

Colleja, oruga, cardillo, cardoncha, abababol, borrajas, cedones, acelgas, ortigas, pan de pastor, lenguazas, apio, habichuelones, matamaridos, romanzas, espárragos trigueros, dulces, de lúpulo, de rusco, ajoporros...



Las verduras silvestres son un ingrediente tradicional en la alimentación de los pueblos mediterráneos. Suponen un complemento nutricional importante y un recurso estacional muy valorado por la población local, que las emplea en ensaladas y diversos guisos.



Especialmente valorados en el sureste Ibérico son las diversas especies utilizadas como espárragos y la colleja.

En este curso mostraremos las especies de plantas alimenticias silvestres más relevantes del Sureste Ibérico y su forma de aprovechamiento tradicional..

programa

* Introducción al tema. Presentación “Verduras Silvestres” (visión general sobre el tema).

* Ecología de las verduras silvestres

* **salida al campo**, Identificación y recolección de verduras silvestres de ecosistemas antrópicos.

Taller de cocina con verduras silvestres

* Las verduras silvestres como fuente de salud

PRÁCTICAS DE COCINA DIARIAS



Impartido por :

Alonso Verde

**Grupo de investigación en
Etnobiología y Taxonomía
del Jardín Botánico de
Castilla-La Mancha
(Albacete).**

Desarrollo previsto :

abril

**MARTES 10, MIÉRCOLES 11,
SÁBADO 14 Y MARTES 17**

20:00 a 22:00 h

Matrícula:

18,10 € (10,86 BONIFICADOS)

CURSOS :

ECOLOGÍA-MEDIOAMBIENTE:

- * BOTÁNICO DE CAMPO
- * HAZ TU HUERTO EN TERRAZA O BALCÓN
- * IDENTIFICACIÓN DE AVES
- * JARDINERÍA MEDITERRÁNEA Y ECOLÓGICA
- * MICOLOGÍA DEL SURESTE IBÉRICO
- * MEDICINA POPULAR Y PLANTAS MEDICINALES

INFORMACIÓN E INSCRIPCIONES

UNIVERSIDAD POPULAR

C/ SAN ANTONIO N. ° 45
TELF. 968.75.28.94

www.yecla.es

 @uppopularyecla
 Universidad Popular Yecla

universidad.popular@yecla.es



UNIVERSIDAD POPULAR

Verduras silvestres



conoce y cocina

PROGRAMACIÓN INICIAL

CURSO 2017 -2018



EXCMO. AYUNTAMIENTO DE YECLA
CONCEJALÍA DE CULTURA