

Le 'salmorejo' cordobais arrive à l'école pour enseigner la gastronomie et les bonnes habitudes de santé aux élèves

LIEU: Cordoue
DURÉE VTR: 1'39"

RESUMEN: Tomate, ail, pain, huile d'olive extra et une pincée de sel sont les ingrédients de base pour faire le 'salmorejo' cordobais. Plus de 3.000 élèves de 87 centres scolaires de Cordoue apprennent à élaborer ce plat traditionnel de la gastronomie cordobaise ainsi que les propriétés nutritionnelles de celui-ci grâce à un programme éducatif lancé par la Confrérie du Salmorejo de Cordoue. Les objectifs sont, d'un côté, diffuser la valeur gastronomique, culturelle et touristique des produits existants dans la province; et, d'un autre côté, transmettre l'importance d'avoir des habitudes de vie saine, en commençant par l'alimentation.

VTR:

Ces élèves changent aujourd'hui leurs livres et leurs stylos contre des tabliers, des couteaux et des mortiers. Ils vont apprendre dans leur classe comment préparer le 'salmorejo' cordobais. L'activité est englobée dans le programme éducatif 'Le salmorejo cordobais à l'école', lancé par la Confrérie Gastronomique du 'Salmorejo' de Cordoue.

Pablo Pombo
Président de la Confrérie
du Salmorejo de Cordoue

"Nous considérons que c'est une manière de faire perdurer ce plat dans le temps, en le divulguant parmi les générations les plus jeunes."

Un carnet pédagogique est distribué à l'ensemble des élèves sur lequel, en plus de leur expliquer comment s'élabore ce plat typique de la gastronomie cordobaise, les valeurs nutritionnelles ou le sens des appellations d'origine leur sont inculqués.

Silvia Rivas
Nutritionniste et
moniteur de l'atelier

"Grande partie des contenus de l'activité sont dirigés à faire prendre conscience aux élèves de l'importance de suivre un régime sain."

Plus de 3.000 élèves de 87 centres éducatifs de Cordoue participent durant l'année scolaire 2014-2015 à ce programme éducatif et pédagogique.

Francisco Castro
Élève Collage Espinar

"Nous l'avons fait comme anciennement sans robot de cuisine, ni instrument technologique de maintenant."

Lucía Albaida
Élève Collage Espinar

"J'ai beaucoup aimé le résultat parce que c'était la première fois que je le faisais seule, et je crois qu'il est réussi."

De cette manière, les élèves acquièrent de la culture et des valeurs comme le camaraderie et le travail en équipe d'une façon agréable et amusante en même temps qu'ils apprennent à cuisiner. L'initiative compte sur l'appui du Conseil de l'Éducation, de la Culture et des Sports du Gouvernement Andalou et de la Députation de la Province de Cordoue.

Pour obtenir plus d'informations ou traiter un litige appelez au +34 647 310 157
ou contactez-nous par mail à info@historiasdeluz.es