



## PROGRAMA

**9:00 h.**

Inauguració i presentació de la jornada

**9:30-10:15 h.**

M<sup>a</sup> Luisa Vázquez de Ágredos-Pascual. Professora titular de la Universitat de València.

“La especia y la curación en la ‘materia médica’ de la Roma barroca: casos desde la antigua spezeria de Santa Maria della Scala”

**10:15-11:00 h.**

Joan Vallès Xirau, catedràtic de Botànica de la Universitat de Barcelona (amb la col·laboració d'Airy Gras, Montse Parada i Teresa Garnatje)

«Olor, gust, conservació, digestió: el paper alimentari i medicinal de les espècies i els plantes aromàtiques en l'etnobotànica de les terres de llengua catalana»

**11:00-11:30 h.**

Pausa

**11:30-12:15 h.**

Gregorio Varela Moreiras. Catedràtic de Nutrició i Bromatologia de la Universitat Sant Pau-CEU a Madrid  
«Especias, una herramienta nutricional y gastronómica para nuestra salud»

**12:15-13:00 h.**

David Ariza Abad, Freeland Cook  
«Las especias en la cocina»

**13:00-13:45 h.**

Debat

**13:45-14:00 h.**

Conclusions i cloenda



## Organitzades per:

Càtedra Carmencita  
d'Estudis del Sabor Gastronòmic



[www.catedracarmencita.ua.es](http://www.catedracarmencita.ua.es)

Universitat d'Alacant  
Universidad de Alicante

## Hi col·laboren:

Centre de Gastronomia del Mediterrani  
UA-Dénia GASTERRA

Grau de Gastronomia i Arts Culinàries  
Facultat de Ciències

Grau de Nutrició Humana i Dietètica.  
Facultat de Ciències de la Salut

Departament d'Infermeria  
Comunitària, Medicina Preventiva i  
Salut Pública i Història de la Ciència

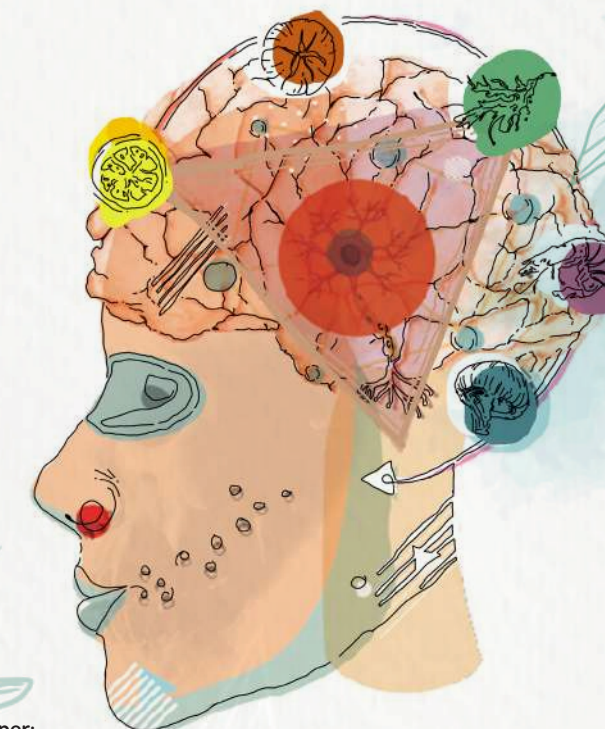
## Informació i Inscripció

Centre de Gastronomia del Mediterrani  
UA-Dénia GASTERRA

Horari: dilluns a divendres de 9 h a 14 h / Telèfon: 965 783 285  
E-mail: [gasterra@ua.es](mailto:gasterra@ua.es) (Indiqueu en l'assumpte «Jornada Carmencita»)

**Anar a inscripció**

## III JORNADA CARMENCITA D'ESTUDIS INTERDISCIPLINARIS SOBRE GASTRONOMIA ESPÈCIES: SALUT I SABOR



Organitzades per:



[www.catedracarmencita.ua.es](http://www.catedracarmencita.ua.es)

Hi col·laboren:

Jornada disponible a partir de dilluns, **19 d'octubre de 2020**, a les **9.00 hores**, a través del canal de **You Tube** de la Càtedra Carmencita d'Estudis del Sabor Gastronòmic

**Universitat d'Alacant**  
**19 d'octubre de 2020**



### III JORNADA CARMENCITA D'ESTUDIS INTERDISCIPLINARIS SOBRE GASTRONOMIA ESPÈCIES: SALUT I SABOR

La III Jornada tracta els usos i les propietats de les espècies, herbes aromàtiques i condiments. A més de valorar la importància historicocultural de les espècies o conèixer la realitat entorn de la producció en origen de les espècies, s'hi analitzarà la importància que tenen per a la biodiversitat i la sostenibilitat, els seus beneficis per a la salut i la seua aportació culinària.



### CÀTEDRA CARMENCITA D'ESTUDIS DEL SABOR GASTRONÒMIC

Té com a principal objectiu desenvolupar activitats de recerca, divulgació i formació en l'àmbit de la gastronomia i, en particular, les relacionades amb l'univers del sabor i la riquesa culinària que caracteritza la cultura alimentària mediterrània.



MARISA VÁZQUEZ DE ÁGREDOS

Professora titular de la Universitat de València. Doctora en Geografia i Història i en Història de l'Art. Els últims vint anys ha dirigit projectes sobre noves tecnologies i arqueometria aplicada a l'estudi del patrimoni cultural a Amèrica i Europa, i ha col·laborat en projectes d'investigació entorn del patrimoni i el desenvolupament. Va ser la directora científica del projecte d'investigació «Tracing back to Antiquity the composition and cultural significance of ancient drugs, cosmetics

and fragrances found in a 17th century Roman pharmacy» (European Network of Laboratories; 2014-2016), que va deixar pas al seu successor: «Antichi minerali nell'art degli speciali di "De Medicamentaria Officina" di Santa Maria della Scala, Roma. Indagini Chimico-Fisiche e Studio Storico-Culturale» (Aboca Coop. Agricola; 2017-2019). És directora del projecte d'investigació «Roma Hispana. Inteligencia Artificial y Nuevas Tecnologías aplicadas al estudio, la musealización y la puesta en valor de Patrimonio Cultural Español en Roma: la Spezieria di Santa Maria della Scala» (Aboca Coop. Agricola; 2020-2022), que representa una continuació dels anteriors. És autora d'articles en revistes especialitzades (Archaeometry, Journal of Cultural Heritage, Spectrochimica Acta, etc.), capítols de llibre i llibres en editorials de prestigi, com Routledge, Cambridge University Press, New Mexico University Press, o University of Arizona Press, etc. Ha impartit més de dos centenars de conferències especialitzades en Amèrica, Europa i, en menor mesura, Àsia. Coordinadora del 1st European Symposium on Drugs and Colours in History (València, April 2021).



JOAN VALLÉS XIRAU

Catedràtic de Botànica de la Universitat de Barcelona, és llicenciat en Farmàcia (especialitat de Productes Naturals), doctor en Farmàcia (Botànica) i llicenciat en Filologia (especialitat Llengua Catalana). Les seues línies de recerca són la sistemàtica i l'evolució de les plantes,

amb especial atenció a aspectes citogenètics, l'etnobotànica, especialment alimentària i medicinal, la terminologia biològica, incloent-hi la fitonímia, i la història de la botànica catalana dels segles XIX i XX. Els seus treballs en l'àmbit etnobotànic han contribuït a l'inventari etnoflorístic dels territoris de llengua catalana i a l'anàlisi de les dades etnobotàniques recollides, que poden ser un dels primers pilars en la recerca de noves fonts de productes útils derivats de plantes. Sobre tots aquests temes ha dirigit més de 25 tesis de llicenciatura, de grau o de màster i 15 tesis doctorals (12 acabades i tres en curs avançat de realització). És autor de 373 publicacions científiques, entre les quals 21 llibres com a coautor, 104 capítols de llibre i 243 articles, 137 dels quals en revistes indexades al Science Citation Index (SCI). És membre numerari de l'Institut d'Estudis Catalans (Secció de Ciències Biològiques) i membre corresponent de la Reial Acadèmia de Farmàcia de Catalunya (Secció de Biologia i Biotecnologia).



GREGORIO VARELA MOREIRAS

Catedràtic de Nutrició i Bromatologia de la Universitat San Pablo-CEU a Madrid, director del Departament de Ciències Farmacèutiques i de la Salut, i responsable del Grup d'Investigació d'Excel·lència «Nutrició per a la Vida». President de la Fundació Espanyola de la Nutrició (FEN), Acadèmic de Número de la Reial Acadèmia Europea de Doctors, Acadèmic de Número de la Reial Acadèmia de Gastronomia, membre fundador de l'Acadèmia Espanyola de la

Nutrició i Ciències de l'Alimentació, i Acadèmic Corresponent de la Reial Acadèmia de Farmàcia de Galícia. Ha publicat més de 190 articles científics, així com més de 50 capítols de llibres, i és editor de 15 llibres. És membre de la Junta Directiva de la Reial Acadèmia de Gastronomia, així com de la Societat Espanyola de Nutrició (SEN), i de la Societat Espanyola de Nutrició Comunitària (SENC). Compta amb les distincions següents: Encomienda Orde Alfons X el Savi; Gran Premi de la Ciència de l'Alimentació 2019 (Acadèmia Internacional de Gastronomia); Premi Internacional HIPÓCRATES 2005 d'Investigació Mèdica sobre Nutrició Humana; Premi Dr. Marañón a la Millor Labor Científica en el Camp de l'Alimentació 2006; Premi Àngel Herrera 2008 a la Millor Labor Investigadora, Fundació Universitària San Pablo CEU; Premi 2015 José Mataix Verdú a la Trajectòria en Investigació en Nutrició Humana; Premi 2018 Mataix Verdú a la Trajectòria Vital en Nutrició, Acadèmia Espanyola de Nutrició i Ciències de l'Alimentació; Premi CUBI 2016 «Gastronomia Saludable: FACVRE»; Premi «Barcelona Mediterrània», International Congress on Mediterranean Diet, 2018.



DAVID ARIZA ABAD

Divulgador, investigador, desenvolupador d'identitats gastronòmiques, escriptor i professor de cuina. Actualment, la seua vida gira entorn del concepte propi freelandcook, amb el qual posa en valor l'entorn natural a través de la cuina.

Freeland Cook és un projecte de desenvolupament gastronòmic i cultural en treballs de recerca i divulgació sobre les plantes silvestres comestibles de les comarques d'Alacant i els seus nous usos, que desenvolupa en col·laboració amb la Universitat d'Alacant i la Universitat Miguel Hernández a Oriola. També estudia els peixos del mediterrani i la seua revaloració en col·laboració amb la Universitat d'Alacant, la xarxa Cdt de la Comunitat Valenciana i amb les Il·lotges de Santa Pola i Calp. Una altra de les àrees en les quals treballa és el desenvolupament d'identitats gastronòmiques com Bump Green a Madrid, La Salutteria a Madrid, Amasable a Alacant, Ecomomets a València, entre altres projectes d'assessorament i actualització de propostes. També desenvolupa conceptes que vinculen la gastronomia a les arts escèniques, com Cenas con Delito de la companyia de teatre Scenic.