



I Mesa Redonda sobre Gastronomía

«Club de Gourmets» organiza una Mesa Redonda sobre Gastronomía. Se pretende en esta Mesa analizar la hora presente de la Gastronomía, sus problemas, el amplio mundo de interrelaciones que supone la dualidad restaurador-comensal, las repercusiones que el hecho gastronómico tiene en la sociedad actual, los problemas de calidad, económicos, sociales y culturales. El afrontamiento de estos temas se va a realizar de la forma que ha parecido más eficaz y práctica: por un grupo reducido de personas interesadas directamente, ya como profesionales ya como expertos, aficionados o gastrónomos. Esta es la razón que impone la rigurosa limitación de plazas, que si puede privar a la Mesa de la presencia de muchas personas interesadas, le dará en cambio la fluidez de deliberación que permita un máximo aprovechamiento del tiempo y un pormenorizado examen de todos los puntos sometidos a estudio.

El Calendario de esta I Mesa será el siguiente:

Programa

Día 29-XI-76:

A las 19.00 h.: Cóctel de apertura y presentación a cargo del Conde de los Andes.

Día 30-XI-76:

10.00 h.: Enrico Guagnini. «Aportación de los medios de comunicación al desarrollo de la Gastronomía».

11,30 h.: Manuel Llano Gorostiza. «Situación vinícola de España».

13,00 h.: Almuerzo.

16,30 h.: Raymond Oliver. «Humanística de la Gastronomía».

Día I-XII-76:

10,00 h.: Juan María Arzac. «El comensal y el restaurador». ¿Qué deben exigirse mutuamente?

11,30 h.: Rafael Ansón Oliart. «Turismo y Gastronomía».

13,00 h.: Almuerzo.

16,30 h.: Paul Bocuse. «La cocina del mercado».

Día 2-XII-76:

10,00 h.: Néstor Lujan. « ¿A dónde va la Gastronomía?».

11,30 h.: Víctor de la Serna. «Resumen y coloquio de la I Mesa Redonda sobre Gastronomía».

13,00 h.: Almuerzo.

19,00 h.: Acto de clausura a cargo del Marqués de Desio.

19,30 h.: Cóctel de despedida.

Lugar de celebración: Salón de Actos de Philips Ibérica, S. A. E. Edificio Philips. Av. de América, s/n. Madrid.