

# “Las sugerencias de la Carta”

Encuentros y Tertulias de Cultura Alimentaria 2022-2023



Patrocina:



UNIVERSIDAD  
DE MÁLAGA



Facultad de Turismo  
UNIVERSIDAD DE MÁLAGA

**GASTRO  
CAMPUS**  
INNOVACIÓN

Colabora:







# “Las sugerencias de la Carta”

## Encuentros y Tertulias de Cultura Alimentaria

### Curso 2022 - 2023

El 27 de septiembre de 2022 iniciamos lo que hasta ahora hemos llamado Ciclo de Conferencias y Tertulias de Cultura Alimentaria y Ciudadanía, celebrado en las instalaciones del Ateneo de Málaga y en Bodegas el Pimpi, con reconocido éxito de público e influencia social.

Con ocasión de la celebración en este nuevo curso 2022 - 2023, del 15º aniversario del inicio de este Ciclo (2008), en reunión de Junta Directiva decidimos renovar y actualizar esta actividad pasando a denominarse: “Las Sugerencias de la Carta: Encuentros de Cultura Alimentaria de la Carta Malacitana”.

La renovación no solo afecta al nombre del ciclo, sino que se inicia una combinación de conferencias teóricas en las instalaciones del Ateneo y en Bodegas El Pimpi, y otras de carácter teórico/práctico en la UMA en las instalaciones del “Gastrocampus de Innovación” de la Facultad de Turismo, participando así LCM en sus foros de debate en los ámbitos de gastronomía y alimentación.

Actualmente estamos en un momento social donde damos por superada la inseguridad sanitaria provocada por la pandemia de Covid-19, sufrida a nivel mundial, y podemos recuperar la seguridad de los asistentes en directo a los Encuentros, con toda la prudencia y precaución correspondientes, y nos permite proseguir con nuestros objetivos de informar a la ciudadanía malagueña sobre contenidos alimentarios actuales y degustar en cada acto de nuestros productos: vinos, aceites, cerveza, acompañados de aperitivos elaborados con alimentos locales y de temporada. También agradecemos la ayuda de patrocinadores y colaboradores de los Encuentros, sin los cuales no se podrían realizar.

Pretendemos que asistir a los “Encuentros de Cultura Alimentaria” continúen siendo un acto social y una reunión de amigos como venía siendo en cursos anteriores a la pandemia.

Animo a todos los socios y amigos de La Carta Malacitana a asistir a estos nuevos “Encuentros de Cultura Alimentaria de La Carta Malacitana”, en nuestra web [www.lacartamalacitana.org](http://www.lacartamalacitana.org) tenéis toda la información.

**“Con estas “Sugerencias de la Carta”, pretendemos cumplir los objetivos de informar y fomentar el consumo de los variados productos que genera nuestra gran despensa mediterránea”**

**Antonio Carrillo Ciudad**  
Presidente de LCM

# “Las sugerencias de la Carta”

## Conferencias y Tertulias Curso 2022 - 2023

### CONFERENCIAS

27 de octubre 2022, 18:30 h.

#### CONFERENCIA INAUGURAL:

*“Cata sensorial de mango y subtropicales de temporada de La Mayora”*

**Lugar:** UMA GASTROCAMPUS

**Ponente:** Antonio Jesús Cordón. Finca La Mayora.

**Objetivo:** Conocer la variedad de frutas y verduras que se investigan en este Centro Experimental Público.

14 de noviembre 2022, 18:30 h.

#### CONFERENCIA 2:

*“La Alimentación en el Entorno Educativo”*

**Lugar:** Ateneo de Málaga

**Ponente:** Pilar Trigueros Vilreales. Presidenta de CODAPA.

**Objetivo:** Conocer cómo se organiza desde la Administración Andaluza la Alimentación en los Sistemas de Enseñanza.



---

**12 de diciembre 2022, 18:30 h.**

---

**CONFERENCIA 3:**

*“La salud, los alimentos y la restauración, informe Predimed III”*

**Lugar:** Ateneo de Málaga

**Ponente:** **Francisco J. Tinahones.** Jefe de Servicio de Endocrinología y Nutrición de los Hospitales Regional y Virgen de la Victoria de Málaga.

**Objetivo:** Conocer los datos del Informe Predimed III, uno de los mayores estudios sobre la población actual.

---

**11 de enero 2023, 18:30 h.**

---

**CONFERENCIA 4:**

*“Aprendiendo a cocinar en una Sociedad 5.0.”*

**Lugar:** UMA GASTROCAMBUS

**Ponentes:**

**Beatriz de Lara.** Licenciada en Tecnología de los Alimentos y experta en Nutrición, es fundadora de 'Food Training, es Vocal del Aula de Nutrición y Salud Alimentaria de La Carta Malacitana

**José E. Muñoz.** Cocinero, Propietario Restaurante Lígula de Málaga.

**Objetivo:** Conocer el concepto que está revolucionando la forma de vivir y las tecnologías desarrolladas para una sociedad mejor en el ámbito de la alimentación.

---

**15 de febrero 2023, 18:30 h.**

---

**CONFERENCIA 5:**

*“Elecciones Municipales 2023. Foro Municipal de la Gastronomía”*

**Lugar:** Ateneo de Málaga

**Ponentes:** Representantes de Grupos Políticos con Representación en el Ayuntamiento de Málaga.

**Objetivo:** Conocer que Objetivos Políticos llevan en sus Programas Electorales los Partidos que actualmente tienen representación en Málaga Capital de cara a las Elecciones Municipales de Mayo de 2023.



---

**8 de marzo 2023, 18:30 h.**

---

**CONFERENCIA 6:**

*“Elecciones Municipales 2023. Foro Provincial de la Gastronomía”*

**Lugar:** Ateneo de Málaga

**Ponente:** Representantes de Grupos Políticos con Representación en la Diputación Provincial de Málaga.

**Objetivo:** Conocer que Objetivos Políticos llevan en sus Programas Electorales los Partidos que actualmente tienen representación en la diputación Provincial de Málaga de cara a las Elecciones Municipales de Mayo de 2023.

---

**12 de abril 2023, 18:30 h.**

---

**CONFERENCIA 7:**

*“Cocina de primavera: recolección de la huerta malagueña ”*

**Lugar:** UMA GASTROCAMPUS

**Ponentes:**

**Sebastián Hevilla.** Huerta de la Familia Hevilla de Coín.

**Restaurante Casa Paco de Coín.** Especialidad en Productos de Km 0.

**Objetivo:** Conocer la riqueza de la huerta malagueña en su momento de máxima producción.

---

**10 de mayo 2023, 18:30 h.**

---

**CONFERENCIA DE CLAUSURA:**

*“El mar, el campo y la gastronomía malacitana”*

**Lugar:** UMA GASTROCAMPUS

**Ponentes:** Consejera de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural.

**Objetivo:** Conocer los objetivos de la consejería desde el nuevo Gobierno Andaluz .





# “Las sugerencias de la Carta”

## Conferencias y Tertulias Curso 2022 - 2023

### TERTULIAS

## “El Paisaje de Málaga en la Mesa”

27 de septiembre 2022, 20:00 h.

#### TERTULIA LXXV:

*“P. N. Sierra de las Nieves”*

**Lugar:** El Pimpi

**Ponente:** **Rafael Haro.** Director del Parque Nacional Sierra de las Nieves.

**Objetivo:** Conocer la situación actual del nuevo Parque Nacional y sus proyectos de futuro.

25 de octubre 2022, 19:00 h.

#### TERTULIA LXXVI:

*“Conocimientos y Experiencias Blogueras en Gastronomía”*

**Lugar:** El Pimpi

**Ponente:** **Reme Reina y Toñi Sánchez.** Blogueras Sabor a Málaga.

**Objetivo:** Conocer la influencia de las Redes Sociales en la alimentación de la ciudadanía.



---

**29 de noviembre 2022, 19:00 h.**

---

**TERTULIA LXXVII:**  
*“P. N. Sierra de las Nieves: Cocina Local”*

**Lugar:** El Pimpi

**Ponente:** Asociación de Cocina de Casarabonela.

**Objetivo:** Conocer la cocina del nuevo Parque Nacional y su atractivo para visitarlo.

---

**1 de diciembre 2022, 19:00 h.**

---

**TERTULIA LXXVIII:**  
*“Aceite y Pan: Alimentos Mediterráneos”*

**Lugar:** UMA GASTROCAMPUS

**Ponente:** Diego Rivas Cosano y Sebastián de Panadería y Confitería Justa de Málaga.

**Objetivo:** Realizar catas de dos productos básicos en la alimentación malagueña.

---

**24 de enero 2022, 19:00 h.**

---

**TERTULIA LXXIX:**  
*“La Sostenibilidad del Mar de Alborán”*

**Lugar:** El Pimpi

**Ponente:** Leandro Jiménez. Jefe de Servicio de Pesca, Delegación Territorial de Agricultura y Pesca.

**Objetivo:** Conocer la situación actual en cuanto a sostenibilidad y capturas del Mar que baña nuestras costas.



---

**21 de febrero 2023, 19:00 h.**

---

**TERTULIA LXXX:**  
*“Cata de chocolate y Aceite”*

**Lugar:** UMA GASTROCAMPUS

**Ponente:** Chef Daniel García Peinado.

**Objetivo:** Conocer una novedad de cocina mediante la cata y la cocina de estos productos.

---

**28 de marzo 2023, 19:00 h.**

---

**TERTULIA LXXXI:**  
*“P. N Sierra de las Nieves: Paisajes, Rutas y Fiestas Gastronómicas.”*

**Lugar:** El Pimpi

**Ponente:** Javier Almellones.

**Objetivo:** Conocer las fiestas y festejos y relacionar el paisaje con la gastronomía local.

---

**25 de abril 2023, 19:00 h.**

---

**TERTULIA LXXXII:**  
*“Los Vinos y los Quesos. Concurso SAM 2022 ”*

**Lugar:** UMA GASTROCAMPUS

**Ponente:** José Manuel Moreno Ferreiro y Juan Manuel Micheo Puig.

**Objetivo:** Mediante catas establecer maridajes entre los quesos y vinos del concurso de SAM 2022.

---

**30 de mayo 2023, 19:00 h.**

---

**TERTULIA LXXXII:**  
*“Los Vegetales Perdidos en la Alimentación Mediterránea ”*

**Lugar:** El Pimpi

**Ponente:** Sebastián Hevilla. Huerta de la Familia Hevilla de Coín.

**Objetivo:** Conocer los cientos de vegetales y verduras que se consumían en siglos anteriores y que los sistemas de producción actuales han reducido por diversas razones.





# “Las sugerencias de la Carta”

## Encuentros y Tertulias de Cultura Alimentaria

Curso 2022 - 2023

