



TITULARES: El salmorejo cordobés llega al aula para enseñar gastronomía y hábitos saludables a los alumnos

LOCALIZACIÓN: Córdoba

DURACIÓN VTR: 1'39"

RESUMEN: Tomate, ajo, pan, aceite de oliva virgen extra y una pizca de sal son los ingredientes básicos para hacer el salmorejo cordobés. Más de 3.000 alumnos de 87 centros escolares de Córdoba aprenden a elaborar este plato tradicional de la gastronomía cordobesa así como las propiedades nutricionales del mismo con el programa educativo impulsado por La Cofradía del Salmorejo de Córdoba. Los objetivos son, por un lado, difundir el valor gastronómico, cultural y turístico de los productos existentes en la provincia; y, por otro, transmitir lo importante que es tener hábitos de vida saludable, empezando por la alimentación.

VTR:

Estos alumnos cambian hoy los libros y bolígrafos por delantales, cuchillos y morteros. Van a aprender en el aula cómo se prepara el salmorejo cordobés. La actividad se engloba dentro del programa educativo 'El salmorejo cordobés en la escuela', impulsado por la Cofradía Gastronómica del Salmorejo de Córdoba.

Pablo Pombo
Presidente de la Cofradía
del Salmorejo de Córdoba

"Consideramos que es una forma de perdurar en el tiempo este plato, pues era divulgarlo entre una generación de jóvenes"

Al alumnado se le reparte un cuaderno pedagógico en el que, además de explicar cómo se elabora este plato típico de la gastronomía cordobesa, se les instruye sobre sus valores nutricionales o qué son las Denominaciones de Origen.

Silvia Rivas
Nutricionista y monitora
del taller

"Gran parte de los contenidos de la actividad van dirigidos a concienciar a los alumnos de la importancia de seguir una dieta saludable"

Más de 3.000 alumnos de 87 centros educativos de Córdoba participan a lo largo de este curso 2014-2015 en este programa educativo y pedagógico.

Francisco Castro
Alumno Colegio Espinar

"Lo hemos hecho como antiguamente sin robot de cocina, sin instrumentos tecnológicos de ahora."

Lucía Albaida
Alumna Colegio Espinar

"Me ha gustado el resultado porque era la primera vez que yo lo hacía sola, y creo que me ha salido bien"

De esta forma, el alumnado adquiere cultura y valores como el compañerismo y el trabajo en equipo de una forma amena y divertida mientras también aprenden a cocinar. La iniciativa cuenta con el apoyo de la Consejería de Educación, Cultura y Deportes de la Junta de Andalucía y de la Diputación Provincial de Córdoba.

Para obtener más información o resolver incidencias llamar al teléfono 647 310 157 o contactar a través del correo electrónico info@historiasdeluz.es