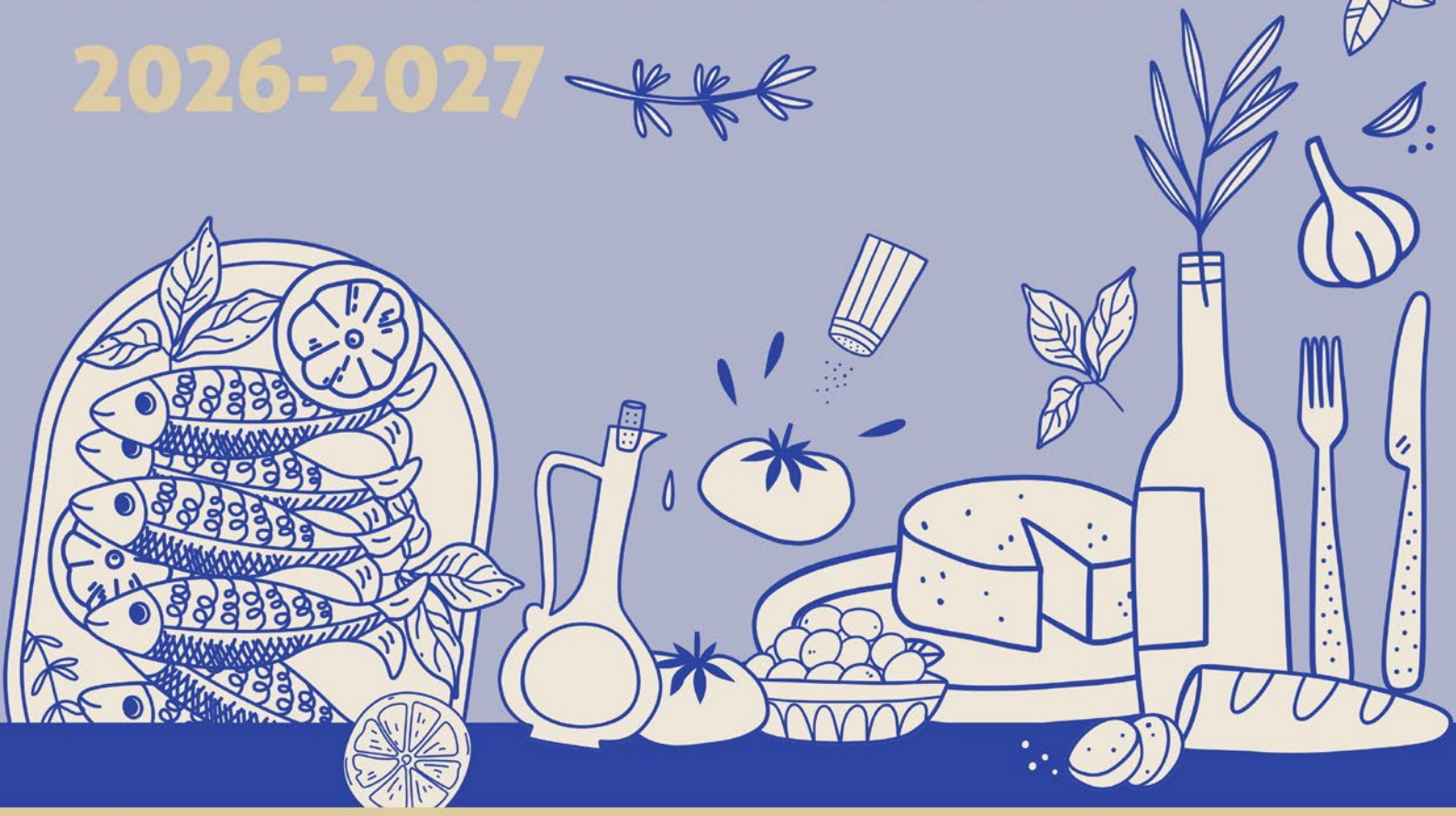
lacartamalacitana

"Las sugerencias de la Carta"

XIX EDICIÓN CICLO DE CONFERENCIAS Y TERTULIAS DE CULTURA ALIMENTARIA 2026-2027



Organiza: lacartamalacitana

Financia: Diputación Provincial de Málaga · sabor a málaga. El sabor que nos une

Colaboran: Universidad de Málaga · Facultad de Turismo Universidad de Málaga · Gastro Campus Innovación · Ateneo · Málaga 26|27 Capital Europea de la Cultura Gastronómica · La Mallorquina José Palma · Victoria Málaga 1928 · Málaga Tierras de Pasas

"Las sugerencias de la Carta"

XIX EDICIÓN CICLO DE CONFERENCIAS Y TERTULIAS DE CULTURA ALIMENTARIA

Curso 2026 - 2027

El 23 de septiembre de 2026 iniciamos la XIX edición de la actividad denominada: "Las Sugerencias de la Carta: Encuentros de Cultura Alimentaria de la Carta Malacitana", que se celebrarán en las ya tradicionales instalaciones del Ateneo de Málaga, de la Facultad de Turismo y de Cervezas Victoria, a todos quiero agradecer su generosidad y colaboración para que se pueda realizar esta nueva edición de un Ciclo de Conferencias y Tertulias que ya es un clásico en la Cultura Gastronómica Malagueña.

Con esta Actividad Cultual, realizamos una combinación de sesiones teóricas en las instalaciones del Ateneo de Málaga y otras de carácter teórico/práctico en Cervezas Victoria y en la Facultad de Turismo de la UMA, en sus instalaciones de "Gastrocampus de Innovación", participando así LCM en sus foros de debate docente en los ámbitos de gastronomía y alimentación.

En este curso que iniciamos, por decisión del Consejo Asesor celebrado el pasado 14 de julio, el hilo conductor del Ciclo de Conferencias y Tertulias estará dedicado a la designación de Málaga como Capital de Cultura Gastronómica de Europa 2026 – 2027.

Este, ya considerado, tradicional Ciclo de Conferencias y Tertulias nos permite proseguir con nuestros objetivos de informar a la ciudadanía malagueña sobre contenidos alimentarios actuales y degustar en cada acto de nuestros productos: vinos, aceites, cerveza… acompañados de aperitivos elaborados con alimentos locales y de temporada. También agradecemos la ayuda de patrocinadores y colaboradores de los Encuentros, sin los cuales no se podrían realizar.

Quiero agradecer el trabajo generoso y profesional realizado durante los últimos años como Coordinadora del Ciclo de Conferencias de Laura Escobar Miranda, Vocal de la Junta Directiva hasta su reciente renuncia por motivos profesionales. Y dar la bienvenida a la Junta Directiva y a la Coordinación del Ciclo de Conferencias de LCM a Arantxa López López, experta en comunicación y de larga trayectoria en publicaciones y organización de actos relacionados con la gastronomía.

Pretendemos que asistir a los "Encuentros de Cultura Alimentaria" continúen siendo un acto social y una reunión de amigos como viene siendo desde cursos anteriores. Animo a todos los socios y amigos de La Carta Malacitana a asistir a estos nuevos "Encuentros de Cultura Alimentaria de La Carta Malacitana", en nuestra web www.lacartamalacitana.org tenéis toda la información.

"Con estas "Sugerencias de la Carta", pretendemos cumplir los objetivos de informar y fomentar el consumo de los variados productos que genera nuestra gran despensa mediterránea"

Antonio Carrillo Ciudad
Presidente de LCM

lacartamalacitana

"Las sugerencias de la Carta"

XIX EDICIÓN CICLO DE CONFERENCIAS Y TERTULIAS DE CULTURA ALIMENTARIA

Curso 2026 - 2027

23 SEP 2026 — Conferencia Inaugural

Málaga Capital Europea de la Cultura Gastronómica 2026-2027

Lugar: **Ateneo de Málaga.** **19:00 h.**

Mesa redonda. Ponentes: **Jacobo Florido Gómez,** Concejal del Área de Recursos Humanos y Calidad, Turismo, Ayuntamiento de Málaga; **Antonio Carrillo Ciudad**, presidente LCM**; Mariano Martín Navas**, Mesón Mariano**: Christian Fernández**, Restaurante Base 9.
Objetivo: Informar de la Capitalidad de Cultura Gastronómic de Málaga y lo que este reconocimiento supone para la Capital y la Provincia.

8 OCT 2026 — Conferencia 2

25 Aniversario de la Creación de la DOP Sierras de Málaga.

Lugar: **Ateneo de Málaga.** **18:30 h.**

Mesa redonda. Ponentes: **Juan Francisco Vallejos, José Manuel Ferreiro, José Luis López Caparrós y Juan Muñoz.**
Objetivo: En 2026 se conmemora el 25.º aniversario de la creación de la Denominación de Origen Protegida (DOP) Sierras de Málaga, nació con el objetivo de distinguir y proteger los vinos tranquilos (blancos, rosados y tintos) elaborados en la provincia de Málaga bajo estrictos criterios de calidad. Su

creación supuso un hito para el sector vitivinícola malagueño, al reconocer la singularidad de unos vinos que combinan variedades autóctonas e internacionales y que reflejan la diversidad de los terroirs de la provincia.

28 OCT 2026 — Tertulia 1

Recetario de Tapas con Nombre de Mujer. Supuesto Práctico.

Lugar: **Facultad de Turismo.** **18:30 h.**

Tertulianas: **Asociación de Mujeres la Torre de Casabermeja.**
Objetivo: Conocer de forma práctica un recetario que responde al patrimonio gastronómico malagueño ideado por la asociación de mujeres la Torre de Casabermeja.

25 NOV 2026 — Tertulia 2

El Mercado de Atarazanas de Málaga: ¿Puede morir de éxito?

Lugar: **Ateneo de Málaga.** **18:30 h.**

Tertuliano: **David Ruiz Morales,** Presidente de la Asociación de Comerciantes del Mercado de Atarazanas.
Objetivo: El Mercado de Atarazanas es una visita imprescindible para conocer la gastronomía malagueña, comprar productos locales y disfrutar del ambiente tradicional de la ciudad.

30 NOV 2026 — Conferencia 3

El imaginario gastronómico en el contexto artístico de Picasso.

Lugar: **Facultad de Turismo.** **18:30 h.**

Ponente: **Mª. Jesús Martínez Silvente, Profesora Titular de Historia del Arte. Universidad de Málaga**
Objetivo: Relacionar y conocer la obra de Picasso con la cocina y la gastronomía.

9 DIC 2026

Conferencia 4

Diccionario Singular de Gastronomía

Lugar: **Ateneo de Málaga** **18:30 h.**

Ponente: **Serafín Quero Toribio.**
Objetivo: Presentación por parte de su autor de un diccionario como su propio nombre indica "Singular de Gastronomía".

15 DIC 2026

Tertulia 3

La ganadería extensiva y la Cabra Malagueña como agente en la prevención de incendios y la mejora de la biodiversidad. Presentación del Año Internacional de los Pastizales y los Pastores de la FAO, en 2026

Lugar: **Ateneo de Málaga.** **18:30 h.**

Presenta: **Juanma Micheo,** Veterinario y técnico en desarrollo rural de la Federación de Cooperativas Agro-alimentarias de Andalucía en Málaga
Tertuliano: **Representante del comité de la FAO para la celebración del Año Internacional de los Pastizales y los Pastores.**
Objetivo: Conocer cómo el pastoreo extensivo y en especial el de la cabra de raza malagueña contribuye a reducir el riesgo de incendios mediante la eliminación natural de la vegetación que actúa como combustible. Presentar el 2026 como Año Internacional de los Pastizales y los Pastores de la FAO. La FAO pide que se desarrollen políticas que aseguren el acceso de los pastores a la tierra y los recursos naturales, apoyen la movilidad y promuevan la gobernanza consuetudinaria e inclusiva, al tiempo que fomentan inversiones adecuadas en la gestión de pastizales, la restauración de ecosistemas, los servicios de salud animal y las cadenas de valor equitativas.

13 ENE 2027

Conferencia 5

Tendencias Gastronómicas en Restauración 2027

Lugar: **Cervezas Victoria.** **18:30 h.**

Mesa redonda. Ponentes: **Enrique Bellver,** crítico gastronómico de SUR; **Manu Balanzino,** editor de The Gourmet Journal, formador y sumiller; **Leonor García-Agua,** directora de Sabor a Málaga; **Javier Frutos,** presidente de MAHOS.
Objetivo: Conocer cuáles serán las novedades y tendencias del sector gastronómico para 2027 tanto en Málaga como en el mundo, en general, y conocer el mapa que sigue la gastronomía en los últimos años.

26 ENE 2027

Tertulia 4

El Recetario Tradicional Malagueño. Supuesto Práctico.

Lugar: **Facultad de Turismo.** **18:30 h.**

Tertulianas y blogueras: **Reme Reina Moreno, María Ángeles Sánchez Serrano, María del Carmen Hernández Lamas, Toñi Sánchez Rodríguez.**

Objetivo: Conocer el Recetario Tradicional Malagueño que es el conjunto de recetas, técnicas culinarias e ingredientes que forman parte del patrimonio gastronómico de la provincia de Málaga. Se trata de una cocina basada en productos locales, estacionales y de gran influencia mediterránea, enriquecida por las tradiciones agrícolas, ganaderas y pesqueras de cada comarca.

9 FEB 2027

Conferencia 6

La Dieta Mediterránea en el Siglo XXI. Supuesto Práctico

Lugar: **Ateneo de Málaga** **18:30 h.**

Ponentes: **Cristina Canovas y Diego Aguilar** de Restaurante Palodú.
Objetivo: ¿Está la Dieta Mediterránea de actualidad? ¿Cómo se enfoca desde la alta gastronomía?

16 FEB 2027

Tertulia 5

Cultura del Producto Cooperativo Agrícola y Ganadero en Málaga.

Lugar: Facultad de Turismo. 18:30 h.

Tertulianos: Presentación de la marca Producto Cooperativo. Técnico de la Federación de Cooperativas Agro-alimentarias de Andalucía. Mesa redonda:
Representantes de DCOOP, AGAMMASUR y TROPS.
Objetivo: Conocer la larga tradición de cooperativismo agrario y ganadero de la provincia de Málaga que ha contribuido al desarrollo económico, social y cultural de sus comarcas rurales y conocer la nueva marca nacional Producto Cooperativo.

9 MAR 2027

Conferencia 7

La adaptación de los Tropicales al Recetario Tradicional Malagueño.

Lugar: Facultad de Turismo. 18:30 h.

Ponente: Dr. Iñaki Hormaza, profesor de investigación del CSIC (España), asesor internacional; **José Jorge González Fernández**, doctor ingeniero agrónomo y técnico de investigación desarrolla su actividad en el Instituto de Hortofruticultura Subtropical y Mediterránea "La Mayora" (IHSM UMA-CSIC); **María Herrero**, CEO Hotel B-Bou - La Viñuela.
Objetivo: Informar de cómo los cultivos tropicales han enriquecido la cocina malagueña al aportar nuevos sabores, colores y posibilidades culinarias, manteniendo al mismo tiempo la identidad de la tradición mediterránea.

30 MAR 2027

Tertulia 6

Boquerones Victorianos en Vinagre.

Lugar: Facultad de Turismo.18:30 h.

Tertulianos: Elvira Frápolli y Daniel García Peinado.
Objetivo: Conocer de forma práctica la elaboración de los boquerones victorianos en vinagre que son una de las tapas más emblemáticas de la gastronomía malagueña.

13 ABR 2027

Conferencia 8

¿Qué se entiende en el Siglo XXI por dieta sana, variada y mediterránea?

Lugar: **Ateneo de Málaga.** **18:30 h.**

Ponente: **Francisco José Tinahones Madueño,** Jefe de Servicio de Endocrinología y Nutrición de los Hospitales Regional y Virgen de la Victoria de Málaga.
Objetivo: En el siglo XXI, una dieta sana, variada y mediterránea no se entiende como una lista rígida de alimentos, sino como un patrón de alimentación respaldado por la evidencia científica que favorece la salud, la prevención de enfermedades y la sostenibilidad.

27 ABR 2027

Tertulia 7

Aceites ganadores SAM 2026 y Panadería Salvador.

Lugar: **Cervezas Victoria.** **18:30 h.**

Tertulianos: **Diego Rivas Cosano y Federico Ramírez Montosa.**
Objetivo: Conocer y degustar su excelente calidad, sus características muy diferentes a otras variedades y su vinculación con el territorio que han propiciado la obtención de esta Denominación de Origen Protegida desde el año 2009. Conocer y degustar la elaboración de diferentes tipos de pan, variedades de harina y procesos de fabricación actuales.

lacartamalacitana

12 MAY 2027

Conferencia 9

La Arqueogastronomía Ibérica: Supuesto Práctico.

Lugar: **Facultad de Turismo.** **18:30 h.**

Ponentes: **Lidia Cabello Ligero,** Servicios Centrales de la UMA de apoyo a la investigación; **José Damián Partido Ruiz,** Jefe de Cocina del Parador Nacional de Antequera.
Objetivo: La arqueogastronomía ibérica investiga cómo se alimentaban los pueblos íberos que habitaron la península ibérica entre los siglos VI y I a. C. Su objetivo no es solo conocer qué comían, sino también cómo producían, cocinaban, conservaban y consumían los alimentos.

25 MAY 2027

Tertulia 8

Vinos y Quesos ganadores SAM 2026.

Lugar: **Facultad de Turismo.** **18:30 h.**

Tertulianos: **Elena García González y José Manuel Moreno Ferreiro.**
Objetivo: Conocer dos productos estrella de la gastronomía malagueña ganadores del concurso SAM 2026: vinos y Quesos.

lacartamalacitana

lacartamalacitana

"Las sugerencias de la Carta"

XIX EDICIÓN CICLO DE CONFERENCIAS Y TERTULIAS DE CULTURA ALIMENTARIA

Curso 2026 - 2027

Organiza:

lacartamalacitana

Financia:

Diputación Provincial de Málaga

sabor a málaga
El sabor que nos une

Colaboran:

UNIVERSIDAD DE MÁLAGA

Facultad de Turismo
UNIVERSIDAD DE MÁLAGA

GASTRO CAMPUS INNOVACIÓN

ATENEO

MÁLAQA SIERRAS PASAS

La Mallorquina
José Palma

Málaga 26 27
CAPITAL EUROPEA DE LA CULTURA GASTRONÓMICA

VICTORIA
MÁLAGA 1928