

# Alimentación del Presente

COCINANDO PARA DISFRUTAR EL PRESENTE Y CREAR UN FUTURO MEJOR



## SEMINARIO “COCINA CON SENTIDO”

### EQUILIBRIO PLANETA-HOMBRE-ALIMENTO

- Programa** La realidad y la identidad de la alimentación del presente y los beneficios para el cuerpo y nuestra tierra. Como reencontrar la felicidad del sabor original.
- Objetivos**
- Introducción en la importancia de nuestra cultura etno-gastronómica.
  - Comprender los efectos que se derivan de nuestro modelo alimentario.
  - Como cambiar el medio ambiente cambiando la manera que nos alimentamos.
  - Vincular la gastronomía tradicional de nuestro territorio con la alimentación del presente.
  - Nuevo concepto de recetas con identidad de la alimentación del presente.
- Temas**
- Identidad del hombre y de los alimentos.
  - Reinos de la naturaleza y vínculo con los alimentos.
  - Productores, productos y cultura alimentaria.
  - Salud, en el campo y en la mesa.
  - La felicidad en tu plato, reencontrando el sabor.
- Organiza** *Alimentación del Presente* [www.alimentaciondelpresente.com](http://www.alimentaciondelpresente.com)
- Precio:** 30 € cada sesión.
- Días:** Sábado 12 marzo y sábado 2 de abril.
- Horario:** De 10:00 h. a 14:00 h.
- Lugar:** Espacio Activo 22. C/ Lanuza, 17 22001 Huesca.  
*Plazas Limitadas, prescripción necesaria 20 €.*

**Información:** *Ismael Ferrer* 618 616 889 [ismaelferrer@gmail.com](mailto:ismaelferrer@gmail.com)  
*Espacio activo* 974 243 464 [espacioactivo22@gmail.com](mailto:espacioactivo22@gmail.com)