



Viaje gastronómico a través de los sentidos

01/07/2011

*** El lunes 4 de julio da comienzo la XXII edición del curso gastronómico organizado por el Centro Mediterráneo de la Universidad de Granada**

- **“Gastronomía: Sabores, texturas y vino. Nuevos retos” da nombre a este seminario que, una vez más, está dirigido por el periodista Pablo Amate**



La nuestra es una tierra rica en sabores, olores, matices y experiencias para los sentidos. Produce caldos dignos de las mejores narices, aceites de reconocido prestigio en todo el mundo y alimentos que se degustan en las mesas de toda Europa. Acercarse a esta gastronomía de la mano de maestros, científicos y empresarios es la oportunidad que ofrece el Centro Mediterráneo a través del curso “Gastronomía: Sabores, texturas y vino. Nuevos retos”, que se celebrará en el Hotel Nazaríes de Granada, del 4 al 8 de julio.

Nutrición y Gastronomía

Para los amantes de la buena cocina y buscadores de la mejor alimentación, este curso ofrece la oportunidad de profundizar en el conocimiento de renombrados aceites andaluces y la posibilidad de degustarlos. Y además ofrece la oportunidad de debatir sobre los problemas alimentarios y sus intoxicaciones, retomando el polémico caso de los pepinos españoles en Europa.

Durante la semana se tratará científicamente sobre productos subtropicales de nuestras costas, así como de alimentos funcionales, este último seminario impartido por Celia Rodríguez, Investigadora del Área Metabólica del Centro de Investigación y Desarrollo del Alimento. A su vez el curso se hace eco de una realidad social como es el aumento progresivo de inmigrantes de diferentes confesiones religiosas, que exige un conocimiento de sus normativas religiosas alimentarias.

Como cierre a las ponencias de los especialistas, se celebrarán demostraciones gastronómicas a cargo de cocineros destacados, como los del Grupo Ermita o el Jefe de cocina del Hotel Nazaríes, y a su vez tendrán lugar dos mesas redondas compuestas por los cocineros más famosos y mediáticos de Granada y los profesionales más destacados.

Enología

En esta ocasión, en el apartado enológico cuentan con la presencia de personajes tan interesantes como Jesús Barquín, profesor de la **Universidad de Granada** y Premio Nacional de Gastronomía Marqués de Busianos a la presencia de la gastronomía española en el mundo, que dará a conocer la extensa producción de vinos blancos andaluces, un patrimonio atávico. Los alumnos tendrán la oportunidad de asistir a la cata de vinos del Grupo Bodegas Rioja y la cata y degustación de cavas de la casa Cavas Tornelló Mata. Además podrán conocer oportunidad en primicia a un debate sobre el fenómeno del whisky de malta en un aula académica, con cata y degustación.



Como colofón a las ponencias vinícolas de este curso, el más famoso gurú español del mundo del vino, José Peñín, analizará los vinos de Granada, con el bodeguero Marqués de Casa Pardiñas Spira y el Presidente de la D.O Vinos de Granada.

Contacto: Gabinete de Prensa Centro Mediterráneo. Lucía Villarrubia. Tlf: 630874750.

- **FORMULARIO DE PROPUESTA DE ACTIVIDADES - NOTICIAS**
- **CANALUGR: RECURSOS DE COMUNICACIÓN E INFORMACIÓN**
- **VER MÁS NOTICIAS DE LA UGR**
- **BUSCAR OTRAS NOTICIAS E INFORMACIONES DE LA UGR PUBLICADAS Y/O RECOGIDAS POR EL GABINETE DE COMUNICACIÓN**
- **RESUMEN DE MEDIOS IMPRESOS DE LA UGR**
- **RESUMEN DE MEDIOS DIGITALES DE LA UGR**
- **Perfiles oficiales institucionales de la UGR en las redes sociales virtuales Tuenti, Facebook, Twitter y YouTube**

<http://secretariageneral.ugr.es/>