

Aproximación a la agricultura y alimentación mediterránea



“La aceituna, vida y tradiciones de un noble fruto”

Charla coloquio con:

Hilari Jaime Ripolles. Productor panel de cata
Representante D.O. Aceites Comunitat Valenciana
Ana Chilet Gastroblogger de CocinaConPoco.com
Sesión de cata de aceite en el restaurante La Vella de la UPV.

Viernes, 11 de noviembre de 2011

Sábado, 12 de noviembre de 2011.
Excursión a la comarca del Baix Maestrat. Visita a los olivos milenarios de Clot d'en Simó y cata de aceite.

Viernes, 10 de febrero de 2012

“Frutos secos: La sostenibilidad del secano valenciano”

Sábado 11 de febrero de 2012.
Visita a las explotaciones truferas de Sarrión de los Condes en Teruel.

Charla coloquio con:

Ramón Mampel Dellá. Sec. general Unió de Llauradors del País Valencià.
Jesús Pérez Sola. Turrónes San Luis de Cabanes.
Josep Marco Sansano. Slow Food.
Cata de frutos. La Vella de la UPV.



“El queso valenciano y sus variedades: Un gran desconocido”

Charla coloquio con:

Angel Valeriano Rojo. Cooperativa de quesos Los Corrales.
Amparo Romero. Asociación de queseros de la Comunitat Valenciana
Pilar Molina. Profesora Tecnología de los alimentos

Viernes, 9 de marzo de 2012

Sábado 10 de marzo de 2012.
Excursión a Almedijar.
Visita almazara, fábrica de queso y bodega de vino.

Viernes, 20 de abril de 2012

“El vino en la Comunidad Valenciana”

Sábado, 21 de abril de 2012.
Viaje a Muro de Alcoi para visitar el proyecto microviña.

Debate con:

Juan Cascant Vicent. Productor
Diego Morcillo. Enólogo de Coviñas
Bodegas Gandía Pla.
Cata de vinos en el restaurante La Vella de la UPV.



“Tracción animal”

Charla coloquio con:

Toni Montoliu.
Paco Carrusero.
Profesor de la ETSIAMN

Viernes, 11 de mayo de 2012

Sábado, 12 de mayo de 2012. Excursión a Benifaió.
Trabajo con tracción animal. Comida en la casa rural La Peira

Viernes, 8 de junio de 2012

“La pesca artesanal y su problemática”

Sábado, 9 de junio de 2012.
Excursión a la Albufera.
Visita al lago y al Parque Natural.

Charla coloquio con:

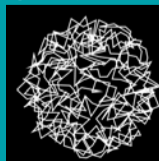
Santos Ruiz Álvarez. Presidente DO Arroz Valencia
José Caballer. President de l'Associació de pescadors de El Palmar



Las charlas y debates se realizarán en la ETSIAMN de la UPV (zona antigua)

Camino de Vera, s/n. La cata se hará en el restaurante “La Vella” de la misma Universidad.
HORARIO: 16,30 horas a 18,30 horas

ORGANIZAN:



Cátedra
Tierra Ciudadana
Fondation Charles Léopold Mayer

Precio de todas las charlas y sesiones de cata: **20 euros**

(Ingresar en la cuenta de Slow Food nº 3188 0016 84 2087961625 Credit Valenciana, indicando el nombre)

Los viajes en autobús serán gratuitos para los alumnos de la ETSIAMN y de la UPV.

Se entregará un diploma a los asistentes.



Slow Food València

Escuela Técnica Superior de Ingeniería Agronómica
y del Medio Ambiente [ETSIAMN]

“La Vella”
CAFETERIA RESTAURANTE

CocinaConPoco.com