

# V JORNADA CARMENCITA D'ESTUDIS INTERDISCIPLINARIS SOBRE GASTRONOMIA

Universitat d'Alacant

Saló d'Actes de l'Edifici Germà Bernàcer

17 D'OCTUBRE 2022

La Jornada es podrà seguir per vídeo Streaming en:  
<http://vertice.cpd.ua.es/germanbernacer>  
<https://vertice.cpd.ua.es/273846>

## GASTRONOMIA I BIODIVERSITAT: EL COMPROMÍS DEL SABOR

L'objectiu és reflexionar sobre el compromís que ha d'assumir la gastronomia per avançar en la conservació de la biodiversitat, la sobirania alimentària i els objectius de desenvolupament sostenible.

### INSCRIPCIÓ

Aneu a la inscripció

# PROGRAMA

9:00 h

Inauguració i presentació de la Jornada.

9:15 a 10:15 h

Conferència inaugural a càrrec del professor José María Egea Fernández, catedràtic de Botànica de la Universitat de Murcia: "Cuidar el planeta per el estómag".

10:15 a 11:30 h

**Taula redona 1:** L'impacte de la pèrdua de la biodiversitat en l'alimentació i la gastronomia.

**Ponents:**

**Gustau Duch**, llicenciat en veterinària, professor associat a la Universitat Autònoma de Barcelona, cofundador de l'ONG Veterinaris Sense Fronteres i activista de la sobirania alimentària.

**Marta Ribó Herrero**, doctora en farmàcia, màster en agricultura ecològica i sòcia fundadora i ex-presidenta de l'associació Llavors d'ací.

**Josep Roselló i Oltra**, enginyer tècnic agrícola, llicenciat en ciències ambientals i soci fundador de la Societat Espanyola d'Agricultura Ecològica.

11:30 a 12 h

Pausa.

12-13:15 h

**Taula redona 2:** La gastronomia i la cuina de proximitat en la preservació de la biodiversitat i l'aprofitament sostenible dels ecosistemes.

**Ponents:**

**Miguel Ángel Civera**, biòleg, expert en desenvolupament local i coordinador d'investigació en la UNED-Dènia.

**Maria Diago**, biòloga, consultora independent en sostenibilitat ambiental i directora de "Sustentable", projecte de gastronomia sostenible.

**Pep Romany**, mestre cuiner del Restaurant Pont Sec de Dènia i activista de la gastronomia de proximitat.

13:15 a 14 h

"Una proposta de cuina del territori" a càrrec del mestre cuiner del Restaurant Pont Sec de Dènia, Pep Romany.

## ORGANITZA

Càtedra Carmencita d'Estudis del Sabor Gastronòmic.



Universitat d'Alacant  
Universidad de Alicante



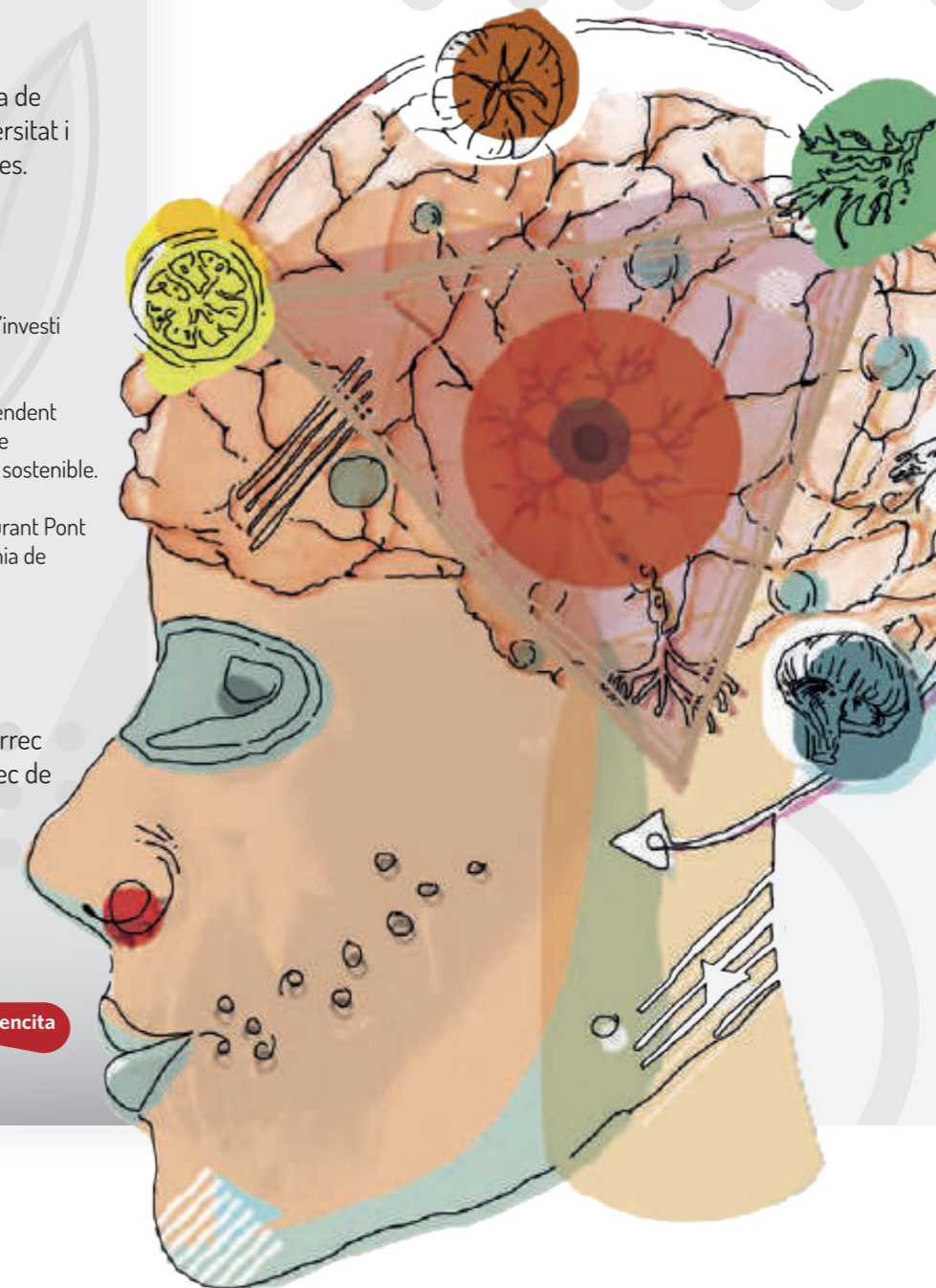
Càtedra UA  
de Estudios  
del Sabor  
Gastronómico

Carmencita

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

## HI COL·LABOREN

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



# LA CÀTEDRA CARMENCITA D'ESTUDIS DEL SABOR 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.



Universitat d'Alacant  
Universidad de Alicante



Càtedra UA  
de Estudios

del Sabor  
Gastronómico

Carmencita

P  
O  
N  
E  
N  
T  
S



**Gustau Duch**

Llicenciat en veterinària, professor associat a la Universitat Autònoma de Barcelona, cofundador de l'ONG Veterinaris Sense Fronteres i membre del consell de redacció de la revista Soberania Alimentaria, Biodiversidad y Culturas. Autor del Blog Palabre-ando, entre les seues publicacions cal destacar la monografia Lo que hay que tragar: minienciclopedia de política y alimentación (2010, Los libros del Linco) i més recentment Cosechas: relatos de mucha gente pequeña (2018), Huertos de Libertad (2020) o Cuentos del progreso: conversaciones con el pastor (2021), publicats per Pol-len Edicions.



**José Maria Egea Fernández**

Catedràtic de Botànica de la Universitat de Murcia, la seua activitat investigadora està centrada en el camp de l'Agroecologia i el Desenvolupament Rural, tot i tenint com a principal línia de recerca, la conservació de la biodiversitat agrària i la sobirania alimentària. Entre les seues darreres publicacions, cal destacar les monografies: Cultivos Promisorios para enfriar el clima y alimentar el mundo. Una propuesta agroecológica para Tierra de Iberos (2015, Integral) i 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**

Mestre cuiner del Restaurant Pont Sec de Dènia, ha sabut innovar des de la tradició i s'ha convertit en tot un referent de la cuina compromesa i en un activista de la gastronomia de proximitat. Va estar comissari del D\*na-Fòrum "Cuinant una terra, llaurant un futur", que va tenir lloc a Dènia en novembre de 2019 i participa en diversos projectes de recuperació i conreu de productes de la Marina, com és el cas dels olis, el blat o l'arròs.

Enginyer tècnic agrícola, llicenciat en ciències ambientals i soci fundador de la Societat Espanyola d'Agricultura Ecològica, ha estat cap de secció del Servei de Producció Ecològica i Innovació, de la Direcció General de Desenvolupament Rural de la Generalitat Valenciana i redactor del Pla de la Diversitat Agrària Valenciana. Entre els seus camps de treball destaca la dinamització agrària i la promoció dels models agraris sostenibles. És autor de publicacions relacionades amb l'horticultura, llavors hortícoles, sanitat i compostatge, moltes d'elles recollides en revistes com Agrícola Vergel, Boletín de Sanidad Vegetal, Mundo Rural, La Fertilidad de la Tierra, Agrocultura, Mètode, etc.

**Josep Roselló i Oltra**



**Miguel Ángel Civera**



**María Diago**



**Marta Ribó Herrero**

