

PROGRAMA

9:00 h.

Acreditación y entrega de documentación

9:15 h.

Inauguración y presentación de la Jornada

9:30-10:15 h.

“La creatividad en la cocina española contemporánea.”

Pepe Barrena, Productor Artístico y crítico gastronómico

Los platos artísticos más influyentes. Las creaciones que han marcado épocas y estilos de los chefs más prestigiosos distribuidas en 4 grandes apartados: el inicio de la revolución, las interpretaciones de los clásicos, creación sin límites y la estética gastronómica.

10:15-11:00 h.

“La creatividad culinaria. Gastronomía y arte”

Julián Otero Rodríguez, cocinero e investigador equipo de I+D de Mugaritz.

Foto: Restaurante Ricard Camarena

II:00-II:30 h.

Pausa saludable

II:30-12:15 h.

“El papel de la ciencia en la creatividad culinaria: retos y oportunidades”

Pere Castells, Químico, investigador y escritor gastronómico

12:15-13:30 h.

Mesa redonda

13:30-14:00 h.

**Coctelearte:
El triple equilibrio**

Three Monkeys Brands un equipo formado por Guillermo Albert, Santi Gómez y David Kandinsky, reconocidos con el título mundial The World's Most Experiential Bartender.

Propietarios de Three Monkeys (Alicante) un cine, coctktail bar, laboratorio y sala de catas.

Información e Inscripción

Centre de Gastronomia del Mediterrani
UA-Dénia GASTERRA

Horario: lunes a viernes de 9 h a 14 h

Teléfono: 965 783 285 - **E-mail:** gasterra@ua.es (indicar en el asunto Jornada Carmencita)

En trámite para reconocimiento de 0,5 créditos ECTS.



Organiza

Cátedra Carmencita de Estudios del Sabor Gastronómico



www.catedracarmencita.ua.es



Colaboran

Centre de Gastronomia del Mediterrani
UA-Dénia GASTERRA

Grado de Gastronomía y Artes Culinarias
Facultad de Ciencias

Grado de Nutrición Humana y Dietética.
Facultad de Ciencias de la Salud

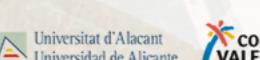
Departament d'Infermeria
Comunitària, Medicina Preventiva i Salut Pública i Història de la Ciència.

Organiza



www.catedracarmencita.ua.es

Colaboran



Universidad de Alicante
SALÓN DE GRADOS AULARIO II
San Vicente del Raspeig
21 de octubre de 2019



II JORNADAS GASTRONOMÍA & ARTE DE ESTUDIOS INTERDISCIPLINARES



II JORNADAS GASTRONOMÍA & ARTE DE ESTUDIOS INTERDISCIPLINARES

La II Jornada de Estudios Interdisciplinarios sobre gastronomía se centra en una cuestión sin resolver: ¿Es la gastronomía un Arte? Se trata de reflexionar sobre la relación entre ciencia y cocina y cómo ésta influye en el proceso de creatividad culinaria. La elaboración de un plato con finalidad nutritiva ha sido durante siglos un proceso artesanal orientado a satisfacer una necesidad humana. Sin embargo la cocina contemporánea incorpora a nuestra relación con los alimentos el conocimiento científico de su composición y la experiencia vivencial.



CÁTEDRA CARMENCITA DE ESTUDIOS DEL SABOR GASTRONÓMICO

Tiene como principal objetivo desarrollar actividades de investigación, divulgación y formación en el ámbito de la gastronomía y en particular las relacionadas con el universo del sabor y la riqueza culinaria que encierra la cultura alimentaria mediterránea.



Foto: Ángeles Ruiz
Plato: Restaurante Quique Dacosta



PERE CASTELLS ESQUÉ

Licenciado en Ciencias Químicas Universidad de Barcelona. Ha colaborado con el equipo de investigación del Bullitaller. Responsable del Departamento de investigación científico-gastronómica de la Fundación Alícia. Coautor junto a Ferran Adriá y Albert del libro "Léxico científico-gastronómico" (2006) Editorial Planeta, traducido a 5 idiomas y autor de "La cocina del futuro" (2016). Colaborador científico-gastronómico del curso "Science and cooking" en Harvard desde el 2010. Ha sido coordinador de la Unitat UB-Bullipèdia

de la Universitat de Barcelona y de la UERCC (Unitat Educativa i de Recerca Ciència i Cuina) Universitat de Barcelona. Colaborador del proyecto Gastrocultura Mediterránea y Gastro Ventures. Presidente del Science and Cooking Word Congress Barcelona.



PEPE BARRENA

PRODUCTOR ARTÍSTICO Y CRÍTICO GASTRONÓMICO

Premio Nacional de Gastronomía. Premio Euskadi de Gastronomía. Autor de: "La Creatividad en la Cocina Vasca", "Sabores y Paisajes", "El placer de la carne", "Comer de Cine", "Ostras con Aghata" y de "Revolution. La creatividad en la cocina española contemporánea" Creador y promotor de Festivales de Cine y de eventos Gastronómicos (Cinegourland, Gastrovisión, Ham Session, Look&Food, Food&Music Tour...)

Articulista, Inspector y colaborador de Guías Gastronómicas (Condé Nast Traveller, Gourmets, Academia de Gastronomía...)

JULIÁN OTERO RODRÍGUEZ

Forma parte del equipo de I+D de Mugaritz. Diplomado en Biblioteconomía y Documentación. Graduado en Gastronomía y Artes Culinarias. Ha desarrollado su carrera compaginando la labor de cocinero con la labor de investigador, sobretodo en el plano sociocultural e histórico. Editor asociado del International Journal of Gastronomy and Food Science. Imparte clases en el Basque Culinary Center y en la Universidad del País Vasco. Su relación con el arte se remonta a una investigación presentada por Mugaritz en la Universidad Menéndez Pelayo acerca de las similitudes entre el arte y la gastronomía y sus puntos de encuentro.



THREE MONKEYS

Es un proyecto interdisciplinar recién arrancado en la ciudad de Alicante. Situado en la calle Bailén 14, cuenta con un laboratorio de i+d+i en alimentación y bebidas que es el corazón del proyecto. De él se nutren Three Monkeys Cinema, el cocktail bar de Three Monkeys, cuyo hilo conductor y base de creatividad es el cine y la Three Monkeys Academy, un centro de formación inusual, donde el valor añadido orientado a la gastronomía es la base de cursos, programas, ponencias, catas y experiencias que utilizan el helado.