



¿Qué fue de la cocina tradicional española?

La gastronomía es parte de nuestra identidad y, como tal, se debe preservar frente al mero capricho. La identidad gastronómica de países y regiones se está diluyendo y estandarizando a ojos vista como consecuencia de la globalización y de la ausencia de un discurso reflexivo, que recapitule sobre la situación, pero entretanto, la proyección internacional de la cocina española, con una tradición milenaria en la que fueron interactuando griegos, púnicos, romanos, visigodos o musulmanes, para, finalmente y con ese inmenso bagaje, convertirse en protagonista de la mayor fusión nutricional-culinario-gastronómica de la historia, está en entredicho. Nuestra esencia gastronómica corre el riesgo de perderse o de quedar relegada a un plano de menor relevancia que la que le corresponde.

Cocinado por:



Museo Pablo Gargallo
Plaza San Felipe 3. Zaragoza



turismo



¿Qué fue de la cocina tradicional española?

Productos 100% naturales

miércoles 8 y jueves 9 de junio
Museo Pablo Gargallo

PROGRAMA



MIÉRCOLES 8 DE JUNIO

17.00h: inauguración de Gastronomía a cargo de la Directora General de Turismo de Aragón, Gloria Pérez, y del presidente de la Academia, Ángel González.

17.05h: ponencia inaugural.

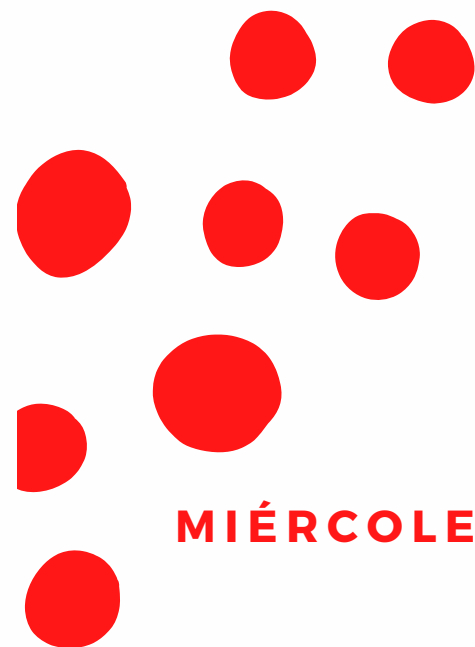
17.10h: acto de reconocimiento público a Lourdes Plana, Directora de la Real Academia de Gastronomía y fundadora de la Academia. Ex directora del Congreso Internacional Madrid Fusión. A cargo de Agustín Castejón.

17.30h: mesa redonda. ¿Qué lugar ocupa y ha ocupado la cocina tradicional española en la vida cotidiana y en los restaurantes?. Modera: Miguel Caballú. Vice presidente de la Academia.

Intervienen:

- Vicente Clemente, licenciado en derecho, ejerce la profesión de abogado, que simultanea con la docencia y con la escritura de ficción.
- José Miguel Urtasun. Periodista gastronómico, director de "Gastro Aragón" y de "iGastro". Colaborador encargado de las secciones de gastronomía en Onda Cero Radio y en El Periódico de Aragón.
- Luis Cepeda, periodista, escritor y cronista gastronómico de restaurantes madrileños entre los años 1999 y 2016. Escribe en Sobremesa. Tapas, Esquiere, Origen o Elle-Gourmet.

18.30h: debate.



CUARTA EDICIÓN

MIÉRCOLES 8 DE JUNIO

18.45h: La visión actual de la gastronomía tradicional desde La Rioja: mucho más que verduras. Ignacio Echapresto. Cocinero y propietario del restaurante La Venta de Moncalvillo en Daroca de Rioja. Delegado de Eurotoques en La Rioja.

19.15h: Proyecto de recuperación. Valor y uso de un patrimonio inmaterial. El caso de Canarias. A cargo de Yanet Acosta, escritora, periodista y profesora. Presenta Cristina Arguilé.

19.45h: De la cerdosa aventura que le aconteció a la cocina clásica española. A cargo de Francisco Abad, Licenciado y Doctor en Medicina, Profesor Asociado de Psicología y Medicina del Sueño y Profesor colaborador del Instituto de Teología de Zaragoza. Presenta Juan Barbacil.

20.15h: debate.

20:30h: FINAL PRIMERA JORNADA

JUEVES 9 DE JUNIO

17.00h: Buscando a la cocina tradicional española a cargo de Miguel Ángel Almodóvar, investigador y divulgador en ciencia nutricional y gastronomía. Sociólogo y criminólogo. Es autor de una veintena de libros y ha ejercido como periodista en radio, televisión y prensa escrita. Presentado por Miguel Ángel Vicente.

17.30h: debate.

17.45h: La losa de la creatividad. El difícil encaje de la tradición en la enseñanza de la gastronomía. A cargo de Inés Butrón, profesora de Historia de la Gastronomía en el CIBm autora de "Comer en España. Presenta Asun Vitoria.

18.15h: debate

18.30h: segunda mesa redonda. ¿Dónde encontrar cocina clásica, tradicional y típica española y aragonesa?" Modera: Ernesto Fabre.

Intervienen:

- Manel García. Cocinero del complejo hostelero Aura. Delegado en Aragón de EURO TOQUES.
- José Tazuco. Cocinero y propietario del restaurante Saboya 21 en Tarazona. Miembro y delegado provincial de EURO TOQUES.
- Hugo López. Cocinero. Profesor de cocina en Máster D. Miembro delegado provincial de EURO TOQUES.

19.15h: debate.

19.30h: El caso de Extremadura. Fiestas populares y cocina tradicional extremeña. A cargo de Juan Pedro Plaza Presidente-Fundador de amigos de la Cocina Extremeña y Secretario de la Academia Extremeña de Gastronomía, miembro de la Federación Española de Periodistas y Escritores de Turismo y colaborador de la revista Tapas entre otras actividades. Presenta Alberto López.

20.00h: FIN DE LA SEGUNDA JORNADA