

Las cocinas tradicionales de México, España e Italia buscarán en Úbeda, Jaén, el pasado que comparten y su futuro común

- *Del 29 de octubre al 1° de noviembre, el XI Foro Mundial de las Gastronomías Tradicionales tendrá como hilo conductor al aceite de oliva virgen extra.*
- *En el Hospital de Santiago se llevarán a cabo diálogos, conferencias magistrales y debates. La Plaza de Toros albergará el Carrusel gastronómico (con preparaciones en vivo), el Mercado de Cocineras y la Expo Productores.*

La histórica ciudad de Úbeda, en Jaén, Andalucía, declarada, junto con Baeza, Patrimonio Cultural de la Humanidad por su excepcional arquitectura renacentista, será sede del XI Foro Mundial de las Gastronomías Tradicionales, del 29 de octubre al 1° de noviembre próximos.

El encuentro responde al plan de acción establecido ante la UNESCO tras la inscripción de la cocina tradicional mexicana. En esta ocasión las cocinas tradicionales de México, España e Italia se darán la mano para debatir sobre sus orígenes e intercambios a lo largo del tiempo, sobre sus coincidencias y diferencias, con el aceite de oliva virgen extra (AOVE) como hilo conductor del diálogo.

Los ejes temáticos del programa son *Las manos que sostienen la tradición, Cocinas de raíz y con raíz, Alimentos que viajan, cocinas de encuentro y Desde el terruño a la mesa*. Dos serán los escenarios en los que se desarrollará el programa: el Hospital de Santiago, epicentro académico, donde tendrán lugar diálogos, conferencias magistrales y debates sobre políticas de salvaguardia. Y la Plaza de Toros, que albergará el *Carrusel gastronómico* (con preparaciones en vivo), Mercado de Cocineras y Expo Productores.

El Foro está planteado no sólo como un encuentro, sino como un espacio para el debate y el intercambio de ideas; es la afirmación de que el patrimonio sustenta nuestras vidas, y de que tradición y modernidad pueden conjugarse para deleitar los sentidos y ser la base de la alimentación saludable del mañana.

Los organizadores del Foro son el Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana, la Diputación Provincial de Jaén y el Ayuntamiento de Úbeda en conjunto con nuestros patrocinadores Alsea, la Universidad Nacional de Educación a Distancia (UNED), Jaén Paraíso Interior y Arte & Cultura del Centro Ricardo B. Salinas Pliego.