

Albacete, 27 y 28 de abril de 2023

Cibaria

I SIMPOSIO DE PATRIMONIO
GASTRONÓMICO Y ARTE CULINARIA



Entrada libre hasta completar aforo. Se recomienda confirmar asistencia a teresa.santamaria@uclm.es o marina.diaz@uclm.es



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE CIENCIA, INNOVACIÓN
Y UNIVERSIDADES



Ayuntamiento
ALBACETE

INTERPRETES
MEDICINAE UCLM



Escuela de Traductores de Toledo



Asociación Nacional
de Criadores de
Ganado ovino Selecto
de Raza Manchega



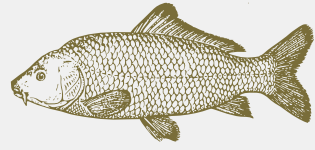
Una manera
de hacer Europa

Fondo Europeo de
Desarrollo Regional

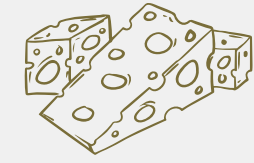


Cibaria

I Simposio de Patrimonio Gastronómico y Arte Culinaria



Albacete, 27 y 28 de abril de 2023



JUEVES 27 DE ABRIL, MAÑANA

Facultad de Humanidades de Albacete, Salón de Grados

10:00h: **Apertura** (ROSARIO PÉREZ MOROTE, directora académica del Vicerrectorado de Innovación, Empleo y Emprendimiento de la UCLM, y FERNANDO GONZÁLEZ MORENO, Decano de la Facultad de Humanidades de Albacete)

ARTE CULINARIA

"Aquí tratamos de cocina y de diversas comidas" (*Liber de coquina 1*)

10:30h: **Libros antiguos de cocina: la larga transmisión de la herencia gastronómica** (MARÍA TERESA SANTAMARÍA HERNÁNDEZ, Catedrática UCLM, equipo *InMensa* -Campus Gastronómico de la UCLM-, proyecto "*Una Salus*")

11:00h: Pausa café

MATERIA PRIMA Y PRODUCTO

"El ganado ovino nos protege contra los rigores del frío..., no solo sacia a los campesinos con la abundancia de su queso y leche, también realza las mesas de las personas de gusto refinado con deliciosos y numerosos manjares, y hasta conforma la dieta de algunos pueblos que carecen de trigo"
(Columela, *De los trabajos del campo* 7.2)

11:30h: **Protección y cuidado de recursos naturales y sus productos: conservación y mejora. Ovino manchego**
Modera: Marina Díaz Marcos

Carne y Cordero (FRANCISCO JOSÉ ALFARO PONCE, Secretario Técnico de la IGP *Cordero Manchego*)
Raza y Cría (ROBERTO GALLEGO SORIA, Secretario Ejecutivo de AGRAMA, licenciado en Veterinaria)
Leche y Queso (ANTONIO MARTÍNEZ BLASCO, presidente de la DOP *Queso Manchego*)

12:30h: **Jamones y salazones: métodos tradicionales de conservación de carnes y pescados** (JOAQUÍN PASCUAL BAREA, Catedrático Universidad de Cádiz. Equipo *InMensa*, proyecto "Atunes, ballenas y *garum* en el *Fretum Gaditanum*. El papel de los mamíferos marinos en la cadena operativa haliútica" [PID2019-108948RB-I00])

"Los productos que entran en casa tienen que permanecer guardados, sin estropearse, en lugares adecuados y saludables" (Columela, 12.2)



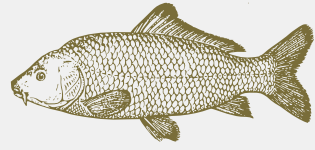
Escuela de Traductores de Toledo



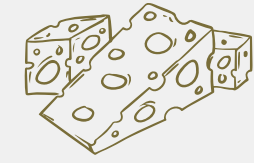
Entrada libre hasta completar aforo. Se recomienda confirmar asistencia a teresa.santamaria@uclm.es o marina.diaz@uclm.es

Cibaria

I Simposio de Patrimonio Gastronómico y Arte Culinaria



Albacete, 27 y 28 de abril de 2023



JUEVES 27 DE ABRIL, TARDE
Centro Ágora, c/Lepanto 55, Albacete

COME MANCHEGO

"Verdaderamente, no todas las tierras pueden producir de todo" (Virgilio, *Geórgicas* 2.109; Columela 7.2)

17:30h: *Las raíces de la cocina manchega* (MARÍA TERESA SANTAMARÍA HERNÁNDEZ, UCLM)

18:00h: *Tradición manchega e innovación: las claves de un "Estrella Michelin"* (JUAN MONTEAGUDO, Restaurante *Ababol* de Albacete)

18:45h: *Variedades locales. El valor de la experiencia* (MARTA MARÍA MORENO VALENCIA, Dra. Ingeniera Agrónoma, Escuela Técnica Superior de Ingenieros Agrónomos de Ciudad Real, Instituto Botánico, UCLM)

VIERNES 28 DE ABRIL, MAÑANA
Facultad de Humanidades de Albacete, Salón de Grados

GASTRONOMÍA VERDE

"Sin agricultores, es evidente que los hombres no pueden subsistir ni comer" (Columela 1 *pref.*)

10:30h: *¿Puede una semilla salvar un queso?* (MARÍA ISABEL BERRUGA FERNÁNDEZ, Catedrática de Producción Animal, Directora del Instituto de Desarrollo Regional, UCLM)

11:00h: *El anónimo viaje de los vegetales. Implicaciones histórico-culturales de las plantas comestibles* (ALEJANDRO SANTIAGO GONZÁLEZ, Conservador del Jardín Botánico de Castilla-La Mancha)

11:30h: Pausa café

12:00h: *Aceite y vinagre, dos alimentos curativos en Galeno* (MARINA DÍAZ MARCOS, Profesora UCLM, equipo *InMensa*, proyecto "*Una Salus*")



MINISTERIO DE CIENCIA, INNOVACIÓN Y UNIVERSIDADES



INTERPRETES MEDICINAE



Escuela de Traductores de Toledo



Una manera de hacer Europa

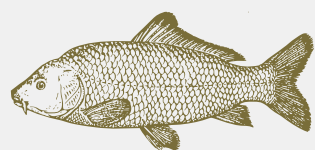
Fondo Europeo de Desarrollo Regional



Entrada libre hasta completar aforo. Se recomienda confirmar asistencia a teresa.santamaria@uclm.es o marina.diaz@uclm.es

Cibaria

I Simposio de Patrimonio Gastronómico y Arte Culinaria



Albacete, 27 y 28 de abril de 2023



VIERNES 28 DE ABRIL, MAÑANA
Facultad de Humanidades de Albacete, Salón de Grados

COCINAS DEL MUNDO

12:30h: *Cocina tradicional jordana: entre el origen beduino y la influencia otomana* (DANA ZABEN, investigadora UCLM, equipo *InMensa*, proyecto "*Una Salus*")

13:00H: Coloquio

VIERNES 28 DE ABRIL, TARDE
Centro Ágora, c/Lepanto 55, Albacete

HERENCIA GASTRONÓMICA

17:30h: *¿Comer como bárbaros o comer como romanos? El origen de nuestra manera de relacionamos con la comida* (GUILLERMO ALVAR NUÑO, Ayudante Doctor de Filología Románica UAH, Secretario del Instituto Universitario de Investigación en Estudios Medievales y Siglo de Oro "Miguel de Cervantes")

DIFUSIÓN, INVESTIGACIÓN, FORMACIÓN

18:30h: Mesa redonda *La tradición como valor en la gastronomía y la alimentación*

Modera: María Teresa Santamaría Hernández

ÁNGEL RAMÍREZ LUDEÑA (Secretario de la Academia de Gastronomía de Castilla-La Mancha)

ENCARNA ALMANSA (Chef, ejecutivo del grupo *Candela*; Raíz Culinaria [Sello de Cocina Manchega de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha]; delegada de *Eurotoques Albacete* (Asociación Internacional de Cocineros); docente)

MARÍA LUISA GASPAS CASTILLO (Departamento de Industrias Alimentarias, IES Andrés de Vandelvira)

MARINA DÍAZ MARCOS (equipo *InMensa*, proyecto "*Una Salus*", UCLM)

19:30h: **Clausura** (ANTONIO MAS LÓPEZ, Vicerrector de Política Científica-UCLM, LAURA AVELLANEDA RIVERA, concejal de Emprendimiento e Innovación del Ayuntamiento de Albacete, y JUAN PARRAS, coordinador del Proyecto de Consumo Ecológico de *Tierra Verde*)



Entrada libre hasta completar aforo. Se recomienda confirmar asistencia a teresa.santamaria@uclm.es o marina.diaz@uclm.es