



### Primera edición. Año 2017

Se habló de "un punto de encuentro para una nueva generación de gastrónomos" y concitó a un buen número de escritores, periodistas, críticos y cocineros jóvenes que reflexionaron abundantemente sobre el asunto.

### Segunda edición. Año 2018

Se pensó en qué pasará con " la gastronomía dentro de 25 años" y un abultado grupo de ponentes de gran prestigio reflexionaron sobre el punto de deliberación. De esta forma se continuaba en esa línea de mirar al futuro gastronómicamente hablando.

### Tercera edición. Año 2019

Se consideró esencial debatir y poner el foco en el propio término "gastronomía". "Redefiniendo la gastronomía. La evolución del término y su futuro" se hizo preguntas ¿Cómo ha evolucionado? ¿Qué entendemos hoy por gastronomía? ¿Quiénes forman parte de este universo apasionante? ¿Qué sectores están implicados en su desarrollo?

### Cuarta edición. año 2022

La gastronomía es parte de nuestra identidad y, como tal, se debe preservar frente al mero capricho. La identidad gastronómica de países y regiones se está diluyendo y estandarizando a ojos vista como consecuencia de la globalización y de la ausencia de un discurso reflexivo, que recapitule sobre la situación



"La revolución de la comida. Del reino burger a los Foodies.  
¿Qué ha pasado los últimos 50 años?"



976258265



[luisa@barbacil.com](mailto:luisa@barbacil.com)



Lugar: Ibercaja

Dirección: C/ San Ignacio de Loyola, 16

ORGANIZA



ACADEMIA  
ARAGONESA DE  
GASTRONOMÍA  
desde 1995

COLABORA

Fundación  
iberCaja



GOBIERNO  
DE ARAGON



5ª edición

2023

"gastromanía 23"

Zaragoza 17 y 18 de octubre  
De 17.00h a 20.00h

Lugar: Ibercaja, Patio de la Infanta

"La revolución de la comida. Del reino burger a los Foodies.  
¿Qué ha pasado los últimos 50 años?"

**MARTES DÍA 17**

17,00 H. Inauguración de Gastronomía a cargo del presidente de la Academia Aragonesa de Gastronomía, Ernesto Fabre.

17.05 H. Ponencia inaugural. Rafael Tonon.  
LAS REVOLUCIONES DE LA COMIDA.  
Debate: 17.30h - 17.40h

17.40h. Primera ponencia: Pedro Prieto.  
LA INNOVACIÓN GASTRONÓMICA EN LOS DOS  
HEMISFERIOS. ¿POR DÓNDE VAN LAS COSAS  
AHORA?  
Debate: 18.00h - 18.10h

18.10 h. Segunda ponencia: Alejandro de la Rosa.  
COMER Y CONTARLO: EL IMPACTO DE LAS  
REDES SOCIALES EN EL ÁMBITO DE LA  
GASTRONOMÍA.  
Debate: 18.30h - 18.40h

18.40 h. Tercera ponencia: José Luis Pérez.  
LA EVOLUCIÓN DE LA INFORMACIÓN  
GASTRONÓMICA EN LOS MEDIOS  
Debate: 19.00h - 19.10h

19.10 h. Cuarta ponencia: Mariano Millán.  
ARAGÓN EN LA ENCRUCIJADA: DE LA TRADICIÓN  
A LA MODERNIDAD.  
Debate: 19.30h 19.40h

19.40 h. Quinta ponencia: Iñaki Echeveste.  
EL PODER TRANSFORMADOR DE LA FORMACIÓN  
DEL TALENTO EN GASTRONOMÍA.  
Debate: 20.00h - 20.10h

**MIÉRCOLES DÍA 18**

17,00 H. Séptima ponencia: Miguel Ángel  
Almodóvar.  
LA GRATUIDAD VERSUS EL CANON.  
Debate: 17.20h 17.30h

17.30h. Octava ponencia: Cristóbal Gómez.  
PARADOJAS Y CONTRADICCIONES DE LA  
ALIMENTACIÓN CONTEMPORÁNEA.  
Debate: 17.50h - 18.00h

18.00 h. Novena ponencia: David Remartínez.  
DEL BOCATA AL FOOD PORN. POR UNA  
GASTRONOMÍA QUE REGRESE A LA  
ALIMENTACIÓN.  
Debate: 18.20h - 18.30h

18.30 h. Décima ponencia: Susana Casanova. LA  
EVOLUCIÓN DE LA COCINA EN MINIATURA, DEL  
BISTRÓ AL RESTAURANTE.  
Debate: 18.50h - 19.00h

19.00 h. Undécima ponencia: Ana Irurita.  
Técnico de INTIA-Reyno Gourmet  
LA IMPORTANCIA EN LOS PRODUCTOS DE  
CERCANÍA Y REGIONALES EN LA NUEVA  
GASTRONOMÍA.  
Debate: 19.20h - 19.30h

19.30 h. Duodécima ponencia: Ximena Hernández  
BURGUERS ENTRE EL FAST FOOD Y LA COCINA  
GOURMET: EVOLUCIÓN EN EL TIEMPO.  
Debate 19.50 h. - 20.00



Después de cuatro ediciones de GASTROMANIA, el único foro de reflexión gastronómico que se hace en Aragón, y de los pocos en España que se realiza sin demostraciones de cocina, se plantea ahora la quinta edición.

**¿Qué ha pasado los últimos 50 años?**

entrada libre



entrada libre