



# Arròs, salut, nutrició i sostenibilitat

27 OCTUBRE 2020 - Auditorium de l'Edifici de l'Ajuntament.  
C/ Cervantes 3. (Alacant) 12:00h a 13:30h

Seminaris [CdT online](#) per al sector turístic (activitat gratuïta)





obertura

**Francesc Colomer**

Secretari autonòmic de Turisme

**María del Carmen Sánchez**

Vicealcaldessa d'Alacant i edil de Turisme

modera

**Ángeles Ruiz García**

Coordinadora Tècnica GASTERRA i de la Càtedra Carmencita d'Estudis del Sabor

panelistes

**Vicente Dominguis**

Enginyer Tècnic Agrícola i gerent "Pego Natura"

**Rubén Torregrosa**

Associació Nora - Guardamar del Segura

**M<sup>a</sup> José San Román**

Xef del Restaurant Monastrell

**Ana Zaragoza Martí**

Coordinadora Acadèmica GASTERRA i professora del Departament d'Infermeria de la UA.

# Arròs, salut, nutrició i sostenibilitat

27 OCTUBRE 2020 - Auditorium de l'Edifici de l'Ajuntament.

C/ Cervantes 3. (Alacant)

## OBJECTIU

Aquesta taula redona forma part del Programa de Divulgació del Coneixement sobre Turisme Gastronòmic que Turisme Comunitat Valenciana duu a terme en col·laboració amb Gasterra UA - Dénia- i, en aquesta ocasió, amb el Ajuntament d'Alacant, en el marc del festival ALACANT CIUTAT DE L'ARRÒS.

A través de les intervencions i el debat entre els especialistes que participen en la taula redona, s'intentarà mostrar les fortaleses i oportunitats que ofereix la cuina dels arrossos, no sols des del punt de vista de la nutrició i la salut, sinó també com un element clau per a desenvolupar una oferta gastronòmica de qualitat, que ens diferencie com a destinació turística i es convertisca, al mateix temps, en un element dinamitzador del territori en impulsar el producte de proximitat.

La cultura gastronòmica de la Comunitat Valenciana, i de la ciutat d'Alacant en particular, és "Dieta Mediterrània" - Patrimoni Immaterial de la Humanitat UNESCO- en estat pur. No podem oblidar que la gramàtica culinària i gastronòmica de l'arròs és una de les quals millor resumeix la cultura alimentària mediterrània. A més, la fantasia en l'elaboració, la lleugeresa, el sabor i la varietat dels ingredients han fet de la cuina de l'arròs un camp privilegiat d'invenció i una de les columnes més sòlides de la cuina d'autor.

## 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.

## CONNECTA'T!!

