

El Curso de Verano de la UAL 'El Vino y la Gastronomía Molecular' llega a su punto final con un gran éxito entre el alumnado

(24/7/2006 09:13) | Almería > Universidad



ADRA.- El Curso de Verano de la UAL 'El Vino y la Gastronomía Molecular' celebrado en la sede de Adra durante esta semana, ha llegado hoy viernes 21 de julio a su fin, con una gran satisfacción entre los participantes en el mismo que han valorado de forma muy positiva sus contenidos así como los diversos talleres que se han llevado a cabo en horario de tarde. El acto de clausura ha corrido a cargo de la concejala de Cultura, Cristina Cano y del vicerrector de estudiantes de la Universidad de Almería, Juan José Giménez, finalizando con la entrega de diplomas en la que también ha participado el director de los Cursos de Verano de la UAL, Gabriel Núñez.

La concejala de Cultura, Cristina Cano, ha mostrado su satisfacción tanto por la extraordinaria acogida que ha tenido el curso 'El Vino y la Gastronomía Molecular', así como por su contenido "ya que el curso ha contando con un nivel muy importante gracias a la participación de destacados expertos, tanto en vino como en gastronomía molecular, con los que a través de sus ponencias y talleres los alumnos han podido acercarse y comprender una gran variedad de cuestiones sobre ambas materias".

En este sentido, ña edil de Cultura ha querido agradecer la labor desempeñada por los ponentes a lo largo del curso, ya que sus ponencias han estado a un alto nivel. Ello ha permitido a los alumnos descubrir un mundo nuevo de sensaciones a través de las nuevas tendencias que nos ofrece la gastronomía molecular, así como las nuevas denominaciones y tipos de vinos".

Los cursos de verano celebrados en Adra son unos de los más seguidos, según el vicerrector de estudiantes, Juan José Giménez, habiendo contado en esta ocasión con unos 80 participantes entre alumnos y oyentes. Un hecho que demuestra la gran acogida que éstos tienen no solo entre los abderitanos sino también entre otras muchas personas que se acercan hasta Adra para participar en ellos. Un hecho que, según la concejala de Cultura, Cristina Cano, "pone de manifiesto una vez más que Adra constituye un auténtico referente cultural con actividades como ésta que vienen a sumarse a las diferentes iniciativas y programaciones culturales que llevamos a cabo desde el Ayuntamiento".

Por su parte, el vicerrector de estudiantes de la UAL, Juan José Giménez, ha realizado "una valoración muy positiva tanto de las ponencias, que han sido muy interesantes y han tenido lo que yo creo que debe tener un curso de verano, el rigor del academicismo científico y la divulgación de los conocimientos de todas esas teorías extrañas que se estudian en la universidad con objeto de que el público no iniciado en el ámbito universitario pueda seguirlos". En este sentido, prosigue el vicerrector "pienso que se han cubierto todos los objetivos que teníamos previsto". Otro de los aspectos fundamentales a destacar de este curso ha sido la importante acogida que ha tenido entre los participantes en el mismo, ya que "he podido comprobar en conversaciones mantenidas con ellos que están satisfechos del nivel y la organización que ha habido en el curso y prueba de ello está en el volumen de estudiantes que este año han seguido el curso. Por lo tanto, desde la Universidad de Almería, nos mostramos plenamente satisfechos" ha manifestado el vicerrector de estudiantes.

En cuanto a los temas sobre los que ha tratado este Curso de Verano celebrado a lo largo de esta semana en la sede de Adra, según Juan José Jiménez, ambos han despertado un gran interés entre los asistentes "en el caso del vino, hemos contado con profesionales de la enología cuyas exposiciones han despertado un gran interés, y por otro lado, el público universitario más joven le ha llamado más la atención el hecho de haber utilizado las técnicas químicas en la gastronomía quizás porque por primera vez en Almería se ha hecho una demostración de una gastronomía no tradicional, poniéndose de manifiesto en este curso como la química se puede unir a la cocina en unos aspectos prácticamente impensables". En este sentido, el director de los Cursos de Verano de la UAL, Gabriel Núñez, ha manifestado que ha sido un "gran acierto en este curso aunar temáticas tradiciones como el vino con la investigación más puntera, aportando de esta forma un plus de calidad e innovación, lo que ha hecho que genere un gran interés no solo entre los participantes en el curso, sino incluso en medios de comunicación nacionales que lo han seguido. Se ha tratado de un curso muy sólido desde el punto de vista científico".

El Curso de Verano 'El Vino y la Gastronomía Molecular' era inaugurado el pasado lunes 19 de julio por la alcaldesa de Adra, María del Carmen Crespo. Durante cinco días, se han desarrollado una gran variedad de ponencias y talleres que han tenido al vino y la gastronomía molecular como protagonistas. Además se han realizado cata técnica de vino, así como visita guiada a las viñas Rincón de la Cautiva, que han obtenido el premio al mejor vino de crianza de la provincia de Almería este año. El acto de clausura celebrado hoy viernes ha finalizado con la entrega de los diplomas correspondientes a los participantes en el curso y una copa de vino.