

## Taller de “Elaboración de Recetario Tradicional”. Jubrique. Abril-Mayo 2014.

Desde **UNIVERSIDAD RURAL PAULO FREIRE-CDR MONTAÑA Y DESARROLLO**, Serranía de Ronda, realizamos un trabajo permanente en la comarca de dinamización, educación e investigación siempre en torno al mantenimiento de la vida rural.

Desde esa vida rural cotidiana queremos partir para este nuevo taller: la elaboración de un recetario tradicional, que construiremos colectivamente a partir de la recuperación de recetas que tienen una relación directa con el aprovechamiento de los recursos de producción local, así como con un entorno determinado y una cultura propia, invadida por otra supracultura que trata de homogeneizar nuestras formas de alimentarnos al tiempo que se pierden diversidad de variedades locales que antaño existían y nos permitían elaborar gran diversidad de platos.

En el mundo, sobre todo en el femenino, hay una importante acumulación de conocimientos relativos a las prácticas agrícolas y de gestión de los alimentos, conservación, procesamiento, distribución... que las personas, y especialmente las mujeres en situaciones de extrema pobreza les permite la supervivencia, alimentando a su comunidad, respetando el medio ambiente, en ambiente de solidaridad.

Y en nuestros pueblos está vivo aún mucho de ese conocimiento al que queremos dar forma y visibilizar a través de este taller de recuperación de conocimiento. Este trabajo será una herramienta para facilitar la transmisión de conocimientos a la gente más joven de nuestros pueblos.

### **¿Qué pretendemos con este taller?**

El producto final del trabajo que vamos a realizar será la publicación de un recetario tradicional de Jubrique, pero en todo el proceso hasta llegar al recetario vamos a:

Trabajar sobre los saberes escritos y no escritos de las personas participantes en torno a la gastronomía local tradicional.

Hablar, discutir y aprender sobre cómo funciona el sistema agroalimentario en el mundo y las alternativas que proponemos desde el medio rural.

Conocer más sobre los alimentos que empleamos para elaborar nuestros platos.

Difundir el conocimiento recuperado entre las y los jóvenes de nuestra comarca.

Con todo este trabajo queremos seguir haciendo nuestra pequeña aportación a la construcción de la Soberanía Alimentaria desde nuestro hacer diario.

Trabajos en colaboración

El taller lo vamos a hacer en colaboración con el **Ayuntamiento de Jubrique**, la **red de Centros Guadalinfo** y el **IAM** que lidera el programa **“Visibles todo el año”**, centrado en recuperar experiencias y saberes de mujeres del medio rural.

Viendo que nuestro proyecto se puede encuadrar perfectamente en **“Visibles todo el año”**, por la similitud de objetivos, vamos a colaborar publicando periódicamente en la web de dicho programa las recetas que vayamos recuperando.