



¿Qué es Gastromanía?

¿Cómo ha evolucionado la gastronomía?
¿Qué entendemos hoy por gastronomía?
¿Quiénes forman parte de este universo apasionante? ¿Qué sectores están implicados en su desarrollo? Son solo algunas de las cuestiones que se abordarán durante el congreso.

La gastronomía es hoy un fenómeno multidisciplinar. No hay realidad -económica, social, cultural, incluso política- que no se cruce de alguna manera con nuestra alimentación.

Lejos de tratarse, no obstante, de una mera tendencia o un auge mediático, intuimos estar frente a un movimiento palpitante, en el que participan quienes entienden que la gastronomía es más que la suma de las partes, y del que apenas alcanzamos a ver la punta del iceberg.

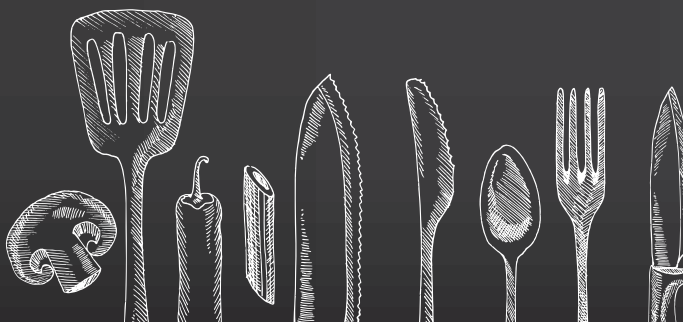


Cocinado por



#Gastromania2019

Hotel Alfonso
Coso, 15. Zaragoza



11 y 12 de junio, Hotel Alfonso, Zaragoza



**REDEFINIENDO
LA GASTRONOMÍA,
LA EVOLUCIÓN DEL
TÉRMINO Y SU FUTURO**

PROGRAMA

PROGRAMA

Martes 11 de Junio

16.45. Entrega de documentación

17.00. Bienvenida

A cargo de Pepa Fernández, directora del programa de RNE "No es un día cualquiera" y Angel González, presidente de la Academia Aragonesa de Gastronomía.

17.15. La evolución del término gastronomía

M^a Antonia Martín Zorraquino, académica de la RAE, doctora en filología románica por la universidad de Zaragoza y catedrática de lengua española.

17.35. Ciencias de la gastronomía. Una reflexión en el SXXI

Almudena Villegas, escritora, profesora de la Universidad de Córdoba, licenciada en geografía e historia y especialista en dietética y nutrición.

18.00. Presentación de Google Arts & Culture

Elena Rodríguez. Secretaria de la Real Academia de Gastronomía.

18.30. Algunos viejos libros aragoneses de cocina

José Luis Melero, escritor y bibliógrafo.

19.00. El engaño de la gastronomía española

José Berasaluce, historiador y escritor.

Miércoles 12 de Junio

09.30. De cuando la identidad colectiva dejó de reflejarse en la cazuela

Miguel Ángel Almodóvar, sociólogo, periodista y divulgador especializado en nutrición y gastronomía.

10.00. Elogio de la complejidad: de la gastronomía a la gastrología

Iñaki Martínez de Albéniz, doctor en sociología y docente de esta materia en la Universidad del País Vasco.

10.25. Somos tributarios del pasado... de cara a nuestro futuro

Juanjo López. Propietario y cocinero de La Tasquita de Enfrente (Madrid).

10.50. Gastronomía, moda y tendencias

Enrique Valentí, lidera el proyecto y responsable de cocina del restaurante Marea Alta (Barcelona).

11.15. Pausa Café

11.45. Gastronomía vs negocio

Yanet Acosta, escritora, periodista y profesora de la Universidad Rey Juan Carlos.

12.05. Evolución del pensamiento gastronómico

Antonio Gázquez Ortiz, catedrático de histología y anatomía patología en la facultad de veterinaria de la Universidad de Extremadura.

12.25. Mesa redonda: "La creatividad en tiempos de cambios"

Noelia Andía, jefa de cocina restaurante Aragonia (Palafox hoteles), Susana Casanova, cocinera y propietaria de "La Clandestina" y Diana Roitegui, jefa de cocina del restaurante "La Granada" (Grupo Carmelo Bosque).

13.00. El placer de comer y el arte culinario, dos sistemas complejos en interacción

Francisco Serón, doctor en ciencias físicas.

13.20. Hambre, placer y gastronomía: una mirada social

Chaime Marcuello, profesor en la Universidad de Zaragoza.

13.40. Almuerzo

16.30. Hacia la restauración del futuro

Víctor Sancho Tejero, director de operaciones y ventas de Grupo LMssLM (La mafia se sienta a la mesa)

16.50. Protección jurídica de la gastronomía

José M^a Fernández Seijo, magistrado de Barcelona especializado en materias mercantiles.

17.10. Afición al buen comer

Toni Massanés, director general de la Fundación Alicia (Alimentación y Ciencia).

17.30. Visión actual de la gastronomía en Aragón.

Javier García Antón, director del Diario del Alto Aragón.

Final de la jornada y clausura