

Coordinación académica:

D. Fernando Martínez López, catedrático de Historia la Universidad de Almería.

Dirección práctica y teórica:

D. José Vique, profesor y director de la Escuela de Hostelería Almeraya, Almería, y **D. Tomás Lorenzana**, profesor de la Universidad de Almería y codirector de los Cursos de Verano de la UAL en Enogastronomía.

Presentación

El Renacimiento fue un nuevo despertar en el arte, la política, la cultura y también en la gastronomía. **Fue cuando la cocina se convirtió en arte. El arte del buen comer y el buen beber se lo debemos a aquella época.** La gastronomía renacentista se enriqueció a nivel técnico, estético y cualitativo por las aportaciones que los conquistadores europeos trajeron de nuevos mundos como América, Asia, África desde el siglo XV al XVII. Si la cocina anterior, heredera en gran medida de la griega y la romana, sentó ciertas bases de las cocinas europeas y el empleo del pollo o cerdo, el bacalao o el arenque, el centeno o la cebada, las coles o las cebollas, los cítricos y otros ingredientes como el vino, las especias, el azúcar o el vinagre, la del **Renacimiento aportó la técnica, el pleno placer por ellos y el refinamiento más elevado a la hora de sentarse a comer, el arte del saber estar en la mesa.**

Fue a su vez el momento de la **veneración de los cocineros**. Si durante la Edad Media cumplían órdenes, en la Edad Moderna los cocineros rompen con ello y **desarrollan una cocina diversificada, moderna, y dan rienda suelta a creación**. Uno de ellos, Bartolomeo Scappi, cocinero privado del papa Pío V, recogió en su notable obra *El arte de cocinar* las cualidades que todo chef debía reunir.

Sobre ello va a tratar el Seminario **“El renacer del arte culinario en la Edad Moderna”** en el que, bajo un enfoque metodológico teórico y práctico, se van a dar cita profesores universitarios y reconocidos cocineros españoles coincidiendo con el XVI Festival de Música Renacentista y Barroca de Vélez Blanco que este año lleva por título **“Músicas en las cortes nobiliarias modernas”**. Unas cortes nobiliarias que cultivaron el arte de la buena mesa con una cocina fastuosa, estética y sumamente elaborada.

Tiene como finalidad académica el conocimiento histórico de la gastronomía de la época moderna y a su vez un importante componente práctico con el que se elaborarán los platos más representativos de la cocina renacentista. Una oferta pionera en el mundo académico universitario.

Este Seminario forma parte de la oferta que la UNIA, la Universidad de Almería y el Ayuntamiento de Vélez Blanco vienen desarrollando desde hace años con motivo del Festival de Música Renacentista y Barroca de Vélez Blanco.



AYUNTAMIENTO
DE VÉLEZ-BLANCO



UNIVERSIDAD DE ALMERÍA



SUR CLIO. Grupo de investigación
UNIVERSIDAD DE ALMERÍA

Seminario de Gastronomía

“El renacer del arte culinario en la edad moderna”



Vélez Blanco
del 24 al 28
de Julio de 2017



AYUNTAMIENTO
DE VÉLEZ-BLANCO



UNIVERSIDAD DE ALMERÍA



SUR CLIO. Grupo de investigación
UNIVERSIDAD DE ALMERÍA

José Vique Rodríguez, profesor y director de la Escuela de Hostelería Almeraya, Almería.

Tomás Lorenzana de la Varga, profesor de la Universidad de Almería y codirector de los Cursos de Verano de la UAL en Enogastronomía.

José Álvarez, Chef y propietario del Restaurante La Costa, El Ejido, Almería. Estrella Michelin desde 2006, la más antigua de Andalucía, y Dos Soles Repsol.

José Usero Martínez, profesor especialista de Hostelería y Turismo. I.E.S. Almeraya, Almería.

Antonio Portero Vergara, Técnico Superior en Hostelería y Turismo. Funcionario del Cuerpo de Profesores Técnicos de Formación Profesional de la Familia de Hostelería y Turismo.

Antonio García Robles, Chef Ejecutivo y socio fundador de Avenida Hotel. Almería. Sol Repsol otorgado de la Asociación de Amigos de la Real Academia de Gastronomía y la Cofradía de la Buena Mesa 2014 y 2015.

María de los Ángeles Pérez Samper, catedrática de Historia Moderna de la Universidad de Barcelona.

Programa

Lunes 24 de julio

10:00-10:15 h. Presentación del Seminario a cargo de los directores D. José Vique, profesor y director de la Escuela de Hostelería Almeraya, Almería y de D. Tomás Lorenzana, profesor de la Universidad de Almería.

10:00-11:00 h. Conferencia **“Panés del milenio, mil panes”**. Antonio Portero Vergara, Técnico Superior en Hostelería y Turismo. Funcionario del Cuerpo de Profesores Técnicos de Formación Profesional de la Familia de Hostelería y Turismo.

11:00-14:00 h. Prácticas con el cocinero Antonio Portero Vergara. (La harina será suministrada por “Harinas Zamorana”)

14:00 h. Cata de plato cocinado con Cava “Brut Nature” de Laujar de Andarax.

18:30-20:00 h. Conferencia del Festival de Música Renacentista y Barroca de Vélez Blanco. María de los Ángeles Pérez Samper, catedrática de Historia Moderna de la Universidad de Barcelona: **A la mesa de los nobles: comida y bebida de los aristócratas.**

Martes 25 de julio

10:00-11:00 h. Conferencia **“La cocina del Quijote”**. José Vique Rodríguez.

11:00-14:00 h. Prácticas con el cocinero José Vique Rodríguez, profesor y director de la Escuela de Hostelería Almeraya, Almería.

14:00 h. Cata de plato cocinado con tinto de la zona jarreado.

18:30-20:00 h. Conferencia del Festival de Música Renacentista y Barroca de Vélez Blanco.

Miércoles 26 de julio

10:00-11:00 h. Conferencia **“Caza: Pluma y pelo, de ayer a hoy”**. José Usero Martínez, profesor especialista de Hostelería y Turismo. I.E.S. Almeraya.

11:00-14:00 h. Prácticas con el cocinero José Usero Martínez.

14:00 h. Cata de plato cocinado con Tinto Padules.

18:30-20:00 h. Conferencia del Festival de Música Renacentista y Barroca de Vélez Blanco.

Jueves 27 de julio

10:30-11:30 h. Conferencia **“Cervantes también usaba nuestra despensa”**. José Álvarez, Chef y propietario del Restaurante La Costa. El Ejido.

11:30-14:00 h. Prácticas con el cocinero de José Álvarez.

14:00 h. Cata plato cocinado con Blanco Flor de Indalia.

16:30-18:30 h. Visita al Horno del Marqués, Siglo XVI, y charla **“Los olores del pan”**.

18:30-20:00 h. Conferencia del Festival de Música Renacentista y Barroca de Vélez Blanco.

Viernes 28 de julio

10:00-11:00 h. Conferencia **“El cordero segureño. De la cocina renacentista a la actualidad”**, Antonio García Robles, Chef Ejecutivo de Avenida Hotel. Almería. Sol Repsol 2014 y 2015.

11:00-14:00 h. Prácticas con el cocinero Antonio García Robles.

14:00 h. Cata plato cocinado con Tinto Bodegas Palomillo, Taberna Entrevinos.

18:30-20:00 h. Conferencia del Festival de Música Renacentista y Barroca de Vélez Blanco.

Personas a las que va dirigida la actividad

Estudiantes de escuelas de hostelería, cocineros, chefs, amantes de la cocina, estudiantes de historia, arte y humanidades. Cualquier persona interesada en el mundo de la cocina y la cultura.

Instrucciones de matrícula

Matrícula

Las personas interesadas en matricularse en este Seminario deberán formalizar su inscripción a través de uno de la página web del Festival de Música Renacentista y Barroca de Vélez Blanco, <http://www.festivalvelezblanco.com>, acompañado de la siguiente documentación:

- Fotocopia del D.N.I./N.I.E./Pasaporte.
- Justificante de haber abonado el importe de la matrícula.

El número de plazas es de 50. Se cubrirán por riguroso orden de entrada de matrículas.

El plazo de matriculación finalizará el 20 de julio de 2017

Derechos de matrícula

El importe de la matrícula es de 120 euros. Hay becas de alojamiento y desayuno en el Pinar del Rey del mismo modo que tienen los estudiantes de los talleres de música y del Seminario de Historia. Hay hasta 60 alojamientos gratuitos y se darán por orden de matriculación.

Forma de pago

El abono del importe de los derechos de matrícula se realizará en un solo pago a través de uno de los siguientes procedimientos:

Por transferencia bancaria o ingreso en la cuenta que se indica a continuación, haciendo constar el nombre y apellidos del alumno y la actividad académica (Seminario Arte culinario) en la que se matricula.

LA CAIXA: IBAN: ES78 21009166752200074348

SWIFT: CAIXESBBXXX.

Los gastos que generen las operaciones bancarias serán por cuenta de los interesados. En caso de duda puede dirigirse a: alumnos.sevilla@unia.es

Becas de matrícula

Presentación de solicitudes:

Las solicitudes se presentarán en el impreso normalizado establecido al efecto, el cual estará disponible en los distintos campus y en el Rectorado de la Universidad. Igualmente se podrá obtener a través de la página web de la Universidad Internacional de Andalucía (www.unia.es)

Además se deberá presentar la siguiente documentación:

- Justificación documental de los ingresos familiares mediante fotocopia de la declaración del I.R.P.F. correspondiente al ejercicio 2015. En el supuesto de no disponer de ella por no haber estado obligado a su presentación, cualquier otro documento oficial que acredite la situación económica familiar o bien, en su caso, declaración jurada de los recursos económicos de la unidad familiar.
- Documentación acreditativa de la titulación o titulaciones académicas, que posea o esté cursando.
- Documentación acreditativa de las circunstancias socio-familiares.
- Curriculum Vitae.

El plazo de presentación de solicitud concluirá el día 20 de julio de 2017

Para más información puede consultar las bases de la convocatoria disponibles en www.unia.es

Modalidades de Becas

Ayuda de Matrícula. Consistirá en la compensación del 100% del importe del precio público fijado para los servicios académicos, quedan excluidos de esta ayuda los importes correspondientes a tasas o servicios administrativos.

El número máximo de ayudas convocadas será el equivalente a **10 ayudas de matrícula.**

Lugar de celebración

Restaurante Bellavista. Vélez Blanco. Almería

Alojamiento en Hoteles:

- La Sociedad
- El Palacio
- Velad-Al Abyad
- Zona recreativa Pinar del Rey
- Casas rurales

Otra información

Modalidad: Presencial >> **Horas:** 30 >> **Importe:** 120,00 €

Inicio: 24 de julio de 2017 >> **Final:** 28 de julio de 2017