

MEMORIA DEL CICLO

OLORES Y SABORES EN LA DIETA MEDITERRANEA

ANTONIO MARÍN GARRIDO

Con la colaboración de Académicos de esta Corporación, así como de personal docente perteneciente a las universidades de Almería, Córdoba y Jaén, todos ellos encuadrados en Departamentos de Nutrición y tecnología de alimentos, se han celebrado seis conferencias utilizando como sede las correspondientes a los Colegios Oficiales de Veterinarios de las cuatro provincias que conforman nuestro ámbito territorial, cedidos como siempre de forma gratuita por sus respectivas Juntas de Gobierno.

El acto inaugural tenía lugar el 23 de noviembre en la sección de Málaga con una conferencia titulada *“Cibaria mediterránea: trepidancia de Olores y sabores”* a cargo de D. Pablo Amate López, Periodista especializado en gastronomía, Director del Curso de Gastronomía. Enología y Nutrición de la Universidad de Granada y Académico Correspondiente de esta Real Academia de Ciencias Veterinarias de Andalucía Oriental, en la que el ponente hizo un amplio y detallado recorrido por los principales alimentos que integran la dieta de los países ribereños del Mediterráneo con especial énfasis en los producidos en nuestros país.

El día 30 de noviembre, en Almería se celebraban en la misma sesión dos conferencias dictadas la primera de ellas por el Dr. D. Julio Boza López, Profesor de investigación del C.S.I.C., Académico fundador y Presidente de Honor de la Academia, bajo el Título: *“Historia de la dieta Mediterránea y sus aportaciones a la salud”*, constituyó una lección magistral sobre los orígenes y efectos beneficiosos que su consumo ha producido en la especie humana.

Seguidamente, con una conferencia titulada “*Frutas y hortalizas: un placer muy saludable*”, la Dra. D^a. Maria del Mar Reboloso, profesora Titular de la Universidad de Almería dedicada su ponencia a un detallado recorrido por ese amplio grupo de frutas y verduras que constituyen ingredientes básicos de la dieta mediterranea y que contribuyen decididamente a la mejora de la salud de sus consumidores.

El día 1 de diciembre, en Jaén, tenía lugar una nueva jornada del ciclo con la participación de los Dres. D. Rafael Moreno López. Catedrático de la Universidad de Córdoba y D. Rafael Gómez Díaz, profesor Titular de la misma Universidad, con las ponencias “*Embutidos: el sabor de la necesidad, el aroma de la casualidad*” y “*Quesos: saberes y sabores*” respectivamente.

Tras un documentadísimo recorrido por sus respectivas ponencias, en las que pusieron de manifiesto las virtudes de este grupo de alimentos que constituyen un importante aporte nutricional, con independencia del deleite gastronómico que para muchos supone su consumo.

Al finalizar las ponencias, un numeroso grupo de entre los asistentes al acto, bajo la dirección del Dr. Gómez Díaz, participaban en una lección teorico-practica de iniciación a la cata de quesos, de acuerdo con criterios normalizados para este fin.

Días mas tarde, el 13 de diciembre, en Granada, tenía lugar la conferencia de clausura del curso con la conferencia dictada por el Profesor Dr.D. José Juan Gaforio, Profesor Titular de la Universidad de Jaen y Director de Citoliva y Comisionado por la Universidad de Jaén para el Centro de Estudios avanzados en olivar y aceite de oliva, con su ponencia “*El aceite de oliva virgen: sabor y salud*” en la que destacaría las diferencias fundamentales entre los aceites de oliva virgen y otros aceites de consumo habitual, destacando las virtudes del primero y haciendo especial énfasis en las aportadas por el consumo del oliva virgen elaborado con la variedad “picual” que constituyen la base fundamental de los trabajos de investigación que viene realizando desde hace años y fruto de los cuales son los reconocimientos de sus efectos beneficiosos en la salud de los consumidores.

El acto fue clausurado por el Presidente de la Academia, coordinador del ciclo, con la asistencia del Vicepresidente de la Sección de Granada.