

# Formació contínua

## CUINANT SOSTENIBILITAT



**Una proposta per assegurar les necessitats del present sense comprometre les de el futur.**

**Professor: Pere Carrió**



## TEMARI

La proposta gastronòmica de Pere Carrió es basa en l'aplicació del coneixement de la gastronomia sostenible que han estat el motor de la seva carrera professional. Membre de Slow food Barcelona des de 2011, premi a el millor restaurant de verdures d'Espanya 2020, defensa una aplicació o els criteris de conservació de l'entorn en totes les accions que es desenvolupen en un establiment i la reivindicació del producte vegetal com a element clau en la reducció de l'impacte ecològic.

1. Una cuina sana i de temporada; una proposta per assegurar les necessitats del Context històric i L'Horta: una breu visió de la naturalesa històrica de l'alimentació, la política, la natura, la cultura, la geografia ... Posar en context el model alimentari actual. L'horta: cabdell, naps, raves, cebes, porros, espàrrecs ...
2. La Salut i i L'Horta: Una nova dieta no serà sostenible si no és saludable. La salut i la sostenibilitat han de canviar el model alimentari. L'horta: Enciam, carxofes, gira-sol, pastanagues, api, api, fonoll ...
3. Els Vegetals i L'Horta: Verdures: el jardí com a punt de partida, ja que l'alimentació vegetal és la clau per reduir l'impacte ambiental. Reivindicar el valor de les hortalisses com a estratègia fonamental en la lluita contra el canvi climàtic. L'horta: Bleda, espinacs, remolatxa, cigrons, lleties, mongetes, pèsols ...
4. La ramaderia i l'Horta: La ramaderia de pastura, o extensiva, no és part de el problema sinó la solució. L'horta: Patata, tomàquet, pebrot, albergínia, pa, blat, civada, molí ...

## METODOLOGIA

Les sessions són totalment pràctiques.

**COST DEL CURS:** 217.80€

**DURADA:** 4 sessions pràctiques de 3 hores. De 16h a 19h.

**TEMPORALITZACIÓ:** Proposta1: 26/10/21 + 28/10/21 + 02/11/21 + 04/11/21  
Propuesta2: 29/03/22 + 31/03/22 + 05/04/22 + 07/04/22

