

LA SEDE UNIVERSITARIA DE BENISSA COMIENZA EL CICLO DE CONFERENCIAS “SEU OBERTA” CENTRADO EN TEMÁTICA GASTRONÓMICA

Este ciclo de conferencias nos acerca a la gastronomía realizando un recorrido por la historia de la alimentación de la mano de expertos en distintas materias. Las conferencias se apoyan en nuestras costumbres culinarias, en nuestros productos, la industria agroalimentaria y el paisaje relacionado con la misma.

El ciclo se inicia el día 30 de septiembre a las 20 horas con una conferencia sobre “El complejo mundo de las setas” a cargo del profesor de la universidad de Alicante Segundo Ríos, director de la Estación Biológica y Jardín Botánico de Torretes. La conferencia nos habla de las setas como patrimonio gastronómico otoñal del mediterráneo y se adentra en la responsabilidad de los particulares a la hora de recolectarlas y de los restaurantes a la hora de adquirirlas.

El 21 de octubre la cita es con “Los secretos a la hora de distinguir vinos” Paco Teuler director de *Winemultiverse*, explicará sus trucos para seleccionar los mejores vinos y nos hablará de las últimas tendencias en el mundo vinícola.

El 11 de noviembre, las plantas aromáticas procedentes de las montañas alicantinas serán las protagonistas. De la mano de Vanessa Martínez investigadora del CIBIO de la Universidad de Alicante conoceremos de qué manera se combinan para dar lugar a la variedad de herberos que actualmente ponen punto final a las comidas, pero que tradicionalmente han sido preparados medicinales asociados a enfermedades locales.

Cierra el ciclo el 25 de noviembre la conferencia “Cocas y Minxos, tradición gastronómica” a cargo del Pep Romany, propietario del restaurante coquería Pont Sec, que nos hablará de cómo las cocas constituyen un destacado apartado gastronómico de la Comunidad Valenciana que se consumen en el almuerzo, como aperitivo, como primer plato o como merienda. Siendo en apariencia, sencillas, básicas, de subsistencia por su valor nutricional y la cantidad de variables que admiten, han formado parte de la alimentación de generaciones valencianas.

Este ciclo ha sido organizado por la Sede Universitaria en colaboración con el Centro de Gastronomía del Mediterráneo GASTERRA UA-Dénia de la Facultad de Ciencias.

Para asistir es necesaria la reserva previa al teléfono 965733562 o al correo seu.benissa@ua.es

El ciclo de conferencias se complementa con la exposición “Especias: el universo del Sabor”, organizada por la Cátedra Carmencita de Estudios del Sabor Gastronómico, que realiza un completo y ameno recorrido por la historia y los usos de las especias y las hierbas culinarias y que podrá visitarse del 11 de noviembre al 28 de febrero en la Sede Universitaria de Benissa.