

Cocinar el Paisaje: Cultivos de Invierno de Alta Calidad

Un gran plato no nace en la cocina; se cultiva desde la raíz. Si eres cocinero y quieres marcar la diferencia, hay que conocer la materia prima desde el origen. En este curso de 12 horas aprenderás a diseñar tu propia despensa natural de invierno y a cultivar con la máxima calidad organoléptica los cultivos estrella: coles, grelos, habas, puerros, patatas, ajos, lentejas y guisantes.

Aprenderemos a recuperar el control sobre lo que cocinamos, potenciando el sabor auténtico desde la tierra (sin químicos) para diseñar la identidad y el paisaje en cada plato. Un acto real de soberanía alimentaria para la gastronomía.

¿Qué aprenderás en este curso?

- A diseñar tu propio espacio de cultivo o huerto gastronómico.
- A conocer el suelo: saber cómo alimentar la tierra de forma ecológica para obtener productos con más sabor, nutrientes y mejor textura.
- El secreto de los cultivos de invierno: el manejo técnico que necesitan para aguantar el frío y ofrecer la máxima calidad en la cocina.
- El valor del origen: extracción y conservación de variedades locales de aquí para cocinar con producto autóctono real.

Horarios y duración

Total: 12 horas.

De miércoles a viernes: de 16:00 a 19:00 h (3 horas de clase teórica-práctica).

Sábado: de 10:00 a 13:00 h (Visita práctica a un huerto).

Profesor: Jaume Ripoll Galmés. Campesino, Ingeniero y profesor colaborador del EHIB.

Programa del Curso

Sesión 1: El futuro de la cocina nace en la tierra

- Soberanía alimentaria.
- Transporte.
- Variedades locales: coles, habas, grelos y guisantes.
- Tema del Mercosur.
- Cambio climático.
- Agricultura regenerativa, ecológica.

Sesión 2: El secreto del sabor bajo nuestros pies

- La ciencia del sol y la vida invisible.
- Terreno (análisis visual, de tierras y microbiología).

Sesión 3: Diseñar el paisaje gastronómico

- Conceptos clave y fisiología vegetal.
- Diseño de bancales y métrica biointensiva.
- Rotaciones, familias e intensificación.
- Adventicias, planificación y suelo vivo.
- Soluciones del huerto y soluciones ecológicas.
- El agua y el riego.

Sesión 4: Inmersión práctica

- Salida de campo y visita guiada a una explotación de huerta ecológica y regenerativa en pleno funcionamiento.
- Comprobar sobre el terreno como se gestiona el huerto, como se cuida el suelo y como se recoge el producto en su punto óptimo de maduración.