

**REAL ACADEMIA DE CIENCIAS,  
BELLAS LETRAS Y NOBLES ARTES  
DE CÓRDOBA**

**XXIII JORNADAS DEL INSTITUTO  
DE ESTUDIOS CALIFALES**

**LA ALIMENTACIÓN  
EN AL ANDALUS**



Platos de tradición califal. Foto realizada por estudiantes del 1º curso de Cerámica Artística (Escuela de Arte Dionisio Ortiz. Córdoba). Primer Premio en la categoría de Cerámica del “Concurso Internacional de Diseño Andalusí Vivo”, organizado por INNOVARTE, en el marco de “CONTINUADORES.ARTE VIVO ANDALUSÍ”.

**DEL 3 AL 5 DE MARZO 2025**

**COORDINADORES**

**M<sup>a</sup>. Jesús Viguera Molins  
Rafael Frochoso Sánchez**

# PROGRAMA

**LUNES 3 DE MARZO DEL 2025**

**Lugar: Biblioteca Viva de al Andalus  
(Cuesta del Bailío)**

**19,00 horas - Apertura de las Jornadas**

## PRIMERA SESIÓN

**PRESIDE: Manuel Gahete Jurado**, vicepresidente de la Real Academia de Córdoba.

**19,00 horas:**

Apertura de las Jornadas por **Manuel Gahete Jurado (RAC), María Jesús Viguera Molins (BVA), Rafael Frochoso Sánchez (RAC)**.

**19,10 horas:**

**Expiración García Sánchez (CSIC, Granada):** *Fuentes textuales andaluzas sobre alimentación.*

**19,30 horas:**

**Rafael Pinilla Melguizo (UCO):** *Del alajar a la alacena. Los arabismos del español referidos a la alimentación.*

**19,50 horas:**

**Julia María Carabaza Bravo (Universidad de Granada):** *La alimentación en fuentes agrícolas andalusíes.*

**20,10 horas:**

**Rafael Frochoso Sánchez (RAC):** *Comentarios históricos sobre la cocina andalusí.*

**20,30 horas:**

Presentación bibliográfica: *Flora agrícola y forestal de al-Andalus, II: especies leñosas,* por **Jacinto Esteban Hernández Bermejo, Expiración García Sánchez, Julia M<sup>a</sup> Carabaza Bravo.**

**20,40 horas:**

INAUGURACIÓN de la EXPOSICIÓN: *Cerámica de mesa y cocina de Marruecos,* por CONTINUADORES. ARTE VIVO ANDALUSÍ (Innovarte).

**MARTES 4 DE MARZO DEL 2025**

**Lugar: Biblioteca Viva de al Andalus (Cuesta del Bailío)**

**SEGUNDA SESIÓN**

**PRESIDE: María Jesús Viguera Molins, Fundación Paradigma Córdoba para la Convivencia.**

**19,00 horas:**

**Claude Guintard (ONIRIS-École Nationale Vétérinaire de Nantes) y Christine Mazzoli-Guintard (Université de Nantes):**  
*Arqueozoología y alimentación en al-Andalus.*

**19,20 horas:**

**Laura Aparicio Sánchez (UCO):**  
*Arqueología de la cocina en excavaciones de Córdoba.*

**19,40 horas:**

**Rafael Espejo Serrano (Universidad Politécnica de Madrid):** *Manejo del suelo y del agua en Al-Andalus.*

**20,00 horas:**

**Manuela Cortés García (Universidad de Granada):** *Las novedades alimenticias, y otras, de Ziryāb en Córdoba.*

**20,20 horas:**

**Marcos García García (Universidad de Granada):** *Alimentación: fronteras y encuentros culturales.*

**20,40 horas:**

Presentación bibliográfica:

*La gastronomía de Al-Andalus: los sabores andalusíes que persisten en nuestra memoria,* por **Francisco García Duarte.**  
Y: *A fuego lento. La cocina de la vida,* por **María Amor y Javier Martín.**

**MIÉRCOLES 5 DE MARZO DEL 2025**

**Lugar: Biblioteca Viva de al Andalus  
(Cuesta del Bailío)**

**TERCERA SESIÓN**

**PRESIDE: Rafael Frochoso Sánchez (RAC).**

**19,00 horas:**

**Antonio Vallejo Triano (Conjunto Arqueológico Madinat al-Zahra) y José Antonio Riquelme Cantal (Universidad de Córdoba):** *Presencia y consumo de especies animales en la ciudad califal de Madinat al-Zahra.*

**19,20 horas:**

**María Antonia Martínez Núñez (Universidad de Málaga):** *Epigrafía en recipientes de mesa.*

**19,40 horas:**

**María Jesús Viguera Molins (BVA):** *El aceite en textos andalusíes.*

**20,00 horas:**

**María del Sol Salcedo Morilla (RAC):** *Minutas populares.*

**20,20 horas:**

Presentación bibliográfica: *La cocina andalusí según dos recetarios almohades. Algunos platos de su continuidad*, por **Fernando Rueda García.**

## **ORGANIZA:**



**REAL ACADEMIA  
DE CÓRDOBA**  
**1810**

## **COLABORAN:**



**Diputación** de Córdoba

