



apertura

Francesc Colomer Sánchez

Secretario autonómico de Turismo

Josep Bernabeu Mestre

Director del Centro de Gastronomía del Mediterráneo - UA-Dénia

conferencia

Toni Massanés Sánchez

Director general de la **Fundación Alicia** y uno de los mayores expertos nacionales en el campo de la investigación gastronómica, cocina y alimentación. Además de elaborar estudios y recetarios de varias comarcas catalanas, diseñó el método y dirigió el equipo de investigación que se encargó de inventariar y catalogar el **Corpus Culinari Tradicional Català**.

Conferencia *Corpus del patrimonio culinario*

16 OCTUBRE 2020 - Webinar 11:00h a 13:00h

Objetivo

Coincidiendo con la celebración del **Día Mundial de la Alimentación**, bajo el lema establecido por la **FAO** para este año "**Cultivar, nutrir, preservar. Juntos**", Turisme Comunitat Valenciana y Gasterra UA-Dénia, organizan esta conferencia dentro del Programa de Divulgación del Conocimiento sobre Turismo Gastronómico y el Programa de Seminarios online de la Red de CdT para el sector turístico.

Ambas entidades, en el marco de la colaboración establecida para 2020, trabajan en un estudio piloto en la Marina Alta como primer paso para la elaboración del **Corpus del Patrimonio Culinario de la Comunitat Valenciana**. En esta conferencia, **Toni Massanés Sánchez** compartirá con los asistentes los orígenes del proyecto del Corpus Culinari Català, sus objetivos y líneas metodológicas principales, así como el balance que se hace de esta herramienta, en términos de su contribución a la cocina y la gastronomía catalana, o el futuro de este tipo de iniciativas en el actual escenario de la gastronomía y el turismo.

DIRIGIDO A

Alumnos y estudiantes de la Red de CdT y estudios universitarios de gastronomía, profesionales de la hostelería y del turismo y público en general interesado en la cultura y la gastronomía de la Comunitat Valenciana.

INSCRÍBETE!!



[**Aquí**](#)



Universitat d'Alacant
Universidad de Alicante





Conferència *Corpus del patrimoni culinari*

16 OCTUBRE 2020 - Webinar 11:00h a 13:00h

Objectiu

Coincidint amb la celebració del **Día Mundial de la Alimentació**, sota el lema establert per la **FAO** per a enguany "**Cultivar, nodrir, preservar. Junts**", Turisme Comunitat Valenciana i Gasterra UA-Dénia, organitzen aquesta conferència dins del Programa de Divulgació del Coneixement sobre Turisme Gastronòmic i el Programa de Seminaris online de la Xarxa de CdT per al sector turístic.

Totes dues entitats, en el marc de la col·laboració establida per a 2020, treballen en un estudi pilot a la Marina Alta com a primer pas per a l'elaboració del **Corpus del Patrimoni Culinari de la Comunitat Valenciana**. En aquesta conferència, **Toni Massanés Sánchez** compartirà amb els assistents els orígens del projecte del Corpus Culiari Català, els seus objectius i línies metodològiques principals, així com el balanç que es fa d'aquesta eina, en termes de la seua contribució a la cuina i la gastronomia catalana, o el futur d'aquesta mena d'iniciatives en l'actual escenari de la gastronomia i el turisme.

obertura

Francesc Colomer Sánchez

Secretari autonòmic de Turisme

Josep Bernabeu Mestre

Director del Centre de Gastronomia del Mediterrani - UA-Dénia

conferència

Toni Massanés Sánchez

Director general de la **Fundació Alicia** i un dels majors experts nacionals en el camp de la investigació gastronòmica, cuina i alimentació. A més d'elaborar estudis i receptaris de diverses comarques catalanes, va dissenyar el mètode i va dirigir l'equip d'investigació que es va encarregar d'inventariar i catalogar el **Corpus Culinari Tradicional Català**.

DIRIGIT

Alumnes i estudiants de la Xarxa de CdT i estudis universitaris de gastronomia, professionals de l'hostaleria i del turisme i públic en general interessat en la cultura i la gastronomia de la Comunitat Valenciana.

INSCRIU-TE!!



[Ací](#)



Universitat d'Alacant
Universidad de Alicante

