

SIMPOSIO COMER JUNTOS: ACTO DE CONVIVENCIA

Córdoba, 20 de febrero de 2024
Salón Mudéjar, Rectorado de la UCO
Av. de Medina Azahara, 5, 14071 Córdoba

Los comensales comen juntos.

*Por su raíz etimológica, significa, literalmente, comparten la misma mesa.
¿Cómo pensar y hacer de la comensalidad, un acto de convivencia?
El contexto: Hacer de Córdoba, la Capital mundial de la convivencia.*

Desde la Antigüedad, comer juntos ha sido visto como un acto cultural, social y también político. Íntegros han prohibido comer con comensales de otra religión, o de otra cultura. ¿Cómo la convivencia debe argumentar sobre la necesidad de comer juntos para vivir armoniosamente en paz?

9h30 Apertura del simposio

Javier Martin, Presidente de la Fundación Paradigma para la Convivencia
Manuel Torralbo Rodríguez, Rector de la Universidad o su representante

9h45 Mesa Redonda 1

Comer juntos, ¿con quién? ¿lo permitido, lo tolerado, lo prohibido, de la antigüedad al siglo XXI?

Moderador: Prof. Dr. Robert Lanquar, PhD

Prof. Dr. Pedro Mantas España: Desde el Banquete de Platón, la comensalidad y sus implicaciones filosóficas y hermenéuticas

Prof. Dr. Juan Pedro Monferrer: Convivencia y gastronomía en Al-Andalus

Prof. Dr. Robert Lanquar: Comer juntos, arma de poder: cenas históricas de la diplomacia internacional. Comer juntos y cambio climático.

10h30 Mesa Redonda 2

Religiones y alimentación: Entender los principios o los valores de comer juntos en las religiones monoteístas

Moderadora: Sra. Isabel Romero

Prof. Dr. Manuel Guillén del Castillo, R. Academia de Córdoba: La Semana Santa: convivencia y nutrición de los costaler@s

Sr. Jesús Guerrero López: Comer juntos, comida kosher, comida sefardí

Sra. Isabel Romero: Comida e Instituto Halal: desde Córdoba, un alcance internacional

11h15

Pausa - Café

11h45 Mesa redonda 3

Gastronomía y convivencia: defender lo local

¿Cómo productos y tradiciones culinarias locales pueden apoyar el espíritu de la convivencia cordobesa?

Moderadora: Sra. Yolanda Tomico

Sra. Chari Serrano: Difundir la gastronomía cordobesa de la convivencia

Sr. Miguel del Pino: La Cofradía del Salmorejo

Sr. Enrique Garrido: El Consejo Regulador, Montilla - Moriles

Sr. Alberto Rosales: El clúster Córdoba, objetivo de la convivencia

12h30 Mesa redonda 4

De la filosofía y la fisiología: veganismo y otras restricciones alimentarias/ facilidades para convivir con discapacidades y alergias

Moderador: Prof. Dr. Rafael Moreno

Sr. Manuel Bordallo, Restaurante Sociedad de Plateros María Auxiliadora:

¿Cómo se prepara un restaurante para atender a los celíacos?

Prof. Dr. Manuel A. Amaro López, Catedrático Nutrición y Bromatología:

Normativa sobre alérgenos alimentarios

Sr. Miguel Angel Morales Relaño, Presidente Horeca: ¿Está la hostelería preparada para satisfacer estos tipos de comensal?

13h15 Clausura del simposio

Sra. Isabel Calvache: Conclusiones et recomendaciones para la Convivencia en Córdoba y su provincia

Palabras de clausura del Representante del Ayuntamiento

Palabras de clausura del Representante de la Diputación Provincial