PROGRAMA CIUTAT UNIVERSITÀRIA

CURS 2017/18

Els Juliols
22a edició

Cuines locals en un món global

•

Santa Coloma de Gramenet, Campus de l'Alimentació de Torribera

•

Del 2 al 6 de juliol

CURSOS D'ESTIU

OBERTS A TOTHOM

El Programa "Santa Coloma Ciutat Universitaria" ofereix 20 beques gratuïtes per a la ciutadania colomenca, per estricte ordre d'inscripció.

Més informació i inscripcions a:
www.gramenet.cat/ciutatuniversitaria
ciutatuniversitaria@gramenet.cat

juliols.ub.edu

Els Juliols · Universitat de Barcelona

Campus de l'Alimentació Universitat de Barcelona

Santa Coloma Universitària

934624083

Acollim talent!

www.gramenet.cat/ciutatuniversitaria

Ajuntament de Santa Coloma de Gramenet

La Universitat *Ens Uneix*

Santa Coloma Universitària

Dilluns 2 de juliol

16h **Global i local, *fast* i *slow*:** paradoxes de la modernitat alimentària (Jesús Contreras, Catedràtic d'Antropologia Social de la Universitat de Barcelona i director de l'Observatori de l'Alimentació (ODELA) del Parc Científic de Barcelona).

18h **Ca n'Armengol:** un segle d'història social i culinària de Santa Coloma (Francesc Armengol, xef de Ca n'Armengol i professor del Campus de l'Alimentació de la UB a Torribera)

Dimarts 3 de juliol

16h **Evolució i reconeixement mediàtic de la gastronomia colomenca** (Jordi Caupena, Comunicació i Gestió de Mitjans d'Informació a Bluemap Consulting Group)

18h **Les verdures a la cuina:** cuina de mercat i cuina d'autor (Víctor Quintillà, xef de la Lluerna i professor del Campus de l'Alimentació de la UB a Torribera)

Dimecres 4 de juliol

16h **Slow food:** la concepció del "bo, net i just". (Danielle Rossi, President Slow food Barcelona)

18h **La tradició xarcutera de Santa Coloma i la seva botifarra brisa**

Dijous 5 de juliol

16h **La vinya a Santa Coloma: recuperació del paisatge i la tradició vinícola colomenca** (Paco Cordero, sommelier i professor de l'Escola de Restauració de Santa Coloma)

18h **Les fases d'interpretació del vi**: anàlisi sensorial (Montserrat Riu, Coordinadora acadèmica del laboratori docent d'anàlisi sensorial)

Divendres 6 de juliol

16h **Taula rodona:** La gastronomia colomenca avui i demà (modera Màrius Rubiralta, professor del Campus de l'Alimentació de la UB a Torribera)

18h **Cloenda:** els paisatges i els obradors de Santa Coloma a la boca. Tast i degustació.

Coordinació del curs:

Francesc Armengol (Xef de " Ca n'Armengol" i professor del Campus de l'Alimentació de la UB a Torribera)

Víctor Quintillà (Xef de "la Lluerna" i professor del Campus de l'Alimentació de la UB a Torribera)

Albert Barenys (Coordinador del programa Santa Coloma Ciutat Universitària)