



Buonissimo! Taller de cocina italiana

Código del curso: 2024cc35

Enlace web: <https://www.upo.es/formacionpermanente/cursos-de-verano/buonissimo-taller-de-cocina-italiana>

Fecha: 11 y 12 de julio de 2024

Duración: 15 horas

Eurocréditos: 2 ECTS

Tarifa: 60,00 €*
* El coste del certificado-diploma de aprovechamiento es de 10,00 € (en concepto de gestión de expediente y emisión)

Formato: Presencial

Dirección y docencia: **Profa. Dra. Dña. María del Pilar Rodríguez Reina.** Departamento de Filología y Traducción. Universidad Pablo de Olavide

Profa. Dña. Marina Sciarretta. Departamento de Filología y Traducción. Universidad Pablo de Olavide

Resumen del contenido del curso

A nadie se le oculta la hermandad y empatía existentes entre Italia y España, para los que la historia ha reservado extensos capítulos de hazañas y dominaciones, y de trascendentales movimientos como el Renacimiento, que transformaron radicalmente el mundo occidental.

Y es en aras de esa estrecha relación y de la sintonía con la que ambos países ponen de manifiesto sus buenas relaciones, que el curso pretende acercar a un público interesado por la cultura italiana al sector de la gastronomía, ámbito este que goza de gran acogida en nuestro país, en el que proliferan los restaurantes italianos. La innovación que presenta este curso es el patente carácter interdisciplinario recorriendo la gastronomía a través de la historia, la lingüística y la sociología.

Dirigido a

Todas las personas interesadas en ampliar sus conocimientos culinarios y que, además, presenten una especial predilección y curiosidad por conocer más a fondo el mundo de la gastronomía italiana y el estrecho vínculo existente entre la cocina y la civilización italiana.

Por supuesto, también a todo el personal de la UPO con interés por la cultura italiana y por profundizar en uno de los sectores que gozan de gran aceptación más allá de las fronteras de Italia, como es el sector de la gastronomía. Por lo tanto, serán potenciales participantes en este curso los propios estudiantes (muchos de los cuales podrían en el futuro realizar alguna movilidad Erasmus en Italia y podrían poner en práctica los conocimientos adquiridos), los docentes y el personal de administración y servicios. De igual manera, podrán ser potenciales destinatarios profesores y alumnos de otros centros de enseñanza de la lengua y la cultura italianas del entorno.

Programa

Jueves 11 de julio

- 09,30 a 10,00 horas** Recepción y entrega de documentación.
- 10,00 a 10,30 horas** Inauguración e introducción general del curso.

Participan:

- D. Juan Ávila Gutiérrez. Alcalde presidente del Ayuntamiento de Carmona.
- D. Luis Miguel Pons Moriche. Director de la Fundación MAS.
- Dña. María del Pilar Rodríguez Reina. Directora del curso.
- Dña. Marina Sciarretta. Directora del curso.

- 10,30 a 11,00 horas** Descanso.
- 11,00 a 12,30 horas** Conferencia:
"Aspectos históricos-geográficos que inciden en la gastronomía italiana" (primera parte).
"Recorrido por la gastronomía del norte de Italia e introducción al primer taller" (segunda parte).
- 12,30 a 14,30 horas** Taller práctico: **"Elaboración y posterior degustación de un plato típico del norte de Italia"**.
- 16,00 a 17,30 horas** Conferencia: **"La gastronomía italiana en el cine"**.
- 17,30 a 19,00 horas** Conferencias:
"Las buenas costumbres en la mesa: El Galateo, El Cortesano y otros tratados de la época" (primera parte).
"Recorrido por la gastronomía del centro de Italia e introducción al segundo taller" (segunda parte).

19,00-21,00 horas Taller práctico: "Elaboración y posterior degustación de platos típicos del centro de Italia".

Viernes 12 de julio

09,30 a 11,00 horas Conferencia: "La huella culinaria italiana en el ámbito sociolingüístico".

11,00 a 12,30 horas Conferencias:
"Vegetarianismo y veganismo en Italia" (primera parte).
"Recorrido por la gastronomía del sur de Italia e introducción al tercer taller" (segunda parte).

12,30 a 14,30 horas Taller práctico: "Elaboración y posterior degustación de un plato típico del sur de Italia".

14,30 a 15,00 horas Clausura del curso y entrega de diplomas.

Patrocinan



3

Colabora



Contacto

Sede Olavide en Carmona - Rectora Rosario Valpuesta

C/ Ramón y Cajal, 15. 41410 - Carmona (Sevilla)

954 144 355 / 608 234 949

www.upo.es/olavideencarmona

olavideencarmona@upo.es