

Catando Paisajes del Sur: Sabores del Condado, de Doñana y de la Sierra.

Curso de Verano UNIA. 11-14 de julio de 2022

PROGRAMA

Lunes 11 de julio. Sede de Santa María de La Rábida. Palos de la Frontera (Huelva) Gastronomía y Viticultura		
9:00-11:00	Conferencia Inaugural. La gastronomía: patrimonio cultural	Dra. Almudena Villegas. Universidad de Córdoba.
11:00-12:00	Inauguración oficial de los Cursos de Verano de la UNIA	Autoridades académicas
12:00-14:30	El cultivo de la viña: una aproximación a la viticultura.	Dr. Carlos Weiland Ardáiz. Universidad de Huelva.
14:30-16:00	Almuerzo	
16:00-18:30	<i>Showcooking</i> * La cocina sostenible, saludable y consciente	D. Xanty Elías. Restaurante Finca Alfoliz. Aljaraque, Huelva

* Por encontrarse en un acto del *Basque Culinary Center*, la sesión de la tarde del lunes será por videoconferencia desde Bogotá (Colombia), donde el ponente dirigirá una demostración gastronómica que ejecutará un colaborador en la sede de Santa María de La Rábida.

Martes 12 de julio. Parque Natural de la Sierra de Aracena y Picos de Aroche. Monte Molino del Bombo y Salón de Actos Cabildo Viejo (Aracena, Huelva). Encuentro entre el sector corchero del Parque Natural Sierra de Aracena y Picos de Aroche y el sector vitivinícola del Condado.		
7:00-9:00	Desplazamiento de La Rábida a Aracena	
9:00-12:30	Visita al descorche en el alcornocal de la finca Molino del Bombo	Enrique Torres / Antonio J. López
12:30-13:00	Desplazamiento del Monte Molino del Bombo al Cabildo Viejo (Aracena)	
13:00-13:15	Píldora de conocimiento 1: El Medio Natural del P.N. Sierra de Aracena y Picos de Aroche	Antonio J. López. Director-Conservador del P.N.
13:15-13:30	Píldora de conocimiento 2: Los vinos D.O. Condado de Huelva	Manuel Infante. Presidente del C.R. de las D.O. Vinos del Condado.
13:30-13:45	Píldora de conocimiento 3: Maridaje entre corchos y vinos.	Enrique Torres. Universidad de Huelva
13:45-14:00	Píldora de conocimiento 4: La calidad del corcho en el Parque Natural	M ^a Felisa Sánchez Aunión. Agencia de Medio Ambiente y Agua
14:00-14:15	Píldora de conocimiento 5: La dehesa con los cinco sentidos	Natalia Escaño. Finca Montefrío
14:15-16:00	Tapeo con copa de vino D.O. Condado de Huelva	
16:00-17:00	Mesa redonda: alianzas entre el vino y el corcho	Representantes de los sectores vitivinícola y corchero.
17:00-17:30	Proyección del documental: Sembrando Historias	Directora: Natalia Escaño

Miércoles 13 de julio. Centro de Interpretación Forestal. Almonte (Huelva).		
Productos agroalimentarios de los pinares litorales andaluces. Sabores de Doñana.		
8:00-9:00	Desplazamiento de La Rábida a Almonte	
9:00-11:30	Bosque de aromas y piñones en el entorno de Doñana	Victoriano Camacho. Técnico de Medio Ambiente del Ayuntamiento de Almonte
11:30-12:00	Descanso	
12:00-14:00	Recolección, transformación y comercialización del piñón ecológico de Doñana	Rocío Perea. Directora de operaciones de Piñones Santiago Perea.
14:00-15:00	Desplazamiento de Almonte a La Rábida	

Jueves 14 de julio. Centro de Interpretación del Vino del Condado de Huelva. Bollullos Par del Condado (Huelva).		
Viaje de prácticas a la comarca del Condado de Huelva.		
8:00-9:00	Desplazamiento de La Rábida a Bollullos Par del Condado	
9:00-11:30	Visita a una viña y al Centro de Interpretación del Vino del Condado de Huelva	Manuel Infante y Carlos Ibáñez (C.R. de las D.O Condado de Huelva)
11:30-12:00	Descanso	
12:00-14:00	Los vinagres de la D.O del Condado de Huelva. Cata de vinos y vinagres D.O. Condado de Huelva	Manuel Infante y Carlos Ibáñez (C.R. de las D.O. Condado de Huelva)
14:00-15:00	Desplazamiento de Bollullos par del Condado a La Rábida	

Organizan y patrocinan:

Universidad Internacional de Andalucía. UNIA

Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen de Vinos y Vinagres Condado de Huelva.

Diputación Provincial de Huelva. Patronato de Turismo

Parque Natural de Aracena y Picos de Aroche

Ayuntamiento de Almonte