

Curso de verano sobre 'Patrimonio y Cultura Agraria II'. Gordoncillo, España.

9 al 12 de julio.



Gordoncillo acoge un curso de verano sobre 'Patrimonio y Cultura Agraria II' bajo la dirección de Javier Revilla Casado, profesor asociado de Historia Contemporánea, que la Universidad de León desarrollará en la localidad leonesa del 9 al 12 de julio de 2019.

El curso se titula 'Patrimonio y Cultura Agraria II', siendo continuidad del ya impartido el pasado 2018. Sus objetivos son básicamente «analizar, debatir y compartir experiencias relacionadas con la cultura y el patrimonio generado por la agricultura y la ganadería». Se trata de un curso multidisciplinar con 4 grandes líneas:

1) Aves: el curso arranca y finaliza con ellas, poniendo en valor a los palomares tradicionales (con Irma Basarte) y al pichón bravío como patrimonio gastronómico de las tierras llanas leonesas. Se contará con un cocinero Estrella Michelin, Juanjo Losada del Restaurante Pablo, quien cocinará en vivo un plato con el pichón como protagonista. El curso se cerrará también con las aves, ya que constituyen un importantísimo valor natural y turístico en Gordoncillo como demostrará el ecólogo y fotógrafo Jorge Falagán.

2) Arqueología: cuatro ponencias giran entorno a esta disciplina, con distintas perspectivas, siendo protagonizadas por Pablo López, Andrés Menéndez, Fernando

Barrientos y Alejandro Rodríguez. Tres de estos arqueólogos están trabajando en Gordoncillo en un proyecto de documentación intensiva, dirigidos por Fernando Barrientos quien dará a conocer en este marco los primeros resultados de dicha investigación. Todos en general mostrarán experiencias de otros lugares donde han desarrollado proyectos de documentación y puesta en valor del patrimonio arqueológico.

3) Arquitectura: las construcciones tradicionales y el patrimonio industrial son otros ejes sobre los que pivota el curso; palomares, estaciones ferroviarias, antiguos conventos o viejas fábricas como la que alberga el Mihacale de Gordoncillo son susceptibles de convertirse en recursos para las localidades donde se ubican. Los ejemplos de Mansilla de las Mulas, Palanquinos, Cuenca de Campos serán abordados por ponentes como Francisco Javier Lagartos, Javier Revilla o Izaskun Villena.

4) Recursos endógenos: finalmente se incluirán ponencias de gran interés que muestran distintos recursos que ofrece actualmente el mundo agrario; Daniel Herrero como geógrafo, Sandra Sixto como emprendedora en sector gastronómico y Raquel Zorita desde la IGP de la Lenteja Pardina Tierra de Campos mostrarán realidades del entorno inmediato. Gordoncillo también aprovechará para presentar su oferta turística recientemente actualizada.

Las inscripciones deben de realizarse on-line, y tienen un precio de entre 55 y 35 EUR

[Programa completo del curso](#)

[Evento en Facebook](#)
