



20 ANIVERSARIO UICN



HACIENDO MEDITERRÁNEO

COOPERAMOS POR LA NATURALEZA



PROGRAMA NATURALEZA Y GASTRONOMÍA

29-30 SEPTIEMBRE 2022

PROGRAMA PROVISIONAL



gastroRte

La alimentación humana ha evolucionado históricamente a la par que la sociedad a la que alimenta, una descripción culinaria de su medio natural y, por ello, considerada identitaria o, si se prefiere, capaz de definir a un colectivo por lo que come, cómo lo come, cuándo lo come y fiel reflejo de sus actividades y cultura, que transmite por enculturación. Es lo que definimos como cocina tradicional de una comunidad o la forma local de la Dieta Mediterránea.

La alimentación en la sociedad del último tercio del pasado siglo dejó de ser la preocupación principal de los individuos; entró un ciclo de globalización de los alimentos y de la tecnología, el siglo gastromecánico, empleando todo tipo de productos alóctonos como equivocado símbolo de modernidad, que hizo temblar la cocina tradicional, sus alimentos y su recetario; el “puchero global” que despersonalizó la alimentación, la homogeneizó con la pérdida del rito y protocolo de la comida, la reducción de especies etnobotánicas, la transformación global de la alimentación.

Un ciclo que llevó a parte de la sociedad a los alimentos de fácil acceso, bajo costo, elaborados y precocinados, abuso de carnes y de azúcares añadidos, paralelamente a la disminución de ingesta de frutas, verduras, lácteos... y un largo y desafortunado etcétera, donde se prefería lo foráneo a lo autóctono, lo industrializado a lo natural, los supermercados a la plaza, la diversidad a la identidad y la modernidad a la tradición. La paradoja es que vivimos en la época de más información culinaria, gastronómica, dietética, fisiológica, nutricional... pero con la menor ingesta de alimentos saludables y el aumento de los menos recomendados (carnes, bollería industrial, fast food...) o, lo que es lo mismo, el siglo de “la irracionalidad de la racionalización” (Ritzer) o del “festín envenenado” (Fischler).

Gastroarte, asociación constituida por cocineros de élite de las ocho provincias andaluzas, consciente de esta situación general de gastro-anomía, pretende desde 2009 estudiar, promocionar, profundizar y defender la gastronomía andaluza y sus productos agroalimentarios, así como su recetario tradicional y avanzado; promover, divulgar y fomentar la Dieta Mediterránea, defendiendo la producción ecológica y la sostenibilidad de su producción de cercanía. Siete de sus cocineros, acompañado de otros diez compañeros, presentan en este vigésimo aniversario de IUCN siete platos donde el producto local, el respeto a la temporalidad, su recetario y el orgullo de realizar una práctica patrimonial son los protagonistas. Para Gastroarte sus platos no son una forma de alimentarse, es tener conciencia de lo saludable y de la sostenibilidad.

Fernando Rueda

Presidente de Gastroarte.

Miembro de la Comisión Andaluza
de Etnología del Consejo Andaluz
del Patrimonio Histórico.



PROGRAMA NATURALEZA Y GASTRONOMÍA

29 Septiembre 2022 | 19h30 | Jardín Botánico de Málaga

Demostración culinaria: Noche Mediterránea del sabor natural

Fernando Rueda, presidente de Gastroarte, junto con 5 cocineros, entre los que hay una estrella Michelin y soles de Repsol, a través de una degustación de platos realizados con productos mediterráneos de cercanía y sostenibles, nos expondrán, a lo largo de dos días, la importancia de mantener ecosistemas productivos alimentarios sanos.

Ensaladilla de papas del Guadalhorce
y escabeche de gallina de corral

Diego Gallegos. Rte. Sollo
(Fuengirola, Málaga)

Ceviche de jurel de La Caleta (Málaga)

Sergio del Río. Rte. Óleo (Málaga)

Caballa curada en sal y eneldo sobre
tártara de yogurt

Cristina Cánovas & Diego Aguilar.
Rte. Palodú (Málaga)

Brioche con jibia de en amarillo

Juanjo Carmona. Rte. Cávala (Málaga)

Arroz de boquerones de Málaga y alioli

Diego René López Andújar. Rte. Beluga
(Málaga)

Royal de conejo y salsa cazadora
de higos de la Axarquía

Pablo Quiñones. Rte. Primitivo
(Málaga)

Almojábana de queso de cabra
de Los Montes de Málaga y limón
del Guadalhorce

Charo Carmona. Rte. Arte de Cocina
(Antequera, Málaga)

14:00h-16:00h | E. Neville Auditorium, Diputación de Málaga

Gastroneta (**Food trucks**): El color de la cocina mediterránea

- Rulo de chivo lechal malagueño.
- Guacamole de aguacate malagueño con regañás.
- Porra de tomate "huevo de toro" y AOVE D.O.P. Antequera.
- Mollete de pollo de corral, cruditos del Guadalhorce y yogur de leche de cabra de la Axarquía.
- Melón al Cartojal y/o al té moruno.



30 Septiembre 2022 | 19h30 | El Balneario de los Baños del Carmen, Málaga

Noche malagueña del Mar de Alborán

El equipo de Gastroarte nos dará a conocer cómo la pesca sostenible ayuda a la conservación y gestión de los productos del Mar de Alborán y nos deleitará con los típicos “espetos” malagueños.

Del 26 de septiembre hasta el 16 de octubre de 2022 | Centro de Málaga

Un paseo por las tapas de Gastroarte

Nueve establecimientos gastronómicos ofrecerán durante tres semanas una tapa asociada a productos de cercanía y sostenibles, uniéndose así a la Semana de UICN en Málaga.

Los cocineros de Gastroarte mantienen igualmente en sus propuestas de tapas el producto de cercanía (carnes, verduras y pescado) y recetas locales en degustaciones que regurgitan el sabor de la memoria: croquetas, gazpachuelo, manolitas, espeto, ensaladilla malagueña o los caracoles; también hacen uso del mejor producto local –el chivo lechal malagueño- o regional –el cordero segureño- en elaboraciones de técnicas autóctonas.

Ravioli de puerro y gamba, y gazpachuelo de puchero

Willie Orellana. Rte. Uvedoble
(C/ Alcazabilla, 1)

Manolitas escabechadas

Dani Carnero. Rte. La Cosmopolita
(C/ José Denis Belgrano, 3)

Espeto de sardinas

Adolfo Jaime, Balneario de los Baños del Carmen (C/ Bolivia, 26)

Coca con caldereta de cordero segureño desmigado, trufa y mahonesa de tomillo limón

Juan Morcillo. Rte. Yamur
(Alameda Principal, 3)

Ensaladilla malagueña y brandada de bacalao

Pachu Barrera. Rte. La Caverna
(C/ Tomás Echeverría, 21)

Caracoles en salsa

Pablo Quiñones. Rte. Primitivo
(Av. Salvador Allende, 21)

Puerro asado, calabaza y boniato

Juanjo Carmona & José Rojo. Rte. La Deriva
(Alameda de Colón, 7)

Rollito vietnamita de chivo lechal malagueño

Sergio del Río. Rte. Óleo (C/ Alemania, s/n)

Croquetas de gambas blancas de Málaga

Diego René. Rte. Kraken (Pl. de las Flores, 2)

Para animar esta degustación se distribuirán en los establecimientos un **Tapasporte** que permitirá guiar este paseo y se ofrecerán premios, desde camisetas hasta cestas de productos ecológicos de cercanía, a quienes participen del recorrido. Los participantes tendrán 3 semanas para poder degustar esta selección de tapas por la conservación de la naturaleza.

HACIENDO MEDITERRÁNEO

COOPERAMOS POR LA NATURALEZA



Organiza



gastroArte

Participan

Arte de Cocina

BELUGA

CÁVALA

ÓLEO

Palodú

PRIMITIVO
RESTAURANTE

SOLLO
RESTAURANTE
CHEF DIEGO GALLEGO

Colaboran


Ayuntamiento
de Málaga


Jardín
Botánico Histórico
La Concepción

makro

SanMiguel
CERVEZA

dinobe
Rodrigo A. Muñoz Cabrera