



Patrimonio y Gastronomía

La tradición: del producto y la receta hasta la restauración total



Foto: Cedida por ODECA (Oficina de Calidad Alimentaria)

INFORMACIÓN

Aulas de Extensión Universitaria

Facultad de Derecho

Teléfono: 942 202000

Correo electrónico: aulas.extension@gestion.unican.es

Internet: www.unican.es/Aulas/index.htm

Vicerrectorado de Difusión del Conocimiento y Participación Social



EL DIARIO MONTAÑÉS
MULTIMEDIA

Noviembre 2010



¿Forma parte o debe formar parte la Gastronomía de nuestro Patrimonio Cultural?

Un Ciclo de tres mesas redondas para dar respuesta a esta pregunta y para ofrecer la visión de los especialistas sobre el pasado, el presente y el futuro de la cocina en la región, entendida como una manifestación etnográfica y cultural.

Organiza:

Aula de Patrimonio Cultural.
Vicerrectorado de Difusión del Conocimiento y Participación Social
de la Universidad de Cantabria
Cantabria en la Mesa. Suplemento de Gastronomía. El Diario Montañés Multimedia

Colaboran:

Consejería de Desarrollo Rural, Ganadería, Pesca y Biodiversidad del Gobierno de Cantabria
Consejería de Cultura, Turismo y Deporte del Gobierno de Cantabria
Asociación de Cocineros de Cantabria
Eurotoques Cantabria

Lugar:

Parainfo de la Universidad de Cantabria
Sala Fray Antonio de Guevara

Hora: 20.00

Acceso gratuito hasta completar el aforo.

Lunes, 8 de noviembre

Tema: El producto agroalimentario, acervo de Cantabria

PONENTES:

Jesús M. Oria. Consejero de de Desarrollo Rural, Ganadería, Pesca y Biodiversidad del Gobierno de Cantabria.

Floren Bueyes. Cocinero. Asociación de Cocineros de Cantabria. Colaborador del suplemento ‘Cantabria en la Mesa’.

Roberto Ruiz Salces. Historiador y doctor en Antropología.

Carlos y Lucía Zamora. Empresarios de Hostelería. Restaurantes Deluz, Días de Sur y Machichaco (Santander).

Lunes, 15 de noviembre

Tema: La receta en Cantabria: herencia, tradición y modernidad

PONENTES:

Francisco Javier López Marcano. Consejero de Cultura, Turismo y Deporte del Gobierno de Cantabria

Esteban Sainz Vidal. Historiador y experto en desarrollo territorial.

Nacho Basurto. Cocinero. Restaurante Asubio (Santander)

Rafael Prieto. Summiller. Copropietario de los restaurantes El Serbal (Santander) y Nuevo Molino (Puente Arce).

Lunes 22 de noviembre

Tema: Presente y futuro de la gastronomía con recurso turístico y cultural en Cantabria

PONENTES:

José Carlos Campos Regalado. Director General de Turismo del Gobierno de Cantabria.

Jesús Sánchez. Cocinero. Restaurante Cenador de Amós (Villaverde de Pontones).

Javier Ruiz. Cocinero. Campeón regional de cocineros de Cantabria 2009. Restaurante Sambal (Noja).

Jaime Nuño. Historiador y gestor cultural.