

La exposición 'Educando el gusto' reflexiona sobre el papel de la alimentación en la vida de las personas y las sociedades

Fruto de la colaboración de la escultora dianense y profesora de la Universidad Miguel Hernández Imma Mengual con un grupo de profesores de la Universidad de Alicante dirigido por el profesor Josep Bernabeu Mestre, la exposición "Educando el gusto. Arte e historia del *bien* comer" ofrece dos miradas sobre la alimentación, desde la historia y desde el arte, destinadas a reflexionar sobre el papel de la alimentación en la vida de las personas y las sociedades.

Imma Mengual aporta su mirada artística con el proyecto expositivo *Con la boca llena no se habla*, donde ofrecerá una visión crítica con una obra generada usando huesos, objetos y utensilios de ciertas comidas. Por su parte, la exposición *Cómo aprendimos a comer*, comisariada por el profesor Antonio García Belmar, nos cuenta la historia del proyecto EDALNU, que entre 1961 y 1997 trató de transmitir a través de las escuelas españolas y divulgar entre la sociedad las formas de alimentarse que debían sacar definitivamente a la sociedad española de décadas de hambre y prepararla par los riesgos de la abundancia.

El Ajuntament de Dénia, con la colaboración las Universidades de Valencia y Alicante y del Instituto de Historia de la Medicina y de la Ciencia "López Piñero, organiza esta muestra que se inaugura en el Centre d'Art l'Estació el viernes 16 de marzo, a las 20 horas.

Al hilo de esta doble exposición, que permanecerá en el Centre d'Art l'Estació hasta el 29 de abril, se van a generar una serie de actividades relacionadas con la educación del gusto como las mesas redondas "El reto de enseñar a comer" (19 de abril), "La gastronomía saludable como objetivo: el papel de la restauración y los comedores escolares" (25 de abril) y "La educación para el gusto artístico" (26 de abril), en las que participarán cocineros como Evarist Miralles y Pep Romany, productores, dietistas, empresarios, artistas y docentes.

Asimismo, a lo largo del mes de abril se desarrollará el proyecto CineTapa, en colaboración con el Cine Club Pessic, que ofrecerá al público la oportunidad de maridar cine y gastronomía disfrutando de una buena película y de una tapa inspirada en ella que elaborarán para la ocasión cocineras locales. El CineTapa se realizará también con colegios e institutos y otras asociaciones como el Hogar del Jubilado, ofreciendo, esta vez, tapas inspiradas en los cortometrajes que se proyectarán.