BOLETÍN DE INSCRIPCIÓN

II Congreso Internacional de Gastronomía. Pamplona 2007

APELLIDOS

NOMBRE

DIRECCIÓN

POBLACIÓN

CÓDIGO POSTAL

PROVINCIA

TELÉFONO

MÓVIL

FAX

CORREO ELECTRÓNICO

DNI / CIF

☐ Asociación Hostelería Navarra

Organizan:

Ayuntamiento de Pamplona
Iruñeko Udala

Reyno Gourmet
calidad natural garantizada

Reyno de Navarra
Tierra de Diversidad

ASOCIACION HOSTELERIA NAVARRA

Presidente del Comité Organizador: D. KOLDO RODERO

Comité Científico:
D. JOSÉ RAMÓN AZANZA
D. KOLDO MARTÍNEZ

Proveedor Oficial:

cooperativahostelería navarra

Patrocinan:

cinfa · matachana · Hoteles Pamplona · INSALUS · Tierra, Agua y Sol FLOREN · Aceites SANDUA · Consejo Regulador Jamón de Navarra · sabores ecológicos de Navarra · AEHN Asociación de Restaurantes de Navarra · Colegio Oficial de Enfermería de Navarra

II CONGRESO INTERNACIONAL DE GASTRONOMÍA

GASTRONOMÍA Y SALUD

Pamplona 2007

1, 2 y 3 de octubre

COCINA y NUTRICIÓN. SALUD y PLACER

ANTE LA EXISTENCIA DE GRANDES CONGRESOS GASTRONÓMICOS "GENERALISTAS", VAN APARECIENDO OTROS ENCUENTROS QUE ABORDAN CUESTIONES MÁS ESPECÍFICAS, CON LO CUAL SE DA UN VALOR AÑADIDO AL CONCENTRARSE LOS OBJETIVOS A UNA TEMATICA DETERMINADA, HUYENDO DE GENERALIZACIONES

EN ESTA OCASIÓN SE PRETENDE ENFOCAR EL CONGRESO INTERNACIONAL A ALGO QUE NO SE HA HECHO TODAVIA: UNIR CON SERIEDAD Y RIGOR LA GASTRONOMÍA CON LA SALUD. ES DECIR LA CIENCIA Y LA MEDICINA NUTRICIONAL COMO ALIADO DEL COCINERO.

¿LA DICOTOMÍA PLACER / SALUD ESTÁ CONDENADA A PERPETUARSE? O, ¿PUEDEN EL COCINERO Y EL MÉDICO ABRIR JUNTOS UN ESPACIO PARA EL ENTENDIMIENTO, O AL MENOS EL DIÁLOGO?

ESTO ES LO QUE HAN PENSADO LOS ORGANIZADORES DEL II CONGRESO DE GASTRONOMÍA DE PAMPLONA: IMPLICAR A COCINEROS Y MÉDICOS EN UNA ESCENIFICACIÓN DE LA PROBLEMÁTICA QUE NOS OCUPA.

LOS ASPECTOS NUTRICIONALES Y DIETÉTICOS YA NO SE PUEDEN CONSIDERAR COMO SEPARADOS DE LA EXPERIENCIA GASTRONÓMICA. LA SALUD ES EL NUEVO PARÁMETRO A CONSIDERAR EN LA PRAXIS CULINARIA. ¡Y SIN RENUNCIAR AL PLACER!

...PORQUE EL CAMINO DE LA ALTA COCINA LLEVA, A VECES, A UN PELIGROSO BARROQUISMO Y A UN ABUSO DE LA TÉCNICA. LA BUENA COCINA ES LA QUE VELA POR LAS TRADICIONES, SE ATREVE CON INNOVACIONES, DESCUBRE NUEVOS SABORES... SIN PERDER DE VISTA QUE DE LO QUE SE TRATA ES DE ALIMENTARSE. LA ALIMENTACIÓN SANA DEBE SER EL ALIADO DEL COCINERO. A PARTIR DE AQUÍ, Y DESDE AQUÍ, CABE LA IMAGINACIÓN.

EL II CONGRESO INTERNACIONAL DE GASTRONOMÍA DESCUBRE AL RESTAURADOR Y AL CIENTÍFICO QUE ES POSIBLE TRABAJAR JUNTOS.

Programa.

Moderadores: D. JOSÉ CARLOS CAPEL. Crítico Gastronómico de El País. D. RAIMUNDO GARCÍA DEL MORAL. Catedrático de Anatomía Patológica. Universidad de Granada.
D. JUAN BARBACIL. Periodista gastronómico, Coordinador del Plan de Gastronomía de Aragón. Dña. JULIA PÉREZ. Periodista ABC.

Lunes 1 de octubre

Mañana

09,00-09,30 Entrega de documentación.

09,30-10,00 Inauguración.

10,30-12,00 "Farmacoalimentos"
¿Pueden los alimentos llegar a sustituir a medicamentos?
Ponentes: D. MASSIMO BOTTURA. Restaurante Osteria Francisciana. Módena. Italia. Dos estrellas Michelín.
D. JOSÉ RAMÓN AZANZA. Profesor de Farmacología. Universidad de Navarra.

12,15-13,45 "Las grasas en la alimentación"
Tipos de grasas y su repercusión sobre la salud.
Ponentes: D. PEPE RODRÍGUEZ. Restaurante El Bohío. Illescas. Toledo. Una estrella Michelín.
D. JAVIER SALVADOR. Director Departamento de Endocrinología y Nutrición. Clínica Universitaria de Navarra.

Tarde

16,00-17,30 "Alimentos y riesgos biológicos"
Riesgos biológicos (microbianos) derivados del consumo de alimentos: conservación y cocinado.
Ponentes: D. TOSHIRO KONISHI. Restaurante. Toshiro's Sushi Bar. Lima. Perú. Máximo representante de la cocina de fusión peruano-japonesa.
D. JUAN JOSÉ BADIOLA. Catedrático de Patología Animal. Universidad de Zaragoza.

17,45-19,45 "Realidad y ficción de las Plantas Transgénicas"
Ponentes: D. RAÚL ALEXANDRE. Restaurante Ca'Sento. Valencia. Una estrella Michelín.
Premio Nacional de Gastronomía 2004.
D. LUIS GARCÍA DEL MORAL. Catedrático de Fisiología Vegetal. Universidad de Granada. Profesor de Ecofisiología Vegetal.
D. JUAN FELIPE CARRASCO. Ingeniero Agrónomo. Responsable de la Campaña contra Transgénicos de Greenpeace.

Martes 2 de octubre

Mañana

09,30-11,00 "Alimentos, ¿ecológicos o convencionales?"
¿Hay diferencias cualitativas entre los productos ecológicos y los convencionales? ¿Son mejores unos que otros?
Ponentes: D. ALEXANDRE BOURDAS. Restaurante Sa.Qua.Na. Honfleur. Francia. Una estrella Michelín.
Dña. Mª DOLORES RAIGÓN. Doctora Ingeniero Agrónoma y Catedrática de la Universidad Politécnica de Valencia.

11,00-12,00 Entrega 2º Premio Pamplona de Gastronomía 2007:
D. PIERRE TROISGROS. Fundador de la *Nouvelle Cuisine*. Tres estrellas Michelín.

12,15-13,45 "Gastronomética"
Gastronomía, salud y ética.
Ponentes: D. JUAN MARI ARZAK. Restaurante Arzak. San Sebastián. Tres estrellas Michelín.
D. KOLDO MARTÍNEZ. Doctor en Medicina. Médico Intensivista. Magíster en Bioética. Hospital de Navarra.

Tarde

16,00-17,30 "Las bebidas alcohólicas y la alimentación"
¿Es cierto que "un poco" de alcohol es bueno para la salud?
Ponentes: D. JACQUES DECORET. Restaurante Jacques Decoret. Vichy. Francia. Mejor Obrero de Francia (M.O.F.). Una estrella Michelín.
Dr. ANTONI GUAL. Unidad de Alcohología. Servicio de Psiquiatría. Instituto de Neurociencias. Hospital Clínico. Barcelona.

17,45-19,15 "El azúcar en la nutrición"
Enfoque práctico sobre ventajas e inconvenientes de la presencia de azúcares en la nutrición.
Ponentes: D. JORDI BUTRÓN. Restaurante-Escuela Espaisucre. Barcelona. Premio nacional de gastronomía (pastelería-repostería) 2006.
Dña. MIRENTXU OIARZABAL. Endocrinóloga. Diabetóloga. Hospital Virgen del Camino. Pamplona.

Miércoles 3 de octubre

Mañana

09,30-11,00 "Alimentación y pediatría"
Enfoque de la pediatría sobre la calidad de la nutrición en los niños. Enfermedad celíaca, formas de diagnóstico y prevención.
Ponentes: D. DANIEL GARCÍA. Restaurante Calima. Marbella. Mejor Cocinero del Año 2004 (Lo mejor de la Gastronomía).
D. ALFONSO DELGADO. Director del Departamento de Pediatría. Hospital de Cruces. Catedrático de Pediatría de la Universidad del País Vasco.

11,15-12,45 "Alimentación y psiquiatría. Enfermedades psiquiátricas que cursan con alteraciones de la nutrición: anorexia, bulimia, obesidad mórbida"
Enfoque psiquiátrico de los trastornos en la nutrición.
Ponentes: D. PACO RONCERO. Restaurante La Terraza del Casino. Madrid. Premio Nacional de Gastronomía 2006. Una estrella Michelín.
D. JOSÉ GINER UBAGO. Jefe de Servicio del Hospital "Virgen Macarena". Catedrático de Psiquiatría de la Universidad de Sevilla.

Feria de la Biodiversidad

Organizada por la **Asociación de Elaboradores de Alimentos Artesanos de Navarra** os presentamos la II Feria de la Biodiversidad basada en diferentes territorios, distintos ecosistemas y variadas costumbres de elaboración, en la que el binomio territorio-producto sea el eje fundamental.

Te invitamos a conocerla y disfrutarla durante los tres días, coincidiendo con el Congreso.

Información práctica

Lugar y fechas

Pamplona. 1, 2 y 3 de octubre de 2007.

Sede

Baluarte, Palacio de Congresos y Auditorio de Navarra.
Plaza del Baluarte. 31002 Pamplona

Información y Secretaría Técnica

COLLAZOS Comunicación.
Paulino Caballero 6, 7º-1ª. 31002 Pamplona
Teléfono: 948 21 04 50 – Fax: 948 21 04 50
E-mail: gastronomia@collazos.com
web: www.navarragastronomia.com

Cuota de inscripción

	Cuota
Inscripción	150¤Eu.
Asociados Hostelería Navarra	100 Eu.

La inscripción incluye

Asistencia al Congreso, documentación y certificado de asistencia.

Inscripción y forma de pago

Para la inscripción en el "II Congreso Internacional de Gastronomía. Pamplona 2007" enviar a la Secretaría Técnica el boletín de inscripción junto con:

- RESGUARDO DE TRANSFERENCIA BANCARIA a la cuenta de BANCO DE VASCONIA nº: **0095 4709 88 0600094058**
  IMPORTANTE: al hacer la transferencia indicar el nombre de la persona inscrita.

- ENVÍO DE TALÓN BANCARIO a nombre de "Asociación de Hostelería Navarra" a la Secretaría Técnica del Congreso.

Alojamiento

Información y reservas: www.hotelespamplona.com

Anulación de inscripciones

Las inscripciones canceladas antes del 24/09/2007 tendrán derecho a la devolución del 80% del importe de la cuota de inscripción. Las anulaciones posteriores no tendrán derecho a devolución. La anulación de la inscripción deberá hacerse por escrito.