



Cuinar el Paisatge: Cultius d'Hivern d'Alta Qualitat

El gran plat no neix a la cuina; es cultiva des de l'arrel. Si ets cuiner i vols marcar la diferència, has de conèixer la matèria prima des de l'origen. En aquest curs de 12 hores aprendràs a dissenyar el rebost natural de l'hivern i a produir amb la màxima qualitat organolèptica els cultius estrella del fred: cols, grells, faves, porros, patates, alls, llenties i xítxeros.

Aprendrem a recuperar el control sobre el que cuinem, potenciant el sabor autèntic des de la terra viva (sense químics) per dissenyar la identitat i el paisatge a cada plat. Un acte real de **sobirania alimentària** per a l'alta gastronomia.

Què aprendràs en aquest curs?

- **A dissenyar el teu propi espai de cultiu** o hort gastronòmic.
- **A conèixer el sòl:** saber com alimentar la terra de forma ecològica per obtenir productes amb més sabor, nutrients i millor textura.
- **El secret dels cultius d'hivern:** el maneig tècnic que necessiten per aguantar el fred i oferir la màxima qualitat a la cuina.
- **El valor de l'origen:** extracció i conservació de varietats locals d'aquí per cuinar amb producte autòcton real.

Horaris i durada

- **Total:** 12 hores.
- **De dimecres a divendres:** de 16:00 a 19:00 h (3 hores de classe teòrica-pràctica).
Dissabte: de 10:00 a 13:00 h (Visita pràctica a un hort real).

Professor:

Jaume Ripoll i Galmés. Pagès, Enginyer i professor col·laborador de l'EHIB.

Programa del Curs

Sessió 1: El futur de la cuina neix a la terra

- Sobirania alimentària
- Transport
- Varietat locals , cols, faves, grells, xítxeros
- Mercosur
- Canvi climàtic.
- Agricultura Regenerativa, ecològica.

Sessió 2: El secret del sabor sota els nostres peus

- La ciència del sol i la vida invisible
- Terreny (Anàlisi visual)
- Terreny (Anàlisi de terres)
- Terreny (Microbiologia).

Sessió 3: Dissenyar el paisatge gastronòmic

- Conceptes clau i fisiologia vegetal.
- Disseny de bancals i mètrica biointensiva
- Rotacions, Famílies i Intensificació
- Adventícies, planificació i sòl viu.
- Solucions de l'hort i solucions ecològiques.
- L'aigua i el reg.

Sessió 4 : Mans a la terra (Immersió pràctica)

- Sortida de camp i visita guiada a una explotació d'horta ecològica i regenerativa en ple funcionament.
- Comprovar sobre el terreny com es gestiona l'hort, com es cuida el terra i com es recull el producte en el seu punt òptim de maduració.