

Coloquioⁱ en recuerdo de Teodoro Bardají,

Ser cocinero, hoy, en España (I)



A celebrar el lunes, 26 de Octubre de 2009 (desde las 9:00 horas hasta las 18:30 h.), con almuerzo de trabajo incluido, en el NH Gran Hotel:
c/ Joaquín Costa, 5. ZARAGOZA.



Solicitud de información e inscripciones en forobardaji@gmail.com

Organizado por



Foro Teodoro Bardají

Con la colaboración de



Objetivo: La Asociación de Restaurantes de Zaragoza y el “Foro Teodoro Bardají” han acordado la celebración de este Coloquio con la intención de debatir y poner en común diferentes aspectos que actualmente afectan al papel y estatus del cocinero en la sociedad española de nuestros días. Para ello ha convocado a un selecto grupo de ponentes quienes abordan la cuestión desde sus respectivas disciplinas: **Frédéric Duhart**, Investigador, École des Hautes Études en Sciences Sociales, París; **Antonio Riera Melis**, Catedrático de Historia de la Alimentación en la Universidad de Barcelona; **Amado Millán**, profesor de la Universidad de Zaragoza, **Lorenzo Díaz**, sociólogo y escritor. Los **presidentes de ambas entidades** convocantes intervendrán también para dar cuenta de la historia de los cocineros en España, y de modo particular en los últimos cien años en Zaragoza. En el marco de estas ponencias de diferente carácter disciplinar, intervendrá uno de los cocineros jóvenes de más prestigio y proyección internacional, **Andoni Luis Aduriz**, quien expondrá su propia visión del cocinero en nuestros días y del “papel” que como protagonista de excepción cree que juegan él y sus colegas en el mundo actual.

El programa preparado se desarrolla en una sola jornada, que incluye un almuerzo de trabajo. Tras las intervenciones programadas se abrirá un **Debate Final** en el que, además de los ponentes, podrán participar **todos los inscritos**, cuyo número queda limitado a **cincuenta**, como máximo, ya que se pretende que sea una Jornada de reflexión y convivencia profesional. A todos ellos se les entregará en la recepción un ejemplar de de la excelente obra “*Historia de la cocina y de los cocineros*”, escrita por Jean-Pierre Poulain y Edmon Neirinck (Editorial Zendera).

PROGRAMA

Desde las 9:00h. Recepción y entrega de materiales, etc.

Inauguración a las 9:30 h.

10:00 h. primera ponencia: “**Historia de un Cocinero**”, bajo el título de la obra de Melquíades Brizuela, aproximación a la historia del cocinero en el solar hispano hasta el período de formación y vida de Teodoro Bardají. *Por José-María Pisa editor de textos clásicos y modernos de cocina, y estudioso de los llamados “libros de chefs”.*



10:45h. segunda ponencia: **Los cocineros y su asociacionismo desde la Zaragoza de los años cincuenta hasta llegar a HORECA y nuestros días.** *Por José-Luis Yzuel, presidente de la Asociación de Restaurantes-Horeca, Zaragoza.*

11:30h. tercera ponencia: "Su cocina... reflexiones antropológicas sobre el discurso culinario de Teodoro Bardají Mas." *Por Frédéric Duhart, Investigador, École des Hautes Études en Sciences Sociales. París.*

12:15h. Pausa-Café

12:45h. cuarta ponencia : La visión del cocinero por un protagonista de excepción: *Andoni Luis Aduriz (Donostia, 1971), cocinero del Restaurante Mugaritz (Errenteria).*

14:00h. Comida de trabajo

16:00h. sexta ponencia: "Los cocineros españoles estrellas de la Transición", *por Lorenzo Díaz, sociólogo y escritor* de obras como "La cocina del Quijote", "Madrid : bodegones, mesones, fondas y restaurantes", "Sabores perdidos", etc.

16:45h. séptima ponencia: "Los cocineros en la Baja Edad Media", su relevancia e importancia hasta el punto de poder adquirir el rango de nobles. *Por Antonio Riera Melis, Catedrático de Historia de la Alimentación de la Universidad de Barcelona.*

17:45 Debate Final, moderado por el profesor de la Universidad de Zaragoza, *Amado Millán*, con el fin de precisar la proyección de la profesión del cocinero español de nuestros días.



El cocinero y su mujer, c. 1496. Alberto Dureró (1471-1528)

INFORMACIÓN E INSCRIPCIONES

Para participar en el COLOQUIO “Ser cocinero, hoy, en España” es imprescindible INSCRIBIRSE PREVIAMENTE.

Puede solicitar cuanta información desee en el correo detallado en portada forobardaji@gmail.com

O hacer YA la inscripción directamente, teniendo en cuenta que la capacidad está reducida a CINCUENTA personas.

Los derechos de inscripción, que dan opción a la asistencia al Coloquio, la comida de trabajo, el material de trabajo, un ejemplar de la excelente obra “Historia de la cocina y de los cocineros”, escrita por Jean-Pierre Poulain y Edmon Neirinck (Editorial Zendrera) que se entregará al inicio de la jornada, importan 40,00€, impuestos incluidos. *(Si desea factura, puede solicitarla enviando los datos requeridos: razón social, dirección, NIF/DNI, etc.).*

El pago de dicho importe ha de ser ingresado por medio de transferencia bancaria en la siguiente c/c: 2085-2056-93-0330004123, indicando **“COLOQUIO Ser Cocinero, hoy, en España”**.

El pago ha de ser satisfecho antes de comenzar el COLOQUIO, y la Organización ha de notificarle y confirmarle a su correo particular la validez de la inscripción.

Existe un número reducido de BECAS para quienes están estudiando, postgrado, en paro, etc., siempre que justifiquen debidamente su situación.

La coordinación de este coloquio a los efectos antes detallados corresponde a DRC COMUNICACIÓN, con domicilio en c/ Rafael Salillas, 42. 22123 ANGÜÉS (Huesca), cuyo NIF es B-50880293.

NOTA: Aun procurando que sea el correo electrónico el medio de comunicación normal, cabe hablar por teléfono con José-M^a Pisa: 654 318 309.

1 **coloquio**. (Del lat. *colloquium*, de *collōqui*, conversar, conferenciar). 1. m. Conversación entre dos o más personas. 2. m. Género de composición literaria, prosaica o poética, en forma de diálogo. 3. m. Reunión en que se convoca a un número limitado de personas para que debatan un problema, sin que necesariamente haya de recaer acuerdo. 4. m. Discusión que puede seguir a una disertación, sobre las cuestiones tratadas en ella. (DRAE)