

ANDALUCÍA

Agricultura y la UCO colaboran para estandarizar la apuesta de la hostelería por las recetas tradicionales

• La Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible a través del Instituto Europeo de la Alimentación Mediterránea (Ieamed) y la Cátedra de Gastronomía de Andalucía de la Universidad de Córdoba (UCO) han participado activamente en las VI Jornadas Técnicas de Cocina y Sala del Instituto de Educación Secundaria (IES) 'Heliópolis' de Sevilla, celebradas recientemente en la capital andaluza.

REDACCIÓN 16/02/2020 12:02

SEVILLA, 16 (EUROPA PRESS)

La Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible a través del Instituto Europeo de la Alimentación Mediterránea (Ieamed) y la Cátedra de Gastronomía de Andalucía de la Universidad de Córdoba (UCO) han participado activamente en las VI Jornadas Técnicas de Cocina y Sala del Instituto de Educación Secundaria (IES) 'Heliópolis' de Sevilla, celebradas recientemente en la capital andaluza.

Este encuentro, cuyo público estaba conformado principalmente por alumnos de hostelería, ha servido de escenario para dar a conocer la colaboración de ambas entidades con el fin de estandarizar la apuesta de los cocineros por las recetas tradicionales que conforman el patrimonio gastronómico de Andalucía.

La Consejería resalta en un comunicado que el objetivo del proyecto es identificar los platos más reconocidos de la cocina regional, su grado de consumo y su valor nutricional basándose en las recetas que recoge la Biblioteca de la Gastronomía Andaluza en su publicación 'La cocina tradicional andaluza. 800 recetas para conocer Andalucía'. En este sentido y con el fin de continuar ampliando este recetario, la cita ha servido también para animar a las nuevas generaciones de cocineros a colaborar en la aportación de platos típicos de su territorio que aún no estén incluidos en el inventario de esta biblioteca.

Durante su participación en el taller 'Salmorejo, el plato mejor documentado del mundo', el director de la Cátedra de Gastronomía de Andalucía de la UCO, **Rafael Moreno Rojas**, ha aprovechado para presentar el proyecto de investigación 'Valoración nutricional del patrimonio alimentario andaluz'. Por su parte, **Manuel Bordallo Romero**, cocinero y comunicador gastronómico, ha cooperado también en esta actividad elaborando un salmorejo conforme a la receta estandarizada.

La participación de la Consejería en estas jornadas técnicas se ha complementado con la organización de un segundo taller titulado 'Cocina saludable para gente muy ocupada' centrado en el aguacate. Esta actividad promocional ha perseguido un doble objetivo, ya que por un lado buscaba "demostrar que es posible comer correctamente a pesar de disponer de poco tiempo para cocinar" y, por otro, promocionar los productos subtropicales andaluces como alimentos vinculados a la Dieta Mediterránea.

Esta actividad ha contado con la intervención de un cocinero y un nutricionista especializados en proponer menús saludables y de elaboración sencilla acordes al modelo de la Alimentación Mediterránea. Para su desarrollo, la Junta de Andalucía ha contado, además, con la cooperación de la Sociedad Agraria de Transformación (SAT) Trops, empresa andaluza líder en producción y comercialización de frutos subtropicales.