

VIII

JORNADA CARMENCITA D'ESTUDIS INTERDISCIPLINARIS SOBRE GASTRONOMIA

20 D'OCTUBRE de 2025

Universitat d'Alacant Saló d'Actes Germán Bernácer

Aneu a inscripció

ORGANITZA

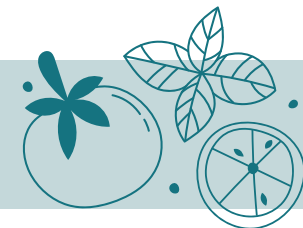
- Càtedra Carmencita d'Estudis del Sabor Gastronòmic

COL·LABOREN

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



TRADICIÓ, INNOVACIÓ I SOSTENIBILITAT EL REpte DE LA CONSERVACIÓ DELS ALIMENTS



El desaprofitament alimentari s'ha convertit en un dels majors intolerables que acompanya el fenomen alimentari. Els sabers culinàries tradicionals van fer del malbaratament zero i de l'aprofitament integral dels recursos alimentaris, a través de les tècniques de conservació, una de les seues senyes d'identitat. Des de la premissa d'innovar des de la tradició, la Jornada té com a objectiu recuperar esta filosofia i adaptar-la als reptes que en matèria de sostenibilitat presenta la gastronomia del segle XXI.

El desperdicio alimentario se ha convertido en uno de los mayores intolerables que acompaña el fenómeno alimentario. Los saberes culinarios tradicionales, hicieron del desperdicio cero y del aprovechamiento integral de los recursos alimentarios, a través de las técnicas de conservación, una de sus señas de identidad. Desde la premisa de innovar desde la tradición, la Jornada tiene como objetivo recuperar dicha filosofía y adaptarla a los retos que en materia de sostenibilidad presenta la gastronomía del siglo XXI.

PROGRAMA

Coordinadors de la Jornada:

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 al segle XXI: tecnologia, cultura, identitat i conflictes / La cocina en el siglo XXI: tecnología, cultura, identidad y conflictos

Maria Nicolau

Cuquera i escriptora. És col·laboradora habitual d'El matí de Catalunya Ràdio, del Tot es mou a TV3 i columnista regular del diari El País

10:30 - 11:30

On comença la cuina? / ¿Dónde comienza la cocina?

Pep Romany.

Cap de la Coqueria-Restaurant Pont Sec de Dénia, on treballa i profunditza en el concepte de cuina tradicional en tant que cuina arrelada al territori

11:30 - 12:00

PAUSA. Degustació de xarcuteria tradicional de la Marina Alta

12:00 - 13:00

La necessitat de tornar a l'aprofitament de forma actual/ La necesidad de volver al aprovechamiento de forma actual

Xesc Reina

Mestre xarcuter. És un defensor de la tradició per poder avançar i fer-ho a través de la recuperació de receptes oblidades i la reivindicació de nous sabors

13:00 - 14:00

TAULA RODONA:
Innovant des de la tradició: l'exemple de l'Associació de xarcuters tradicionals de la Marina Alta/
Innovando desde la tradición: el ejemplo de la Asociación de Charcuteros Tradicionales de la Marian Alta

MODERA:

Alfred Martínez Llopis.

Crític gastronòmic. Escriu i investiga sobre cuina, productes i oficis relacionats amb l'alimentació

INTERVENEN:

Representants de l'Associació de xarcuters tradicionals de la Marina Alta i **Alejandra Martínez Esplá** del Departament d'Investigació, Desenvolupament i Innovació I+D+i de la Empresa Carmencita de Novelda



Universitat d'Alacant
Universidad de Alicante

Ver en streaming

PONENTS

TRADICIÓ, INNOVACIÓ I SOSTENIBILITAT EL REpte DE LA CONSERVACIÓ DELS ALIMENTS



MARIA
Nicolau

Maria Nicolau (La Garriga, 1982) és cuinera i escriptora. Ha treballat en cuines de tot tipus i condició. Avui viu, cuina i escriu en un poble de tres-cents habitants en plena natura a Osona. Ha publicat *Cuina! O barbàrie* (Ara Llibres, 2022) i *Cremo!* (Columna, 2024)



PEP
Romany

Pep Romany, cap de la Coqueria-Restaurant Pont Sec de Dénia, col·labora en el projecte de Centres Cuiners de la Conselleria d'Educació des de l'escola pilot CEIP Port de Xàbia i en el marc de Dénia Ciutat Creativa de la Gastronomia-UNESCO col·labora amb productors de la Marina, per tal d'establir estretes relacions amb el món de la restauració



XESC
Reina

Xesc Reina, és mestre xarcuter, creador de sabors i esvalotador del —de vegades immobilitista— món dels embotits. És autor del llibre *Porca miseria. Los oficios de la carne* (Colandcol edicions, 2024) guardonat amb el Premi de la Littérature Gastronomique 2025



ALFRED
Martínez

Alfred Martínez Llopis és gastrònom i divulgador. A més del Blog TastaDiània. Productes de proximitat (<https://www.tastadiania.com/>) és autor de les guies *MENJAR BÉi Comarques centrals. Dénia i les comarques centrals valencianes* (2022) i d'obres com *Fer-se el vermut. Aperitius i tapes d'Oliva dels anys 60 i 70* (2023) i en col·laboració amb Amadeo Faus Moncho *Paelles i arrossos valencians. Chef Amadeo* (2025).



VIII

JORNADA CARMENCITA
D'ESTUDIS INTERDISCIPLINARIS
SOBRE GASTRONOMIA

LA CÀTEDRA CARMENCITA D'ESTUDIS DEL SAVOR GASTRONÒMIC

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