ENCUENTRO DE VERANO (15 HORAS)

LA CONSTRUCCIÓN HISTÓRICA DE LA COCINA TRADICIONAL (2758)

	Miércoles, 17 de septiembre	Jueves, 18 de septiembre	Viernes, 19 de septiembre
9:00 – 10:30	**Perfiles históricos de los vinos del Marco de Jerez** D.ª Paz Ivison Carrera. Real Academia de Gastronomía.	**Historia léxica de las salazones marinas andaluzas y levantinas** Dr. Francesc Xavier Llorca Ibi. Universidad de Alicante.	**La reinvención de la cocina en la Edad Moderna** Dra. Araceli Guillaume- Alonso. Universidad de la Sorbona, París.
10:30 – 11:00	**DESCANSO**		
11:00 – 12:30	**Mesa redonda: Memoria y rastros de la cocina histórica-tradicional en la alta restauración** D. Juan Luis Fernández Fernández. Chef de Lu, Cocina y Alma. D. Israel Ramos Garrido. Chef de Mantúa. D. Pedro Aguilera Jiménez. Chef de Mesón Sabor Andaluz. D. Leo Griffioen. Chef de Código de Barra. D. Manuel Valencia Lazo. Chef histórico de La Andana.	**Usos ancestrales de recursos silvestres en gastronomía popular** D. Marcos Reguera Jaque. Cocinero y maestro picolier. Juan Carlos Roldán Martín. Herborista.	**Una historia de la gastronomía española a través de sus recetarios** D.ª Rosa Tovar Larrucea. Real Academia de Gastronomía.
12:30- 14:30	**Homenaje al primer recetario jerezano publicado. Exposición y cata de platos** Departamento de Hostelería y turismo de I.E.S. Lola Flores.	**Los recetarios manuscritos del siglo XIX. Exposición y cata de platos** Departamento de Hostelería y turismo de I.E.S. Lola Flores.	**La Cocina Europea en la Edad Moderna (Candidatura de Jerez a la Capitalidad Europea de la Cultura 2031). Exposición y cata de platos** Departamento de Hostelería y turismo de I.E.S. Lola Flores.