

Nuestra Dieta Mediterránea

La cultura
que compartimos

más alimento
menos desperdicio

semana de la
reducción
del desperdicio
alimentario

¡Buen provecho!

Los chefs responsables de la realización de los talleres serán:

Por un lado **Periko Ortega**, chef y propietario del restaurante **ReComiendo**, será el encargado de diseñar los talleres y las tapas que se den a degustar a los participantes.

Como chef acompañante estará, **Daniel Pla**, jefe de cocina de **Bodegas Campos**.

■ TALLER DE COCINA CON FOOD TRUCK

Se realizarán 3 talleres en espacios diferentes de la ciudad, para ello se montará una carpa y un food truck donde los dos chef elaborarán 2 platos diferentes, que tengan como base alimentos de la **Pirámide de la Dieta Mediterránea**, se explicará a los asistentes paso a paso como realizar los platos, dando a conocer trucos y características de cómo preparar cada uno de ellos.

Las fechas y los espacios elegidos son:

- **Martes 25 de septiembre de 12:00 a 13:00 h.**
A realizar en: Plaza de la Corredera, s/n, 14002 Córdoba
- **Martes 25 de septiembre de 18:00 a 19:00 h.**
A realizar en: Paseo de la Victoria, s/n (junto al mercado gastronómica del Mercado de la Victoria), 14008 Córdoba
- **Miércoles, 26 de septiembre de 12:00 a 13:00 h.**
A realizar en: Plaza de las Tendillas s/n, 14002 Córdoba

■ TALLER DE CONSUMO RESPONSABLE

En un espacio público se instalará una carpa, donde se impartirán tres **“Talleres de Consumo Responsable”** para público genérico.

Los dos chefs, elaborarán 2 platos diferentes, dando a conocer a los asistentes las maneras de comprar y cocinar platos económicos, con trucos sobre la **Reducción del Desperdicio Alimentario**.

3 TALLERES, 1 ESPACIO:

- **Viernes, 28 de septiembre de 11:00 a 14:00 h.**
A realizar en: Avda. del Gran Capitán, 6, 14008 Córdoba

■ TALLER DEL GUSTO

Taller dirigido a bloggers y medios de comunicación.

Este taller será impartido por el chef **Periko Ortega** junto al periodista **Juanjo Fernández Palomo**

Se elaborarán 4 tapas/ pinchos que contendrán como base alimentos de la **Dieta Mediterránea**, y se destacarán aspectos complementarios como la presentación, el emplatado, el maridaje con otros alimentos y/o bebidas.

Otros aspectos a contemplar en el taller serán las cualidades gustativas y gastronómicas de los alimentos, se explicarán las cualidades sensoriales y culturales que influyen en la percepción y la conformación del gusto.

- **Viernes 28 de septiembre de 20:00 a 21:00 h.**
A realizar en: Bodegas Campos, Calle Lineros, 32, 14002 Córdoba

■ ACTO PLAZA

- **Domingo 30 de septiembre, de 13:00 a 15:00 h.**
A realizar en: Plaza de las Tendillas s/n, 14002 Córdoba

Para este acto, se instalará una carpa donde se darán 800 tapas a las personas que pasen por los alrededores. Estas tapas estarán elaboradas con productos que entren dentro de la **Dieta Mediterránea**.

Aparte y durante el reparto de tapas, se realizarán dos actividades lúdicas para los asistentes a la plaza, como un puzzle vertical de la pirámide de la **Dieta Mediterránea** y un divertido photocall donde fotografiarse.

A la misma vez se contará con la colaboración de los dos chefs los cuales darán consejos a los asistentes sobre el consumo de la **Dieta Mediterránea** y trucos sobre la **Reducción del Desperdicio Alimentario**.

■ ACTOS CENTRO COMERCIAL O MERCADO MUNICIPAL

Talleres dirigidos a los niños, donde en cada uno de los centros elegidos se contará con una zona habilitada para realizar los talleres.

Se realizarán juegos y dibujos sobre la Pirámide de la **Dieta Mediterránea** para que los niños puedan conocer los beneficios de una buena alimentación.

A la finalización de cada taller, a los niños participantes se les hará entrega de una bolsa con una pieza de fruta, un botellín de agua, un folleto de la campaña y un objeto promocional.

Taller 1

- **Sábado 29 de septiembre de 10:00 a 14:00 h.**
A realizar en: Mercado Municipal de Marrubial
Av. de Jesús Rescatado, 1, 14010 Córdoba

Taller 2

- **Sábado 29 de septiembre de 10:00 a 14:00 h.**
A realizar en: Mercado Municipal de La Corredera
Plaza de la Corredera, s/n, 14002 Córdoba

Taller 3

- **Sábado 29 de septiembre de 12:00 a 14:00 h. y de 17:00 a 19:00 h.**
A realizar en: Centro Comercial La Sierra
Calle Poeta Emilio Prados, s/n, 14011 Córdoba



#alimentosdespaña



Nuestra Dieta Mediterránea

La cultura que compartimos

más alimento
menos desperdicio

semana de la
reducción
del desperdicio
alimentario

¡Buen provecho!

SEMANA DE LA REDUCCIÓN DEL DESPERDICIO ALIMENTARIO / CÓRDOBA

HORARIO / DÍA	LUNES, 24 SEPTIEMBRE	MARTES, 25 SEPTIEMBRE	MIÉRCOLES, 26 SEPTIEMBRE	JUEVES, 27 SEPTIEMBRE	VIERNES, 28 SEPTIEMBRE	SÁBADO, 29 SEPTIEMBRE		DOMINGO, 30 SEPTIEMBRE
9:00						Montaje	Montaje	
10:00					Montaje			Montaje
11:00		Montaje	Montaje				Montaje	
12:00		1 TALLER DE COCINA CON UN FOOD TRUCK. Emplazamiento Plaza Corredera. Taller para 30 personas	1 TALLER DE COCINA CON UN FOOD TRUCK. Emplazamiento Plaza de la Tendillas. Taller para 30 personas		3 TALLERES DE CONSUMO RESPONSABLE. Emplazamiento Avda. del Gran Capitán. Taller para un total de 90 personas	ACTO CON NIÑOS EN MERCADO MUNICIPAL MARRUBIAL (4 talleres)	ACTO CON NIÑOS EN MERCADO MUNICIPAL LA CORREDERA (4 talleres)	ACTO CON NIÑOS EN CENTRO COMERCIAL LA SIERRA (2 talleres)
13:00		Desmontaje	Desmontaje					ACTO DEGUSTACIÓN EN UNA PLAZA. Emplazamiento Plaza de las Tendillas. Degustaciones para 800 personas
14:00					Desmontaje	Desmontaje	Desmontaje	
15:00								Desmontaje
16:00								
17:00		Montaje						
18:00		1 TALLER DE COCINA CON UN FOOD TRUCK. Emplazamiento Jardines de la Victoria. Taller para 30 personas						ACTO CON NIÑOS EN CENTRO COMERCIAL LA SIERRA (2 talleres)
19:00		Desmontaje			Montaje		Desmontaje	
20:00					TALLER DEL GUSTO, 1 hora, 30 pax. para bloggers y medios locales de comunicación. Espacio Bodegas Campos			
21:00					desmontaje			



#alimentosdespaña



alimentación.es