

# 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

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

## "Frutos secos: La sostenibilidad del secano valenciano"

Charla coloquio con:

Ramón Mampel Dellá. Sec. general Unió de Llauradors del País Valencià.  
Jesús Pérez Sola. Turrones 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"

Viernes, 9 de marzo de 2012

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

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

Viernes, 20 de abril de 2012

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

## "El vino en la Comunidad Valenciana"

Debate con:

Juan Cascant Vicent. Productor  
Diego Morcillo. Enólogo de Covñas  
Bodegas Gandía Pla.

Cata de vinos en el restaurante La Vella de la UPV.



## "Tracción animal"

Viernes, 11 de mayo de 2012

Charla coloquio con:

Toni Montoliu.  
Paco Carrusero.  
Profesor de la ETSIAMN

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

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

## "La pesca artesanal y su problemática"

Charla coloquio con:

Santos Ruiz Álvarez. Presidente DO Arroz Valencia  
José Caballer. Presidente 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

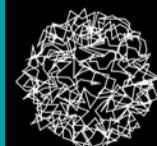
Precio de todas las charlas y sesiones de cata: **20 euros**

(Ingresar en la cuenta de Slow Food nº 3188 0016 84 2087961625 Credit Valenciac, 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.

ORGANIZAN:



Cátedra  
Tierra Ciudadana  
Fondation Charles Léopold Mayer



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

"la Vella"  
CAFETERIA RESTAURANTE

CocinaConPoco.com