiners que durant les classes pràctiques traslladaran els participants a eixe univers culinari rural vinculat amb el caràcter emprenedor i dinàmic de la població de l'interior.

Al mateix temps, la intenció d'aquest espai formatiu és **vincular la cuina a l'agricultura**, és a dir, valorar el patrimoni agrícola que hi ha a les comarques de l'interior i mostrar la manera de transformar-lo a les cuines.

Cuina de temporada, de producte local, arrelada a les històries de cada poble i amb les tècniques actualitzades. Aquests seran els ingredients que es trobaran els assistents a 'Gastroagràries', un espai en el qual la tradició no estarà renyida ni amb la innovació ni amb la tecnologia i que enllaçarà la temàtica de les dones i la gastronomia amb l'agricultura i el turisme, que seran els quatre eixos al voltant dels quals es desenvoluparà el curs.

La transmissió d'aquests ensenyaments es realitzarà amb **classes teòriques, que seran en format virtual** els divendres de vesprada i els dissabtes de matí, i amb **classes pràctiques al restaurant Pou de Beca** els caps de setmana 22, 23 i 24 de novembre i 24, 25 i 26 de gener, on també es faran visites al territori. La inscripció es pot fer de forma telemàtica a https://e-ujier.uji.es/pls/www/!uji_formacion.inscripcion?p_ic=E08A65EFB3BD9B23A18693301FB7B49 fins al dia 13 de setembre.