



Academia de Cozinha Oficinas de Cozinha do Festival

22 de maio . 12h30 >> Oficina de Cozinha Mediterrânica: "Embotellado de tomates y matanza vegetal" pelo Ayuntamiento de Almonaster la Real

A 'Matanza vegetal' é uma festa anual realizada na aldeia de Calabazares, no município de Almonaster la Real, Huelva. Este evento presta homenagem às tradições agrícolas locais, especialmente ao cultivo do tomate rosa da Serra de Aracena. Durante a celebração, os participantes dedicam-se à colheita e ao processamento de vegetais, seguindo métodos tradicionais de conservação e preparação.

22 de maio . 16h30 >> O Ritual do Chá Com Houda Barka e Dr. Mustafá

O ritual do chá árabe, especialmente o chá marroquino, é uma prática rica em tradição e simbolismo, que vai muito além da simples preparação de uma bebida. É um ato de hospitalidade e demonstração de respeito, onde o chá é servido em pequenas xícaras e acompanhado de doces, como tâmaras.

23 e 24 de maio . 12h30 >> Oficina Dieta Mediterrânica & Cozinha Halal com a Escola de Turismo e Hotelaria VRSA

"Halal" significa "lícito" ou "permitido", sendo por vezes traduzido como "aceitável". Um produto que seja certificado "Halal" é um produto que é permitido ou aceitável, de acordo com os valores da religião islâmica. No âmbito desta oficina os Chefs da Escola de Turismo e Hotelaria de VRSA vão dar-nos algumas dicas sobre produtos Halal e técnicas de cozinha.



23 de maio . 18h00 >> Oficina de Pão Árabe com Houda Barka

Os pães marroquinos são uma parte essencial da culinária do Marrocos e variam bastante em tipos e estilos. Alguns dos mais tradicionais incluem o "khobz" e o "batbout". O "khobz" é um pão rústico, geralmente feito com farinha de trigo ou de centeio, e é bastante comum nas refeições diárias. Tem uma crosta crocante por fora e uma textura macia por dentro. Já o "batbout" é um pão mais leve, semelhante a um pão sírio, que é cozido numa chapa quente, formando uma cavidade interna perfeita para rechear com ingredientes como carnes, legumes ou queijos.

24 de maio . 16h30 >> Oficina As Especiarias na Dieta Mediterrânica com a Associação das Terras e Gentes da Dieta Mediterrânea

A cozinha mediterrânica é conhecida por usar uma variedade de especiarias que deixam os pratos saborosos e aromáticos, além de trazerem benefícios à saúde. Os aromas são os das ervas como os coentros, o alecrim, os orégãos, tomilho, hortelã, e nas especiarias a canela, noz-moscada, pimenta, açafrão, o cominho, o gengibre ou o cardamomo. Estes ingredientes mágicos realçam o sabor dos alimentos, mas também possuem propriedades anti-inflamatórias e antioxidantes, contribuindo para uma alimentação mais equilibrada e deliciosa.

