

V JORNADA CARMENCITA DE ESTUDIOS INTERDISCIPLINARES SOBRE GASTRONOMÍA

Universidad de Alicante

Salón de Actos del Edificio Germán Bernácer

17 DE OCTUBRE 2022

La Jornada se podrá seguir por vídeo Streaming en:

<http://vertice.cpd.ua.es/germanbernacer>
<https://vertice.cpd.ua.es/273846>

GASTRONOMÍA Y BIODIVERSIDAD: EL COMPROMISO DEL SABOR

El objetivo es reflexionar sobre el compromiso que debe asumir la gastronomía para poder avanzar en la conservación de la biodiversidad, la soberanía alimentaria y los objetivos de desarrollo sostenible

INSCRIPCIÓN

Ir a Inscripción

PROGRAMA

9:00 h

Inauguración y presentación de la Jornada.

9:15 a 10:15 h

Conferencia inaugural a cargo del profesor José María Egea Fernández, catedrático de Botánica de la Universidad de Murcia: "Cuidar el planeta por el estómago".

10:15 a 11:30 h

Mesa redonda 1: El impacto de la pérdida de la biodiversidad en la alimentación y la gastronomía.

Ponentes:

Gustavo Duch, licenciado en veterinaria, profesor asociado en la Universidad Autónoma de Barcelona, cofundador de la ONG Veterinarios Sin Fronteras y activista de la soberanía alimentaria.

Marta Ribó Herrero, doctora en farmacia, máster en agricultura ecológica y socia fundadora i expresidenta de la asociación Llavors d'ací.

Josep Roselló i Oltra, ingeniero técnico agrícola, licenciado en ciencias ambientales y socio fundador de la Sociedad Española de Agricultura Ecológica.

11:30 a 12 h

Pausa.

12-13:15 h

Mesa redonda 2: La gastronomía y la cocina de proximidad en la preservación de la biodiversidad y el aprovechamiento sostenible de los ecosistemas.

Ponentes:

Miguel Ángel Civera, biólogo, experto en desarrollo local y coordinador de investigación en UNED-Dénia.

María Diago, bióloga, consultora independiente en sostenibilidad ambiental i directora de Sustentable, proyecto de gastronomía sostenible.

Pep Romany, maestro cocinero del Restaurant Pont Sec de Dénia y activista de la gastronomía de proximidad.

13:15 a 14 h

"Una propuesta de cocina del territorio" a cargo del maestro cocinero del Restaurante Pont Sec de Dénia, Pep Romany.

ORGANIZA

Cátedra Carmencita de Estudios del Sabor Gastronómico



Universitat d'Alacant
Universidad de Alicante



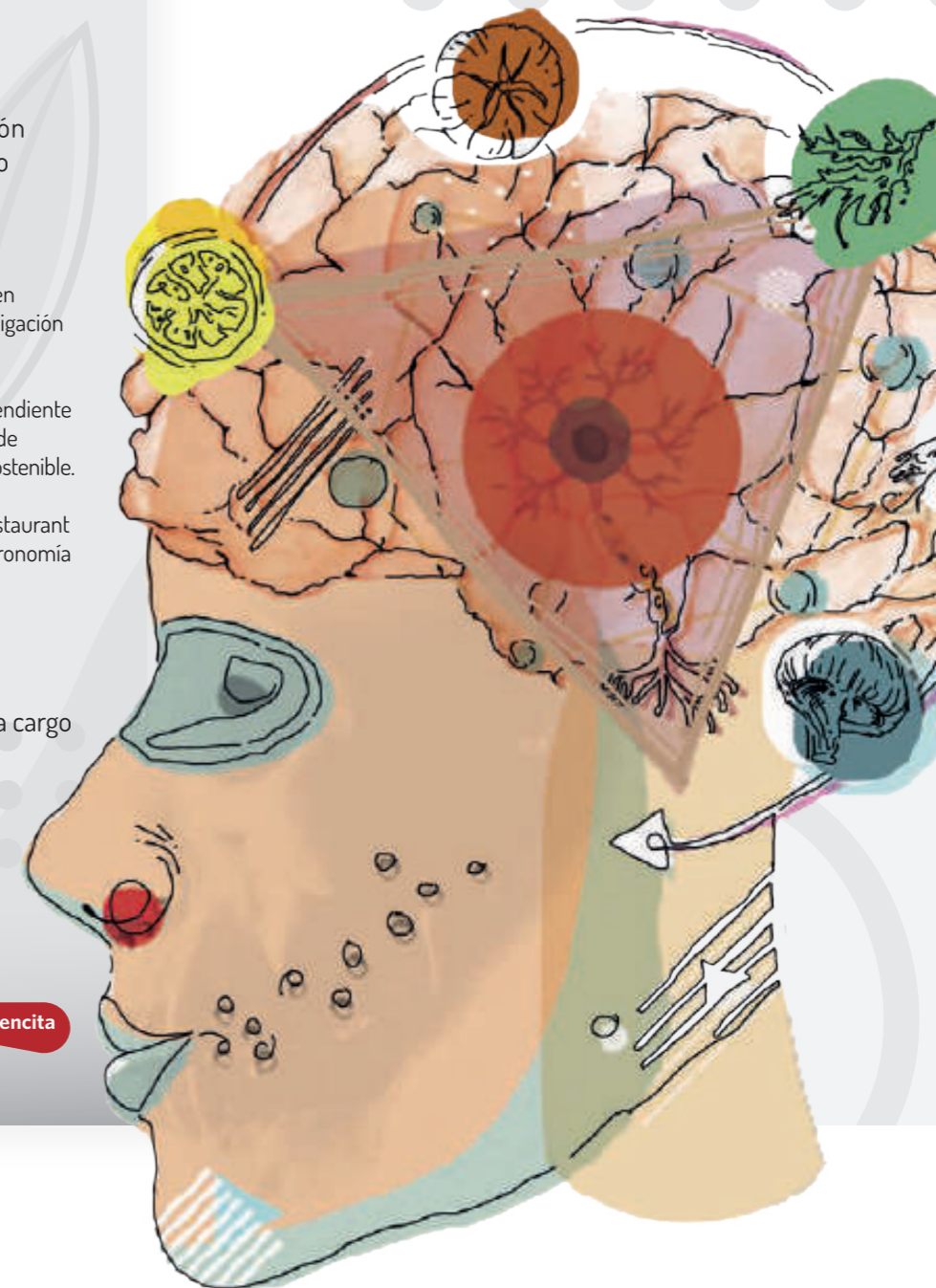
Cátedra UA
de Estudios
del Sabor
Gastronómico

Carmencita

Coordinadores de la Jornada: Josep Bernabeu Mestre, Ángeles Ruiz García i Maria Tormo Santamaria.

COLABORAN

Grado de Gastronomía y Artes Culinarias. Facultad de Ciencias.
Grado de Nutrición Humana y Dietética. Facultad de Ciencias de la Salud.



LA CÁTEDRA CARMENCITA DE ESTUDIOS DEL SABOR GASTRONÓMICO

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



Cátedra UA
de Estudios

del Sabor
Gastronómico

Carmencita

P
O
N
E
N
T
E
S



Gustau Duch

Licenciado en veterinaria, profesor asociado de la Universidad autónoma de Barcelona, cofundador de la ONG Veterinarios Sin Fronteras y miembro del consejo de redacción de la revista Soberanía Alimentaria, Biodiversidad y Culturas. Autor del Blog Palabre-ando, entre sus publicaciones hay que destacar la monografía Lo que hay que tragar: miniciclopedía de política y alimentación (2010, Los libros del Lince) y más recientemente Cosechas: relatos de mucha gente pequeña (2018), Huertos de Libertad (2020) o Cuentos del progreso: conversaciones con el pastor (2021), publicados per Pol·len Edicions.



José Maria Egea Fernández

Catedrático de Botánica de la Universidad de Murcia, su actividad investigadora está centrada en el campo de la agroecología y el desarrollo rural, siendo su principal línea de investigación la conservación de la biodiversidad agraria y la soberanía alimentaria. Entre sus últimas publicaciones, hay que destacar las monografías: Cultivos Promisorios para enfriar el clima y alimentar el mundo. Una propuesta agroecológica para Tierra de Iberos (2015, Integral) y Huerta de Murcia. Hacia un espacio agrario sostenible y resiliente (2017, Ayuntamiento de Murcia/ Red de Agroecología y Ecodesarrollo de la Región de Murcia).



Pep Romany

Maestro cocinero del Restaurante Pont Sec de Dénia, ha sabido innovar desde la tradición y se ha convertido en un referente de la cocina comprometida y en un activista de la gastronomía de proximidad. Fue comisario del D*na-Fòrum "Cuinant una terra, llaurant un futur", que tuvo lugar en Dénia en noviembre de 2019 y participa en diversos proyectos de recuperación y cultivo de productos de la Marina, como el aceite, el trigo o el arroz.

Ingeniero técnico agrícola, licenciado en ciencias ambientales y socio fundador de la Sociedad Española de Agricultura Ecológica, ha sido jefe de sección del Servicio de Producción Ecológica e Innovación de la Dirección General de Desarrollo Rural de la Generalitat Valenciana, y redactor del Plan de la Diversidad Agraria Valenciana. Entre sus campos de trabajo destaca la dinamización agraria y la promoción de modelos agrarios sostenibles. Es autor de publicaciones relacionadas con la horticultura, semillas hortícolas, sanidad y compostaje, muchas de ellas recogidas en revistas como Agrícola Vergel, Boletín de Sanidad Vegetal, Mundo Rural, La Fertilidad de la Tierra, Agrocultura, Mètode, etc.



Miguel Ángel Civera



María Diago



Marta Ribó Herrero



Josep Roselló i Oltra

**V JORNADA CARMENCITA DE ESTUDIOS
INTERDISCIPLINARES SOBRE GASTRONOMÍA**