



Máster Universitario en
Avances en Ciencias
Gastronómicas

Gastronomía Andaluza. Visita a Arte de Cocina (Antequera, Málaga)

01/04/2022

El día 10 de marzo y dentro de la Asignatura de Gastronomía Andaluza se desarrollaron



los contenidos sobre cocina tradicional en el Restaurante Arte de Cocina que regenta y ejerce como Chef Charo Carmona. Durante la jornada se desarrollaron los siguientes contenidos:

Jornada del Curso de Gastronomía Andaluza en el Restaurante-Hostería Arte de Cocina (Antequera, Málaga)

En esta jornada intervinieron:

Charo Carmona. Propietaria de Arte de Cocina. Expuso sus ideas sobre las líneas a seguir en la cocina de Arte de Cocina relacionadas con la tradición de la comarca de Antequera y de la provincia de Málaga,

Fernando Rueda. Historiador y Antropólogo de la Alimentación que trato de los aspectos antropológicos de los alimentos tradicionales en Andalucía

Esperanza Peláez. Periodista y Gastrónoma que habló de Cocina Andaluza

Rafael Moreno. Catedrático de Bromatología y Tecnología de los Alimentos de la UCO. Presento a los alumnos las actividades tuteladas dentro de este curso sobre adherencia a la dieta mediterránea y como medirla.
<http://masteres.ugr.es/ciencias-gastronomicas/>



Comparación entre distintos índices. Trabajo de Campo y realización de un informe

Durante la jornada nos ofrecieron un desayuno típico andaluz con molletes de Antequera, jamón del Valle de los Pedroches, queso de cabra de los montes de Málaga acompañados de pasas y nueces y regado con aceite de oliva virgen extra hojiblanca de Finca La Torre y 100 caños (Málaga).

Al final de la jornada comimos en el restaurante donde Charo nos ofreció un menú degustación diseñado por ella con los siguientes pasos:

- Aperitivo de crema de garbanza con pimentón y hierbas mediterráneas
- Porra de naranja
- Ensalada de sardina salpresada
- Caracoles en guisillo picante de almendras
- Olla podrida
- Olla de Castañas
- Pelona de lomo
- Choto de raza malagueña a la pastoril
- Postres: leche frita, Canutillos de ajonjolí rellenos de helado de PX y Almojábanas