



Vicerrectorado de
Cultura y Proyección Social
Universidad Zaragoza

Información:

Edificio Interfacultades, 3.ª planta
Ciudad Universitaria
Pedro Cerbuna, 12 • 50009 Zaragoza
Tel: 876 55 35 86 / 876 55 37 32
Fax: 976 76 20 50

cex@unizar.es / cverano@unizar.es
Director: Chesús Bernal Bernal

* Todos los cursos son reconocidos con créditos ECTS

cursosextraordinarios.unizar.es

Patrocinado por:



2018

UNIVERSIDAD
DE ZARAGOZA

CURSOS EXTRAORDINARIOS

LA ALMUNIA DE DOÑA GODINA
CARIÑENA

Gastronomía histórica y enoturismo, de Juan Altamiras a Goya

2 y 3 de julio / 4 y 5 de julio

DIRECCIÓN:

Carmen Abad Zardoya,
Profesora Asociada de la Universidad de Zaragoza.

OBJETIVOS:

La gastronomía, y con ella el turismo, puede representar para nuestros municipios una oportunidad de desarrollo territorial, un instrumento para asentar la población y una actividad en la que cimentar su futuro. Tenemos la gran suerte de contar con un producto de gran valor culinario, de gran calidad: aceite, vino, carnes, tomates, nabos, fruticultura, etc. que cabe difundir y promocionar. Y personajes históricos, como Juan de Altamiras y Francisco de Goya (S. XVIII) son el pretexto perfecto para adentrarnos en su época y permitirnos llevar nuestra mirada gastronómica a los últimos 250 años.

Promocionar y potenciar un turismo de experiencias, proactivo, en torno a los lugares de estos personajes nos permite difundir promocionar nuestros atractivos turísticos, culturales, paisajísticos y gastronómicos, especialmente nuestro productos de calidad como el vino, el aceite, o la fruticultura al tiempo que se profundiza en un conocimiento de sus características, sus virtudes dietéticas, etc.

En consecuencia, tanto para investigadores, como estudiantes, académicos e interesados, el curso puede ser un espacio de aprendizaje, debate y reflexión.

PROGRAMA:

Lunes, 2 de Julio

- 10:00 h. Inauguración y presentación del curso (1)
- 10:30 h. Manjares en el fuego: la riqueza de Nuevo Arte de Altamiras como recetario y fuente histórica (2)
- 11:30 h. Sinergias. Cocina, arte, patrimonio. Recetas pintadas. Patrimonio artístico y cocina histórica (1)
- 12:30 h. Visita al convento y ruta Altamiras por La Almunia (1)
- 18:00 h. Mesa redonda: Los profesionales de la comunicación hablan. (3) (4) (5) (6) (3)
- 19:00 h. Sesión práctica: Show cooking: los vegetales en la cocina de Altamiras (2) (7)

Martes, 3 de Julio

- 10:00 h. La recuperación y proyección de tesoros autóctonos en dietética nutrición. ¿Dónde están las semillas de nuestros abuelos? Proyecto de recuperación de variedades antiguas de hortalizas y legumbres (8)
- 11:00 h. Cata de variedades de tomates y nabos y visita a la Central Hortofrutícola Gil (9)
- 18:00 h. El recetario de Altamiras como fuente de la verdadera dieta Mediterránea. Mitos y realidades sobre la dieta mediterránea (10)
- 19:00 h. Visita: Visita a la Almazara de Aceite Sergio Luis, única certificada kosher en Aragón (11)

Miércoles, 4 de Julio

- 10:00 h. Vino, Cultura gastronómica y patrimonio. El pasado y el presente de los vinos de Cariñena. Tecnología y proyección mundial (12)
- 11:00 h. El vino y el Conde de Aranda (1)

- 12:00 h. Visita: Visita a la antigua bodega del Conde de Aranda, en Almonacid de la Sierra (1)
- 18:00 h. Vino y programas de turismo especializado. Ecoturismo de calidad, las rutas del vino de España (13)
- 19:00 h. Sesión práctica: Show cooking "en femenino" (14) (15)

Jueves, 5 de Julio

- 10:00 h. Los placeres de la cata. Cómo servir y cómo catar un vino (16)
- 11:00 h. Por una historia del gusto. El vino y ...algo más. Buscando racimos: formas de beber, servir y enfriar bebidas en la España de Goya (1)
- 12:00 h. Visita: Visita y cata de vinos en Bodegas Grandes Vinos y Viñedos de Cariñena (11)
- 17:30 h. El éxito comercial del vino de Cariñena. Vino, patrimonio y comunicación (17)
- 18:30 h. Clausura del curso (1)
- 19:00 h. Visita: Visita a los restos del convento de Altamiras en Cariñena y a la localidad, cuna de Goya, Fuendetodos (11)

PONENTES:

1. María del Carmen Abad Zardoya (Facultad de Filosofía y Letras de la Universidad de Zaragoza)
2. Vicky Hayward (Escritora Independiente)
3. Juan Barbacil (Academia Aragonesa de Gastronomía)
4. José Miguel Martínez Urtasun (Periodista)
5. Aitana Muñoz (Periodista gastronómica)
6. José Luis Solanilla Pardina (Heraldo de Aragón)
7. José Carlos Martín (Restaurante El Patio)
8. Cristina Mallor (Banco de Semillas del CITA)
9. Carlos Gil (Ingeniero)
10. Nuria Abia (Especialista en dietética y nutrición)
11. Ponente Por determinar (1)
12. Juan Cacho Palomar (Universidad de Zaragoza)
13. Sergio Ortiz (Vicepresidente de la Asociación Española de Ciudades del Vino)
14. Michael Cooper (Especialista en vinos)
15. Nati Lacal (La Rebotica)
16. Jesús Solanas (Sumillier)
17. José Luis Campos (D.O.P. Cariñena)

RECONOCIMIENTO DE CRÉDITOS:

1. Reconocido con 0,5 créditos ECTS por las Actividades universitarias culturales por la Universidad de Zaragoza. Los asistentes pueden solicitar individualmente a los Servicios Provinciales de Educación el reconocimiento de la actividad como Formación Permanente de Profesorado presentando el certificado de haber realizado el curso.
2. Reconocimiento como créditos ECTS en el Grupo 9 de Universidades (G-9): Más información en <https://cursosextraordinarios.unizar.es/> (Apartado créditos).
3. Créditos ECTS en otras universidades. Los estudiantes interesados en que su Universidad les reconozca como créditos ECTS por haber realizado un Curso de Verano de la Universidad de Zaragoza, deben consultar con la Secretaría de su Facultad o Escuela de origen tal posibilidad.

PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN: Elaboración de un ensayo de alrededor de 6 páginas y entre 9.000 y 12.000 caracteres (con espacios), sobre el curso realizado, que les prescribirá la dirección del curso.