



Secretaría General

El Seminario de Estudios Gastronómicos y Enológicos de la UGR concede el primer distintivo "Municipios Gastrosaludables" a La Peza

21/04/2016

El certificado será entregado el domingo, 24 de abril, en la Feria Gastronómica, Enológica y Agroalimentaria en La Peza

El jueves, 21 de abril, en el Salón de Rectores del Hospital Real se ha presentado la concesión del primer distintivo "Municipios Gastrosaludables" a La Peza por el Seminario de Estudios Gastronómicos y Enológicos de la **Universidad de Granada**. El certificado será entregado el domingo, 24 de abril, en la Feria Gastronómica, Enológica y Agroalimentaria de esta localidad granadina.



La rectora de la **Universidad de Granada**, Pilar Aranda Ramírez, en el acto de presentación, ha mostrado su satisfacción por el desarrollo de los trabajos que el Seminario de Estudios Gastronómicos y Enológicos está realizando en el ámbito de la **UGR**, en la provincia de Granada, y que también se va a extender a Ceuta y Melilla, "ya que somos la única universidad con Campus en dos continentes".

Pilar Aranda además ha destacado la importancia de profundizar en aspectos culturales, tradicionales, ambientales, sociales y económicos, "para desarrollar y poner en valor la singularidad y calidad de vida de los municipios de nuestra provincia, y contribuir a la mejora de la población y a la generación de riqueza", y ha felicitado a la alcaldesa de La Peza por reunir su pueblo las condiciones para ser "Municipio Gastrosaludable".

Por su parte, el presidente de la Diputación, José Entrena, ha mostrado satisfacción por este trabajo conjunto con la Universidad y ha subrayado que “es sólo un ejemplo de muchas de las acciones que Universidad y Diputación hacen y seguirán haciendo por esta provincia”.

“Hasta ahora sabíamos de su riqueza paisajística, cultural y monumental, con este nuevo estudio de la **Universidad de Granada** queremos añadir una nueva ventaja competitiva para estos pequeños pueblos de nuestra provincia: su gastronomía y las repercusiones positivas para la salud de quienes allí viven y de quienes los visitan”, ha señalado Entrena.

Antonio Ríos Guadix, presidente del Seminario de Estudios Gastronómicos y Enológicos de la **UGR** (SEGE), y decano de la Facultad de Ciencias, ha explicado que el objetivo del Seminario de Estudios Gastronómicos y Enológicos es promover el estudio y la investigación de la gastronomía y la enología como parte de la ciencia, la cultura, la tradición y la salud, así como desarrollar actividades encaminadas a profundizar y difundir esos aspectos, tanto en el ámbito universitario como en la sociedad en general.

El presidente del Seminario de Estudios Gastronómicos y Enológicos de la **Universidad de Granada** ha señalado, además, que esta iniciativa “ofrece la posibilidad de conocer la gran riqueza culinaria y los productos más característicos, singulares y tradicionales de cada una de las comarcas y zonas más representativas de la provincia, para contribuir al mejor conocimiento y difusión del patrimonio gastronómico y enológico, en relación directa con la tradición, la historia y la cultura, lo que redundará sin duda en los aspectos socioeconómicos de los municipios”.

Para conceder el distintivo de “Excelencia Gastrosaludable” se han analizado distintas áreas que conforman la vida en estas localidades, mediante cuestionarios que recogen alrededor de cien parámetros para el conocimiento de forma exhaustiva y global del municipio y su población.

La alcaldesa de La Peza, Celia Santiago Buendía, ha mostrado su satisfacción por el distintivo concedido al haber superado los criterios exigidos y ha explicado cómo los municipios pequeños ofrecen mejores condiciones y beneficios para su población, y ha añadido que este proyecto además les podrá ayudar a mejorar su calidad de vida y potenciar su desarrollo.

Los municipios inicialmente seleccionados para esta fase del proyecto fueron: Arenas del Rey, Castril, Freila, La Peza, Lobras, Lújar, Pinos del Valle, Píñar, Valle del Zalabí, Villanueva de Mesía y Víznar. En la evaluación final se han considerado parámetros agroecológicos, saludables, económicos, sociales y culturales. Para el desarrollo de

este proyecto, por parte del SEGE de la **Universidad de Granada**, se ha querido implicar en él a otras entidades y organismos que deben estar comprometidos con el desarrollo de nuestra provincia, en el ámbito social, económico y saludable. Para ello se han establecido convenios de colaboración con la Diputación Provincial de Granada y Colegio de Farmacéuticos, Colegio de Médicos y Colegio de Veterinarios de Granada.

Mediante el convenio de colaboración suscrito entre estos Colegios y el SEGE, los farmacéuticos, médicos y veterinarios, en los diferentes municipios, participan en la realización de encuestas a la población y aportan datos sobre parámetros sanitarios y de calidad de vida. Con ello, estos Colegios se implican igualmente en el desarrollo social de nuestra provincia, a través de las Oficinas de Salud y los veterinarios locales.

