

"V Simposio de la Pipirrana, el Gazpacho Andaluz y otras Ensaladas y Sopas Frías"

Día 27 de junio: Jornada Científica

(Universidad de Jaén - Antigua Escuela de Magisterio - Sala Pascual Rivas)

- 18:00 h: **Inauguración oficial por organizadores y patrocinadores.**
- 18:30 h: **Conferencia: "Turismo gastronómico en Jaén: del territorio a la experiencia"**
Juan Ignacio Pulido (Catedrático de Economía de la Universidad de Jaén y Director de la Cátedra de Turismo Interior)
Presenta: Marta Torres (Vicerrectora de Cultura de la Universidad de Jaén)
- 19:00 h: **Conferencia: "Medicina culinaria: por qué el médico del futuro también hablará de recetas de cocina"**
José Juan Gaforio (Catedrático Inmunología de la Universidad de Jaén)
Presenta: Jesús López (Tesorero de GastroAndalucía)
- 19:30 h: **Conferencia: "Guarniciones de los dornillos: mucho más que proteínas"**
Rafael Moreno (Catedrático de Nutrición de la Universidad de Córdoba y Director de la Cátedra de Gastronomía Mediterránea)
Presenta: Ana María Gutiérrez (Vicepresidenta de la Academia del Gazpacho Andaluz)
- 20:00 h: **Conferencia: "La pipirrana del mar: historia de los gazpachos marineros"**
Vicente Ruiz (Doctor en Historia y Director de la UNED en Jaén)
Presenta: Ramón Calatayud (Consejero de Hosturjaén)
- 20:30 h: **Mesa Redonda: "Asociacionismo gastronómico y promoción de Sopas Frías y Ensaladas Andaluzas"**
Modera: Carmina Martínez (Vicepresidenta de la Cofradía Gastronómica "El Dornillo")
Antonio Gázquez (Presidente de la Academia del Gazpacho Andaluz)
Juan Infante (Presidente de la Cofradía Gastronómica "El Dornillo")
Francisco Navarro (Presidente de Hosturjaén)
Pepe Oneto (Presidente de FECOAN)
- 21:15 h: **Entrega de reconocimientos y distinciones.**
- 21:30 h: **Degustación de Gazpacho Andaluz.**