

PROGRAMA

IV Foro de Gastronomía de Aragón

Domingo día 24 de mayo de 2009

- **21,00 horas.** Recepción de ponentes e invitados. Hotel Palafox.
- **21,30 horas.** Cena buffet informal para saludar a los colegas y comentar aspectos del Foro.

Lunes día 25 de mayo de 2009

- **9,00 horas.** Inauguración oficial del IV Foro de gastronomía. Aragón 09.
- **9,30 horas.** 1ª PONENCIA: *¿El comensal del siglo XXI...? Muchos comensales diversos.* Por Jesús Contreras, antropólogo, Profesor de la Universidad de Barcelona y Director del Observatorio de la Alimentación (ODELA).
- **10,30 horas.** 2ª PONENCIA: *El mito de los alimentos naturales.* Por Francisco García Olmedo, catedrático de Bioquímica y Biología Molecular en el Escuela Técnica Superior de Ingenieros Agrónomos de la Universidad Politécnica de Madrid.
- **11,30 horas.** Pausa café.
- **12,00 horas.** 3ª PONENCIA: *¿Quién decide lo que cocinan los chefs?.* Por Santi Santamaría, chef y propietario del restaurante "Can Fabes" en Sant Celoni (Barcelona).
- **14.00 horas.** Almuerzo
- **17,00 horas.** 4ª PONENCIA: *Gastronomía recreativa: industria y milagro.* Por Javier Pérez Escotado, doctor en Filología Hispánica, escritor y profesor de Lengua castellana y Literatura.
- **18,00 horas.** 5ª PONENCIA: *Los aditivos, el marketing, ¿Y después...?.* Por Jörg Zipprick, periodista y escritor gastronómico.
- **19,00 horas.** Pausa-Café
- **19,30 horas.** 6ª PONENCIA: *Les avant gardes culinaires au XXème siècle.* Por Jean-Claude Ribaut, arquitecto y gastrónomo.
- **21 horas.** Cena

Martes día 26 de mayo de 2009

- **9,30 horas.** 7ª PONENCIA: *El gran cocinero, la prensa y su público: la construcción de la excelencia en gastronomía.* Por Jean-Pierre Poulain, profesor en sociología. Director del Centro de Estudios de Turismo e Industrias de Hostelería (CETIA) de la Universidad de Toulouse-La Mirail.
- **10,30 horas.** 8ª PONENCIA: *Nuevas tendencias en la gastronomía vistas desde Estados Unidos.* Por Jeffrey Steingarten, Periodista y escritor estadounidense cualificado para ser escritor gastronómico en el Harvard College, Harvard Law School, el Massachusetts Institute of Technology y el Harvard Lampoon.
- **11,30 horas.** Pausa-Café.
- **11,45 horas.** MESA REDONDA FINAL con todos los ponentes. Moderada y morigerada por el periodista Javier Urroz Arancibia. Formulación de CONCLUSIONES
- **13,45 horas.** Clausura del IV Foro.
- **14.00 horas.** Almuerzo de despedida