

**un**  
**i** Universidad  
Internacional  
de Andalucía  
**A**



**SEMINARIO**

CÓDIGO  
**0405**

# GASTRONOMÍA: “EL RENACER DEL ARTE CULINARIO EN LA EDAD MODERNA”

Presencial. Restaurante Bellavista, Vélez Blanco (Almería).  
Del 24 al 28 de julio 2017.

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.

**D. Tomás Lorenzana.** Profesor de la Universidad de Almería y  
codirector de los cursos de verano de la UAL en Enogastronomía.

**i**  
**u**  
**A** CAMPUS DE LA CARTUJA, SEVILLA



@UNIAuniversidad  
#UNIACV

## PRESENTACIÓN Y OBJETIVOS

---

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.

## PERSONAS A LAS QUE VA DIRIGIDO EL CURSO

---

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.

## NÚMERO DE HORAS

---

30 horas.

## LUGAR DE CELEBRACIÓN

---

Restaurante Bellavista. Vélez Blanco. Almería.

## LUGARES DE ALOJAMIENTO (HOTELES)

---

• La Sociedad • El Palacil • Velad-Al Abyad • Zona recreativa Pinar del Rey • Casas rurales.

## PROGRAMA

### LUNES 24 DE JULIO

**10:00-10:15 horas.** 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.

**10:15-11:00 horas.** Conferencia "Panes 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 horas.** Prácticas con el cocinero Antonio Portero Vergara. (La harina será suministrada por "Harinas Zamorana").

**14:30 horas.** Cata de plato cocinado con Cava "Brut Nature" de Laujar de Andarax.

**18:30 - 20:00 horas.** 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 horas.** Conferencia "La cocina del Quijote". José Vique Rodríguez.

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

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

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

### MIÉRCOLES 26 DE JULIO

**10:00-11:00 horas.** 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 horas.** Prácticas con el cocinero José Usero Martínez.

**14:00 horas.** Cata de plato cocinado con Tinto Padules.

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

### JUEVES 27 DE JULIO

**10:00-11:30 horas.** Conferencia "Cervantes también usaba nuestra despensa". José Álvarez, Chef y propietario del Restaurante La Costa. El Ejido.

**11:00-14:00 horas.** Prácticas con el cocinero de José Álvarez.

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

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

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

### VIERNES 28 DE JULIO

**10:00-11:00 horas.** 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 horas.** Prácticas con el cocinero Antonio García Robles.

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

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

### PROFESORADO

- **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.

## MATRÍCULA

---

Las personas interesadas en matricularse en este Seminario deberán formalizar su inscripción a través 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.

### NÚMERO DE PLAZAS:

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

---

Importe: 120€.

## 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](mailto:alumnos.sevilla@unia.es).

## BECAS DE MATRÍCULA

---

- El Ayuntamiento de Vélez-Blanco ofrece Becas de alojamiento y desayuno en el Pinar del Rey. Para más información <https://www.festivalvelezblanco.com>.



### INFORMACIÓN E INSCRIPCIÓN

Universidad Internacional de Andalucía.

Sede La Cartuja de Sevilla. Monasterio Santa María de las Cuevas.  
Isla de la Cartuja 41092. Sevilla. Telf.: (0034) 954 462 299.  
[sevilla@unia.es](mailto:sevilla@unia.es) • [www.unia.es](http://www.unia.es)

