

## Arranca el curso 'El vino y la gastronomía molecular' de los cursos de Verano de la UAL en Adra

(18/7/2006 12:32) | Almería > Universidad



ADRA.-La alcaldesa de Adra, María del Carmen Crespo, ha sido la encargada de inaugurar esta mañana el Curso de Verano de la Universidad de Almería 'El Vino y la Gastronomía Molecular' junto al vicerrector de estudiantes de la UAL, Juan José Giménez Martínez, y el delegado de Andalucía Oriental de las Bodegas Paternita, Francisco Tejada. Desde hoy lunes 17 de julio y hasta el próximo viernes día 21, el municipio abderitano es sede de este novedoso curso de verano de la UAL, que cuenta con más de ochenta participantes entre alumnos y oyentes, y que se desarrolla en el Hotel Barceló Mirador de Adra.

La alcaldesa ha mostrado su satisfacción por la celebración de este curso 'El Vino y la Gastronomía Molecular' en Adra que, por tercer año consecutivo, es sede de los cursos de verano de la UAL. La primera edil abderitana ha destacado la buena relación existente con la Universidad de Almería, circunstancia que "no solo nos está permitiendo poder acoger en nuestra ciudad los Cursos de Verano, sino que esta relación va más allá, por ejemplo con las excavaciones que próximamente en el mes de octubre se van a llevar a cabo en el Cerro de Montecristo de la mano de la Universidad de Almería, después de muchos años de catas, y gracias también a la colaboración de la Consejería de Cultura".

Es el tercer año consecutivo, que el municipio de Adra acoge uno de los Cursos de Verano de la UAL, y el segundo que se desarrolla en materia de vino, al que se le añade un aspecto novedoso en esta ocasión como es la gastronomía molecular, lo que ha contribuido a que dicho curso despierte aún más interés. Otro de los atractivos que han provocado la demanda de este curso es, tal y como ha especificado María del Carmen en el acto inaugural, "la gran tradición vitivinícola con la que cuenta Adra desde siempre y, por supuesto, la existencia de diversas bodegas como Bolababa y el vino 'Rincón de la Cautiva' que no olvidemos este año ha recibido el Premio al mejor crianza de la provincia de Almería este año".

El curso 'El Vino y la Gastronomía Molecular' ha tenido un gran éxito y cuenta con unos ochenta participantes, entre alumnos y oyentes. Esta elevada participación es una tónica habitual en los Cursos de Verano que se celebran en la localidad, ya que "son los más seguidos de la provincia de Almería, son los más numerosos, así nos lo ha hecho saber el rector de la Universidad, Alfredo Martínez Almécija. En ellos vienen participando ciudadanos de Adra y también otras personas que vienen de fuera, algo muy importante para nosotros" ha afirmado la alcaldesa, María del Carmen Crespo.

No obstante, la alcaldesa de Adra ha vinculado el alto porcentaje de participación a la temática del curso. En este sentido, María del Carmen Crespo, ha querido alabar a la organización del curso por combinar dos tendencias tan actuales para la sociedad como el arte de degustar vino y la utilización de la química y la física en la cocina moderna".

Por su parte, el vicerrector de estudiantes de la UAL, y director del curso, Juan José Giménez, ha querido recalcar durante su intervención en el acto inaugural, el "alto nivel científico con el que cuenta este curso al estar presente en él ponente de una gran talla tanto en la materia vitivinícola como gastronómica. Del mismo, Giménez, ha coincidido con la alcaldesa al resaltar la gran acogida que ha tenido este curso novedoso.

El vicerrector de estudiantes también ha resaltado la relación entre la Universidad y Adra, gracias a la "preocupación del Ayuntamiento por el desarrollo de los Cursos de Verano, consciente de su importancia, ya que se trata de una forma de divulgar el conocimiento de la Universidad a otro tipo de público".

De otra parte, Francisco Tejada, delegado comercial en Andalucía Oriental de las Bodegas Paternita, ha querido mostrado su gratitud por poder participar en este curso en el que podrá explicar a los asistentes algunos de los aspectos más importantes del vino como sus propiedades, la temperatura idónea a la que tiene que estar sometido éste, así como la edad más apropiada para su consumo en función del tipo de vino.

Hoy primer día del curso se han desarrollado tres ponencias: ¿Tiene química la cocina? de Antonio Vargas Berenguer, profesor de Química Orgánica de la Universidad de ALMERÍA; 'Gastronomía. Saber culinario' de Joaquín Pérez Conesa, doctor en Química y autor del libro 'Cocinar con una pizca de Ciencia' y 'Técnicas de frío y calor' de Raimundo García del Moral, catedrático del departamento de Anatomía Patológica de la Universidad de Granada. Esta tarde de 16:00 a 18:00 horas se desarrollará el taller de 'Gastronomía Molecular' impartido por Raúl Ruiz, investigador del Grupo ALCOTEC.

Mañana martes, el curso 'El Vino y la Gastronomía Molecular' continuará a las 10:00 horas con la ponencia 'Aplicaciones de la física y de la química en la cocina' de Davide Cassi, profesor de Física Teórica de la Universidad de Parma e investigador en gastronomía molecular y 'El Papel de los sentidos en la gastronomía. Maridaje con los vinos' que impartirá Raimundo García del Moral. Catedrático del departamento de Anatomía Patológica de la Universidad de Granada. Ya por la tarde, de 20:00 a 22:00 se llevará a cabo una cata técnica de vinos tintos dirigida por el enólogo Isidro Rodríguez Ferrio.

El curso consta de diversas ponencias en las que se analizarán diferentes cuestiones relacionadas con el vino como sus propiedades, el turismo enológico, la mujer somelier o la historia del vino entre otros. En cuanto a la gastronomía molecular, los participantes en el curso tendrán la oportunidad de acercarse a aspectos tan interesantes como las aplicaciones de la física y de la química en la cocina o las técnicas de frío y calor, entre otros. El curso se completa con una serie de talleres y catas, que se llevarán a cabo en horario de tarde, y en los que los

alumnos y oyentes del curso van poder poner en práctica los conocimientos adquiridos. Unos talleres y catas que ya el año pasado tuvieron un gran éxito entre los participantes. Hoy lunes tendrá lugar uno sobre gastronomía molecular que será impartido por Raúl Ruiz, investigador del Grupo ALCOTEC. Mañana martes, habrá cata técnica de vinos tintos, y estará dirigida por Isidro Rodríguez Ferrio, licenciado en Enología, y responsable técnico en Cooperativa Virgen de las Viñas de Tomelloso. El miércoles se realizará una visita guiada a las viñas el Rincón de la Cautiva dirigida por Juan Jiménez Santiesteban, propietario Bodegas Bolabana, Premio mejor crianza, provincia de Almería, año 2006. El jueves día 20, se desarrollará el último de los talleres de los que consta el curso 'EL Vino y la Gastronomía Molecular' y tratará sobre el control y la maduración de la uva, y correrá a cargo de Miguel Maldonado, Viticultor.