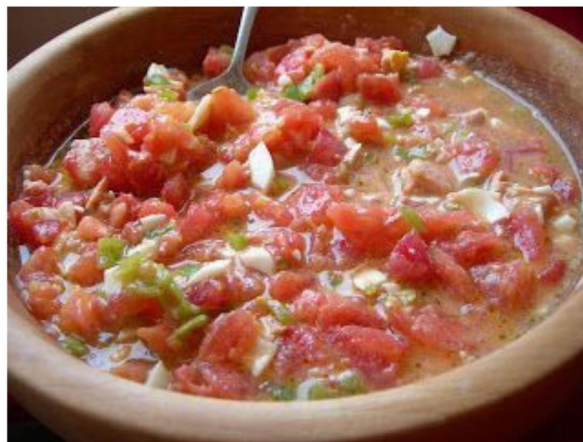


III Simposio del Gazpacho Andaluz y la Pípirrana

(Jaén, 29 y 30 de junio de 2024)



el **dolnill**



Hosturjaén

GastroAndalucía



Universidad
de Jaén

UJa
Cultura



LUGAR Y FECHA

Día 29 de junio (Universidad de Jaén - Antigua Escuela de Magisterio - Jaén)

Día 30 de junio (Paseo de las Bicicletas - Parque de la Concordia - Jaén)

PROGRAMA.

Día 29 de junio (Universidad de Jaén - Antigua Escuela de Magisterio)

"III Simposio del Gazpacho andaluz, la Pipirrana y otras Ensaladas y Sopas Frías"

- Conferencia inaugural: "Pipirrana, la reina de la gastronomía jiennense"

Rafael Moreno (Director de la Cátedra de Gastronomía Mediterránea)

- Mesa redonda "Historia del Gazpacho andaluz, la Pipirrana y otras Ensaladas y Sopas Frías)

Arturo Ruiz (Catedrático Emérito de Prehistoria de la Universidad de Jaén)

Javier López (Profesor de Historia Medieval de la Universidad de Córdoba)

Juan Infante (Presidente de la Cofradía Gastronómica "El Dornillo")

- Mesa redonda "Presente y futuro del Gazpacho andaluz, la Pipirrana y otras Ensaladas y Sopas Frías)

Nora Lynn Gardner (Profesora de la Universidad Lincoln, de Pensilvania)

Marcos Reguera (Académico de la Academia Andaluza de Gastronomía y Turismo)

Ana María Gutiérrez (Bloguera de "Cocinando entre olivos).

- Conferencia de clausura: "Historia del léxico culinario en época estival: sopas frías, pipirrana y ensaladillas varias"

Marta Torres (Vicerrectora de Cultura de la Universidad de Jaén)

Día 30 de junio (Paseo de las Bicicletas - Parque de la Concordia)

- Show cooking:

Juan Aceituno (Chef de "DamaJuana", Estrella Michelin)

Antonio Gázquez (Premio "HosturAndalucía 2024")

Rocío Fernández (Ganadora del "X Concurso Andaluz de Jóvenes Cocineros")

Agustín Abril (Premio al Mejor Cocinero de Gastronomía Tradicional de Jaén).

Vi Navarro (Bloguera de "Las recetas de la Vi")

Leticia Navarro (Mejor Jefa de Cocina de Saborea Andalucía)

- Feria "Degusta Jaén", con expositores de productos agroalimentarios de la provincia de Jaén.

- Pipirrana solidaria (Beneficios para los comedores sociales de Jaén)

- Estands de ayuntamientos y cofradías gastronómicas con degustación de Gazpacho andaluz, la Pipirrana y otras Ensaladas y Sopas Frías.

- Actuaciones de folclore jiennense

- Sorteos de productos (mandiles y pines)

- Nombramiento de Embajadores del Gazpacho Andaluz y la Pipirrana

OTRAS ACTIVIDADES:

Creación de web oficial y RRSS.

Recetarios.

Concurso de fotos y dibujos...

Campaña de difusión en bares y restaurantes del Gazpacho Andaluz y la Pipirrana

OTRA INFORMACIÓN DE INTERÉS.

Presentación del III Simposio del Gazpacho Andaluz y la Pípirrana (Jaén 2024)



II Simposio del Gazpacho Andaluz y la Pipirrana (Almería 2023)



I Simposio del Gazpacho Andaluz y la Pipirrana (Valdepeñas de Jaén 2022)

I Simposio del Gazpacho Andaluz y la Pipirrana

Día 11 de julio de 2022, a las 21:00 horas,
en el Molino Museo de Valdepeñas de Jaén



(Fotos: Blog Cocinando entre olivos)



INTERVIENEN LOS MIEMBROS DE LA ACADEMIA DEL GAZPACHO ANDALUZ:

Santi Rodríguez (Actor y humorista), Juan Aceituno (Chef de "DamaJuana", Jaén), Charo Barrios (Blog "Come en casa"), Paco Casero (Fundación "Savia"), Antonio Gázquez (Chef de "Las Eras", Tabernas), Ana M^a Gutiérrez (Blog "Cocinando entre olivos"), Juan Infante (Presidente de "El Dormillo"), Jesús López (Doctor en Enfermería), José M. Magin (Chef "Hotel Saray", Granada), Carmina Martínez (Blog "Camina en la cocina"), Pepe Oneto (Presidente de "FECDAN") y Sarafin Parra (Propietario del "Molino Museo").

(Al finalizar el acto se degustará pipirrana y gazpacho andaluz)

ORGANIZAN:



COLABORA:



I Simposio del Gazpacho Andaluz y la Pipirrana

Lunes, día 11 de julio de 2022, a las 21:00 horas,
en el Molino Museo de Valdepeñas de Jaén

(Al finalizar el acto se degustará pipirrana y gazpacho andaluz)

ORGANIZAN:



COLABORA:



INTERVIENEN LOS MIEMBROS DE LA ACADEMIA DEL GAZPACHO ANDALUZ:



Santi Rodríguez
(Actor y humorista)



Juan Aceituno
(Chef de DamaJuana, Jaén)



Charo Barrios
(Blog Come en casa)



Paco Casero
(Pte. Fundación Savia)



Antonio Gázquez
(Chef de Las Eras, Tabernas)



Ana M^a Gutiérrez
(Blog Cocinando entre olivos)



Juan Infante
(Pte. El Dormillo)



Jesús López
(Doctor en Enfermería)



José Miguel Magin
(Chef Hotel Saray, Granada)



Carmina Martínez
(Blog Camina en la cocina)



Pepe Oneto
(Pte. de FECDAN)



Sarafin Parra
(Prop. Molino Museo)