

VII

JORNADA CARMENCITA DE ESTUDIOS INTERDISCIPLINARES SOBRE GASTRONOMÍA

14

D'OCTUBRE DE 2024

Universitat d'Alacant
Saló de Graus Alfredo Orts

Aneu a inscripció



Universitat d'Alacant
Universidad de Alicante

ORGANITZA

• Càtedra Carmencita d'Estudis del Sabor Gastronòmic

COL·LABOREN

• Grau de Gastronomia i Arts Culinàries. Facultat de Ciències
• Grau de Nutrició Humana i Dietètica. Facultat de Ciències de la Salut



EL SABOR DE LA TRADICIÓ.

Reptes i oportunitats en la recuperació
del patrimoni culinari i gastronòmic.

La cuina i la gastronomia tradicionals mediterrànies conformen un patrimoni en risc que cal recuperar i actualitzar. Representa una alternativa saborosa, saludable i sostenible que pot ajudar a resoldre molts dels reptes que planteja el model hegemònic de producció i consum d'aliments que caracteritza la globalització. D'ací la importància de reflexionar, des del coneixement i amb una mirada interdisciplinar, sobre les oportunitats i els avantatges que comporta la seua revalorització.

La cocina y la gastronomía tradicionales mediterráneas conforman un patrimonio en riesgo que hay que recuperar y actualizar. Representa una alternativa sabrosa, saludable y sostenible que puede ayudar a resolver muchos de los retos que plantea el modelo hegemónico de producción y consumo de alimentos que caracteriza la globalización. De aquí la importancia de reflexionar, desde el conocimiento y con una mirada interdisciplinar, sobre las oportunidades y las ventajas que comporta su revalorización.

PROGRAMA

Coordinadors
de la Jornada:



Josep Benabeu-Mestre, Ángeles Ruiz García, Virginia Rubio Berenguer, Maria Tormo-Santamaria i Eva Maria Trescastro López

09:00 Inauguració i presentació de la Jornada.

09:30 · 10:30

"La cuina es pura inspiració i el respecte és la clau"
/La cocina es pura inspiración i el respeto es la clave.



Carme Ruscalleda.

Cuina innovadora i creativa, reinterpreta de forma constant el receptari tradicional. Primera xef catalana en aconseguir tres estrelles Michelin.

10:30 · 11:30

"A que sap la tradició? Alimentació i gastronomia i cultura en la construcció del patrimoni" / ¿A qué sabe la tradición? Alimentación, gastronomía y cultura en la construcción del patrimonio



Francesc X. Medina Luque.

Catedràtic d'antropologia social (antropologia de l'alimentació) en la Universitat Oberta de Catalunya (UOC). Director de la Càtedra UNESCO d'Alimentació, Cultura i Desenvolupament

11:30 · 12:00

PAUSA

12:00 · 13:00

"Els plats de la gastronomia tradicional. Com no morir d'èxit? Los platos de la gastronomía popular. ¿Cómo no morir del éxito?"



Rafael Moreno Rojas.

Catedràtic de Bromatologia y Nutrición de la Universidad de Córdoba. Director de la Càtedra de Gastronomia Mediterrànea

13:00 · 14:00

Degustació gastronòmica i experiència sensorial
"Blat picat, un gastroendisme de les comarques de l'interior d'Alacant"



Inés Cardona.

Cuina del territori i defensora del producte autòcton i de proximitat ha practicat una cuina innovadora basada en la tradició

14:00 · 14:30

Conclusions i debat final



PONENTS.

EL SABOR DE LA TRADICIÓ.



Carme
Rusalleda

Cuïnera autodidacta i perfeccionista, és la primera xef catalana que ha aconseguit les tres estrelles Michelin. Innovadora i creativa, reinterpreta el receptari tradicional i aposta per una cuina saludable en harmonia amb l'entorn. Autora de diversos llibres de cuina, participa en programes de diferents mitjans apostant per la difusió d'hàbits alimentaris saludables a les escoles. Ha rebut nombrosos guardons: Creu de Sant Jordi (2008), Medalla d'Honor del Parlament de Catalunya (2013), Premi Nacional de Cultura (2019) o Doctorat Honoris Causa per la Universitat de Barcelona (2023).



Francesc X.
Medina

Catedràtic d'antropologia social en la UOC. Director de la Càtedra UNESCO d'Alimentació, Cultura i Desenvolupament, president de la International Commission on the Anthropology of Food and Nutrition (ICAF). Membre del Consell de l'Alimentació de Catalunya, vicepresident de l'Institut Català d'Antropologia, i membre de la comissió de patrimoni cultural immaterial de ICOMOS España. Va ser un dels redactors de la candidatura de la dieta mediterrània com a patrimoni cultural immaterial de la UNESCO (inscrita en 2010). Entre els seus interessos d'investigació es troben l'alimentació, la cultura i el patrimoni, el turisme gastronòmic i el desenvolupament socioeconòmic local.



Rafael
Moreno

Catedrático de Bromatología y Nutrición de la Universidad de Córdoba. Director de la Cátedra de Gastronomía Mediterránea. Director del Máster en Avances en Ciencia Gastronómicas de la Universidad de Córdoba. Miembro de la Real Academia de Gastronomía, comendador de la Academia Andaluza de Gastronomía y Turismo y secretario de la Academia de Gastronomía de Córdoba.



Inés
Cardona

Es defineix com una cuïnera del territori i per haver practicat una cuina alhora simple, agradable i sorprenent. La seua trajectòria a l'àmbit culinari ha estat marcada pel compromís amb el producte autòcton i de proximitat i per ser una clara defensora de l'ètica del sabor. Destaquen els seus esforços per contribuir a la recuperació i actualització del patrimoni gastronòmic valencià.

VII

JORNADA CARMENCITA DE
ESTUDIOS INTERDISCIPLINARES
SOBRE GASTRONOMIA

LA CÀTEDRA
CARMENCITA
D'ESTUDIS DEL
SABOR
GASTRONÓMIC



Té com a principal objectiu desenvolupar activitats d'investigació, 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 a la cultura alimentària mediterrània

Tiene como principal objetivo desarrollar actividades de investigación, divulgación y formación en el ámbito de la gastronomía y, en particular, las relacionadas con el universo del sabor y la riqueza culinaria que caracteriza a la cultura alimentaria mediterránea



Universitat d'Alacant
Universidad de Alicante