

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DE ANDALUCÍA CURSO DE VERANO

CATANDO PAISAJES DEL SUR: SABORES DEL CONDADO, DE DOÑANA Y DE LA SIERRA (2619)

	Lunes, 11 de julio	Martes, 12 de julio	Miércoles, 13 de julio	Jueves, 14 de julio
9:00-11:30	<p>Conferencia Inaugural. La gastronomía. Patrimonio cultural</p> <p>Dra. Almudena Villegas Becerril. Universidad de Córdoba</p> <p>ESTA SESIÓN SE IMPARTIRÁ DE 9 A 11 H.</p>	<p>Visita técnica a un monte alcornocal en descorche</p> <p>Dr. Enrique Torres Álvarez. Universidad de Huelva</p>	<p>Bosques de aromas y piñones en el entorno de Doñana.</p> <p>D. Victoriano Camacho Cascajo. Ayuntamiento de Almonte (Huelva).</p>	<p>Visita guiada a un viñedo, al Centro de Interpretación del Vino del Condado de Huelva y Cata de vinos de la D. O. Condado de Huelva</p> <p>D. Manuel Infante Escudero.</p>
11:30-12:00	<p>DE 11 A 12:15 H.: INAUGURACIÓN CURSOS DE VERANO</p>	DESCANSO		
12:00-14:30	<p>El cultivo de la viña: una aproximación a la viticultura</p> <p>Dr. Carlos M.ª Weiland Ardáiz. Universidad de Huelva.</p> <p>ESTA SESIÓN SE IMPARTIRÁ DE 12,15 A 14,30 H.</p>	<p>Los vinos de la D. O. el Condado de Huelva.</p> <p>D. Manuel Infante Escudero. Consejo Regulador de D. O. P. Condado de Huelva. Bollullos Par del Condado, (Huelva).</p>	<p>Recolección, transformación y comercialización del piñón ecológico.</p> <p>D.ª Rocío Perea Díaz. Pinares de Doñana-Piñones Santiago Perea S.L. (Hinojos, Huelva). Arquitecta.</p>	<p>Los vinagres tradicionales de Andalucía. Análisis sensorial y cata de vinagres de la D. O. Condado de Huelva.</p> <p>D. Carlos Ibáñez Corrales. Certificación C. R. D. O. P. Condado de Huelva, Vinagre del Condado de Huelva y Vino de Naranja del Condado de Huelva. Bollullos Par del Condado (Huelva).</p>
14:30-17:00	ALMUERZO			
17:00-19:30	<p>Showcooking* La cocina sostenible, saludable y consciente</p> <p>D. Xanti Elías. Restaurante Finca Alfoliz, Aljaraque, Huelva.</p>	<p>Las dehesas con los cinco sentidos. Sembrando historias.</p> <p>D.ª Natalia Escaño López.</p>		

- Por encontrarse en un acto del *Bosque Culinary Center*, la sesión de la tarde será por videoconferencia desde Bogotá (Colombia), donde el ponente dirigirá una demostración gastronómica que ejecutará un colaborador en la sede de Santa María de La Rábida.