CURSO DE CULTIVO DE MOLUSCOS

La Consejería de Medio Rural, Pesca y Alimentación, en colaboración con la Cofradía de Pescadores de Colindres, ha organizado el primer curso de 'Gestión de Parques de Cultivo', dentro del Plan de Recuperación Marisquera, con el objeto de que los mariscadores profesionales pongan en marcha parcelas de cultivo de moluscos que aseguren el futuro de la profesión en Cantabria.

En el acto de clausura y entrega de diplomas a los 19 alumnos que han superado el curso, Jesús Oria ha señalado que la formación profesional es una herramientas que puede facilitar el Gobierno a este sector.

Participantes y autoridades. :: DM

AYUDAS PARA LA PROMOCIÓN

El Boletín Oficial de Cantabria ha publicado la resolución de la ayuda a la promoción de productos alimentarios de Cantabria para 2018, por la que el Ejecutivo adjudica 300.000 euros a financiar actuaciones que contribuyan a la promoción de productos alimentarios mediante la organización de ferias y mercados agroalimentarios en Cantabria, y la asistencia y participación en ferias nacionales e internacionales.

Las entidades beneficiadas han sido 68, de las que 24 son ayuntamientos de la región, 27 empresas privadas y 17 asociaciones sin ánimo de lucro.

El gasto total efectuado por estas entidades ha sido de 575.000 euros.

PUBLICACIÓN

LA HISTORIA DE LA ALIMENTACIÓN EN LENGUAJE DIDÁCTICO Y DIVERTIDO

Papila edita un libro en el que se hace un amplio repaso al sector, con ilustraciones y pequeñas explicaciones, desde el Paleolítico a la actualidad

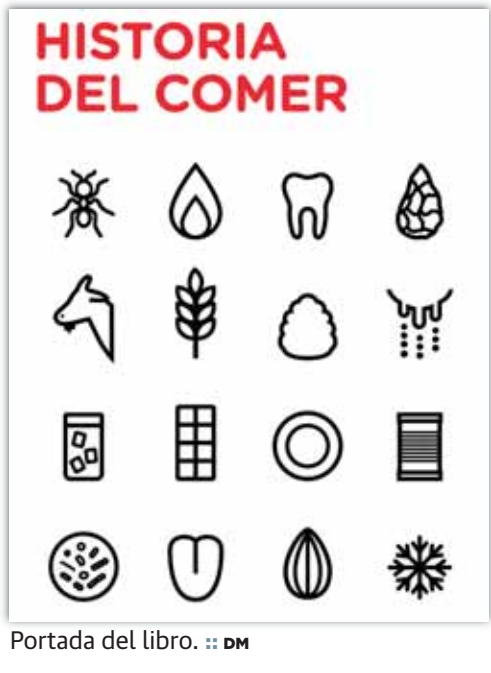
:: DIEGO RUIZ

Parece un libro para niños, o una publicación para mayores con mentalidad infantil. De hecho, ni lleva en su portada un nombre con apellidos identificando al autor de la obra. Sin embargo, 'Historia del Comer' es un trabajo bien planteado en el que quizás las constantes ilustraciones en negro sobre las pulcras hojas en blanco no dejen ver ese 'bosque' rico en enseñanzas. La obra tiene como titular al estudio de diseño especializado en el sector alimentario Papila, con sede en Castellón, que, entre otros cometidos, ofrece servicios de diseño gastronómico –food design–, de espacios comerciales, diseño de herramientas y útiles de cocina, mobiliario, etc.

'Historia del Comer' salió a la luz el pasado mes de octubre a un precio de 20 euros, con 144 páginas en las que se hace un repaso intenso, sencillo, visual y divertido a la historia de la alimentación. Una publicación en la que se dan además respuestas a esas preguntas que a veces nos hacemos sobre aspectos rutinarios del mundo de la cocina. Por ejemplo, ¿de dónde viene la expresión 'luna de miel'?, o ¿quién inventó el sandwich? o ¿cuando nació el abrelatas?

Tras una introducción en la que se presenta el estudio creador del libro, los capítulos arrancan en el paleolítico inferior para acabar en la conocida como 'Guerra Fría'. Todo ello bien ilustrado y con pies explicativos que hacen la lectura más cómoda y rápida.

Historia del Comer' es un libro apto para todos los públicos: Para niños y adultos con ganas de aprender gracias a un lenguaje simple y didáctico.



Portada del libro. :: DM

HISTORIA DEL COMER

La historia de la alimentación de la humanidad, explicada de forma sencilla y visual. Un libro curioso y divertido.

Autor: Papila.
Colección: Cooking.
Editorial: Librooks.
144 páginas.
España. Octubre 2018.
ISBN: 978-84-948376-8-5
EAN: 9788494837685
Precio con IVA: 20,00 €

:: DM

COCINA CÁNTABRA DE SOLANA EN INDIA

Ignacio Solana, copropietario y jefe de cocina del restaurante Solana en La Bien Aparecida (Ampuero), se ha desplazado hasta India para participar en una serie de demostraciones y actividades gastronómicas de la mano del Instituto de Comercio Exterior de España (ICEX). Solana forma parte de una expedición de cocineros españoles con diferente perfil que mostrarán lo mejor de la gastronomía española.