



Albacete, 27 y 28 de abril de 2023

# Cibaria

## I SIMPOSIO DE PATRIMONIO GASTRONÓMICO Y ARTE CULINARIA



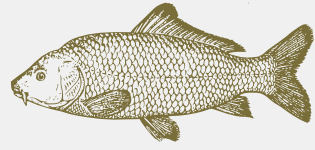
Entrada libre hasta completar aforo. Se recomienda confirmar asistencia a [teresa.santamaria@uclm.es](mailto:teresa.santamaria@uclm.es) o [marina.diaz@uclm.es](mailto:marina.diaz@uclm.es)



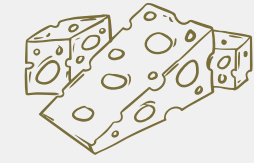


# Cibaria

## I Simposio de Patrimonio Gastronómico y Arte Culinaria



Albacete, 27 y 28 de abril de 2023



**JUEVES 27 DE ABRIL, MAÑANA**

**Facultad de Humanidades de Albacete, Salón de Grados**

10:00h: **Apertura** (ROSARIO PÉREZ MOROTE, directora académica del Vicerrectorado de Innovación, Empleo y Emprendimiento de la UCLM, y FERNANDO GONZÁLEZ MORENO, Decano de la Facultad de Humanidades de Albacete)

### ARTE CULINARIA

**"Aquí tratamos de cocina y de diversas comidas" (*Liber de coquina 1*)**

10:30h: **Libros antiguos de cocina: la larga transmisión de la herencia gastronómica** (MARÍA TERESA SANTAMARÍA HERNÁNDEZ, Catedrática UCLM, equipo *InMensa* -Campus Gastronómico de la UCLM-, proyecto "*Una Salus*")

11:00h: Pausa café

### MATERIA PRIMA Y PRODUCTO

**"El ganado ovino nos protege contra los rigores del frío..., no solo sacia a los campesinos con la abundancia de su queso y leche, también realza las mesas de las personas de gusto refinado con deliciosos y numerosos manjares, y hasta conforma la dieta de algunos pueblos que carecen de trigo"**  
**(Columela, *De los trabajos del campo* 7.2)**

11:30h: **Protección y cuidado de recursos naturales y sus productos: conservación y mejora. Ovino manchego**  
Modera: Marina Díaz Marcos

**Carne y Cordero** (FRANCISCO JOSÉ ALFARO PONCE, Secretario Técnico de la IGP *Cordero Manchego*)  
**Raza y Cría** (ROBERTO GALLEGOS SORIA, Secretario Ejecutivo de AGRAMA, licenciado en Veterinaria)  
**Leche y Queso** (ANTONIO MARTÍNEZ BLASCO, presidente de la DOP *Queso Manchego*)

12:30h: **Jamones y salazones: métodos tradicionales de conservación de carnes y pescados** (JOAQUÍN PASCUAL BAREA, Catedrático Universidad de Cádiz. Equipo *InMensa*, proyecto "Atunes, ballenas y *garum* en el *Fretum Gaditanum*. El papel de los mamíferos marinos en la cadena operativa haliútica" [PID2019-108948RB-I00])

**"Los productos que entran en casa tienen que permanecer guardados, sin estropearse, en lugares adecuados y saludables"** (Columela, 12.2)

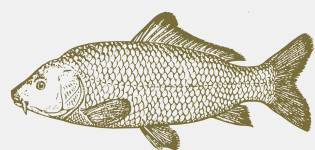


Entrada libre hasta completar aforo. Se recomienda confirmar asistencia a [teresa.santamaria@uclm.es](mailto:teresa.santamaria@uclm.es) o [marina.diaz@uclm.es](mailto:marina.diaz@uclm.es)

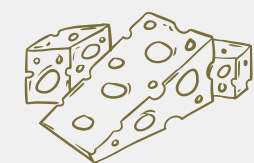


## Cibaria

# I Simposio de Patrimonio Gastronómico y Arte Culinaria



Albacete, 27 y 28 de abril de 2023



**JUEVES 27 DE ABRIL, TARDE**  
**Centro Ágora, c/Lepanto 55, Albacete**

### COME MANCHEGO

**"Verdaderamente, no todas las tierras pueden producir de todo" (Virgilio, *Geórgicas* 2.109; Columela 7.2)**

17:30h: *Las raíces de la cocina manchega* (MARÍA TERESA SANTAMARÍA HERNÁNDEZ, UCLM)

18:00h: *Tradición manchega e innovación: las claves de un "Estrella Michelin"* (JUAN MONTEAGUDO, Restaurante *Ababol* de Albacete)

18:45h: *Variedades locales. El valor de la experiencia* (MARTA MARÍA MORENO VALENCIA, Dra. Ingeniera Agrónoma, Escuela Técnica Superior de Ingenieros Agrónomos de Ciudad Real, Instituto Botánico, UCLM)

**VIERNES 28 DE ABRIL, MAÑANA**  
**Facultad de Humanidades de Albacete, Salón de Grados**

### GASTRONOMÍA VERDE

**"Sin agricultores, es evidente que los hombres no pueden subsistir ni comer" (Columela 1 *pref.*)**

10:30h: *¿Puede una semilla salvar un queso?* (MARÍA ISABEL BERRUGA FERNÁNDEZ, Catedrática de Producción Animal, Directora del Instituto de Desarrollo Regional, UCLM)

11:00h: *El anónimo viaje de los vegetales. Implicaciones histórico-culturales de las plantas comestibles* (ALEJANDRO SANTIAGO GONZÁLEZ, Conservador del Jardín Botánico de Castilla-La Mancha)

11:30h: Pausa café

12:00h: *Aceite y vinagre, dos alimentos curativos en Galeno* (MARINA DÍAZ MARCOS, Profesora UCLM, equipo *InMensa*, proyecto "*Una Salus*")



Entrada libre hasta completar aforo. Se recomienda confirmar asistencia a [teresa.santamaria@uclm.es](mailto:teresa.santamaria@uclm.es) o [marina.diaz@uclm.es](mailto:marina.diaz@uclm.es)

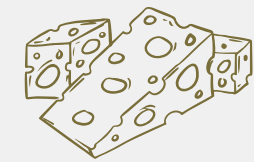


## Cibaria

# I Simposio de Patrimonio Gastronómico y Arte Culinaria



Albacete, 27 y 28 de abril de 2023



**VIERNES 28 DE ABRIL, MAÑANA**  
**Facultad de Humanidades de Albacete, Salón de Grados**

### COCINAS DEL MUNDO

12:30h: *Cocina tradicional jordana: entre el origen beduino y la influencia otomana* (DANA ZABEN, investigadora UCLM, equipo *InMensa*, proyecto "*Una Salus*")

13:00H: Coloquio

**VIERNES 28 DE ABRIL, TARDE**  
**Centro Ágora, c/Lepanto 55, Albacete**

### HERENCIA GASTRONÓMICA

17:30h: *¿Comer como bárbaros o comer como romanos? El origen de nuestra manera de relacionamos con la comida* (GUILLERMO ALVAR NUÑO, Ayudante Doctor de Filología Románica UAH, Secretario del Instituto Universitario de Investigación en Estudios Medievales y Siglo de Oro "Miguel de Cervantes")

### DIFUSIÓN, INVESTIGACIÓN, FORMACIÓN

18:30h: Mesa redonda *La tradición como valor en la gastronomía y la alimentación*

Modera: María Teresa Santamaría Hernández

ÁNGEL RAMÍREZ LUDEÑA (Secretario de la Academia de Gastronomía de Castilla-La Mancha)

ENCARNA ALMANSA (Chef, ejecutivo del grupo *Candela*; Raíz Culinaria [Sello de Cocina Manchega de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha]; delegada de *Eurotoques Albacete* (Asociación Internacional de Cocineros); docente)

MARÍA LUISA GASPAR CASTILLO (Departamento de Industrias Alimentarias, IES Andrés de Vandelvira)

MARINA DÍAZ MARCOS (equipo *InMensa*, proyecto "*Una Salus*", UCLM)

19:30h: **Clausura** (ANTONIO MAS LÓPEZ, Vicerrector de Política Científica-UCLM, LAURA AVELLANEDA RIVERA, concejal de Emprendimiento e Innovación del Ayuntamiento de Albacete, y JUAN PARRAS, coordinador del Proyecto de Consumo Ecológico de *Tierra Verde*)



Entrada libre hasta completar aforo. Se recomienda confirmar asistencia a [teresa.santamaria@uclm.es](mailto:teresa.santamaria@uclm.es) o [marina.diaz@uclm.es](mailto:marina.diaz@uclm.es)