

¿Qué comemos?, ¿cómo comemos?

Días 2, 3 y 4 de octubre en horario de tarde



Estas jornadas se realizan en el marco del Programa Operativo FEDER 2007-2013 para Aragón, operación 49. Mitigación y Adaptación al Cambio Climático: "Construyendo Europa desde Aragón".

Martes 2 de octubre - Qué consumimos

18.00 h - Presentación V Jornadas a cargo del Consejero de Agricultura, Ganadería y Medio Ambiente del Gobierno de Aragón

18.15 h - Introducción general a las jornadas a cargo de la Coordinadora de La calle Indiscreta

18.30 h - Asociación Red de Semillas de Aragón: Recuperación y puesta en valor de variedades locales

Carlos Gil, miembro de la Asociación Red de Semillas de Aragón.

19.15 h - Descanso

19.30 h - Con suma naturalidad

Presentación del proyecto, de reciente creación, que pretende ayudar al consumidor a diferenciar productos que favorezcan la cría de razas ganaderas autóctonas.

José F. Gómez, Coordinador técnico del proyecto.

20.15 h - Centro de Estudios Rurales y de Agricultura Internacional (CERAI): El huerto social de Villamayor
Producto ecológico y local a partir de una experiencia concreta.

José María Alquézar, Presidente de CERAI.

Miércoles 3 de octubre - De dónde...

17.00 h - Pon Aragón en tu mesa / Es bueno es de Aragón

Rosa Rived, Coordinadora del proyecto Pon Aragón en tu mesa, detallará una de las acciones, denominada *Es bueno es de Aragón*, junto a Franck Parnaudeau, responsable de Mi espacio Gourmet.

18.00 h - Comité Aragonés de Agricultura Ecológica, CAAE: La experiencia del mercado agroecológico de Zaragoza

Sara Zarazaga Gimeno, Coordinadora de control de CAAE Aragón.

18.45 h - Descanso

19.00 h - Slow Food Zaragoza: Restauración colectiva sostenible

Todo el mundo debería poder acceder a una comida sana, cercana, ecológica... a través de hospitales, colegios y otros centros públicos.

Jorge Hernández, Presidente de Slow Food Zaragoza.

19.45 h - Intercambio de semillas



Jueves 4 de octubre - Cómo...

17.00 h - José Luis Solanilla: el consumo de vino en Aragón

El consumo de vino, su disfrute y posibles nuevos consumidores. El nivel de los vinos aragoneses y su posición en el mundo.

José Luis Solanilla, periodista especializado en gastronomía y fundador del blog "Entre Copas y pucheros", de Heraldo de Aragón.

17.45 h - Restaurante El morral de la Ojinegra, de Alloza, un ejemplo de restaurante km 0

Filosofía y propósito de los restaurantes km 0: restaurantes buenos, sostenibles y justos.

Belén Soler, responsable del Restaurante El morral de la Ojinegra, de Alloza.

18.30 - Descanso

18.45 h - Joaquín Coll Clavero: el nuevo consumidor, o el locávoro

Joaquín Coll Clavero, experto en gastronomía.

19.30 h - Cata de tomates (variedad de tomate de Aragón, pan ecológico, aceite y vino de Aragón)