

## A QUIÉN VA DIRIGIDA LA JORNADA

- ▣ CONSUMIDORES AGROALIMENTARIOS
- ▣ RESTAURADORES
- ▣ CENTROS DE FORMACIÓN
- ▣ GRUPOS CONSUMO RESPONSABLE
- ▣ TÉCNICOS DE GRUPOS DE DESARROLLO RURAL
- ▣ TÉCNICOS DE OFICINAS AGRARIAS COMARCALES
- ▣ TÉCNICOS DE CENTROS DE INVESTIGACIÓN AGRARIA
- ▣ PERIODISTAS ESPECIALIZADOS

Interesados en conocer las posibilidades de las variedades locales de siempre en la cocina actual, las estrategias de valorización agroalimentaria y las nuevas herramientas para la comercialización en circuitos cortos haciendo frente al cambio climático.

[www.proyectonuevoshorizontes.blogspot.com](http://www.proyectonuevoshorizontes.blogspot.com)

## GRUPOS SOCIOS



### 10:30 INAUGURACIÓN

- ▣ D. Manuel Rivas Caridad. Alcalde del Concello de Cambre
- ▣ Dña. Alejandra Álvarez de Mon Rego. Directora Xeral de Innovación e Industrias Agrarias e Forestais. Consellería do Medio Rural. Xunta de Galicia
- ▣ D. Jorge M. Blanco Ballón. Gerente del GDR Mariñas-Betanzos

### 11:00 VÍAS DE DIFERENCIACIÓN PARA LAS PRODUCCIONES LOCALES: EL MOVIMIENTO SLOW FOOD

- ▣ Representante Convivium Slow Food Galicia.

### 11:40 NUEVOS CANALES COMERCIALES PARA LAS PRODUCCIONES LOCALES: COOPERATIVAS DE CONSUMO RESPONSABLE.

- ▣ D. Marcial Blanco. Cooperativa Zocamiñoca
- ▣ D. Clara Raposo González. Cooperativa A Cova da Terra
- ▣ Xan Martínez Vázquez. Cooperativa A Xoaniña

### 12:40 CONSERVAR EL PATRIMONIO GENÉTICO VEGETAL Y RECUPERAR SABORES.

- ▣ D. María Carrascosa García. Red Andaluza de Semillas

### 13:15 CLAUSURA DE LA JORNADA

- ▣ D. José A. Santiso Miramontes. Presidente GDR Mariñas-Betanzos.

### 13:30 DEGUSTACIÓN “LAS VARIETADES LOCALES EN NUESTRA COCINA”

Platos elaborados por Gonzalo Rey Martínez del Restaurante Agar-Agar.

En definitiva, se trata de degustar las variedades cultivadas por los productores participantes en el proyecto de cooperación “Nuevos Horizontes”, definir conjuntamente sus rasgos característicos y darlos a conocer entre restauradores, formadores, consumidores y público en general.

Los productos procedentes de nuestras parcelas demostrativas son: tomates (Negro de Santiago, Abuela de Osedo), pimientos (Arnoia, Grande de O Couto, Mougán, Oimbra, Punxín), cebolla (Betanzos, Ribadeo, Vilagarcía), repollo de Betanzos, patata Fina de Carballo.

Además se acompañarán de productos agroalimentarios del territorio como el Viño da Terra de Betanzos, queso de cabra de Aranga, galiña Piñeira, helados de Granxa O Cancelo y otros productos del mar.

Varios Grupos de Desarrollo Rural de Galicia y Asturias, doce en total, están impulsando el proyecto de cooperación "Nuevos Horizontes: impulsar iniciativas de empleo a través de la puesta en valor de tierras agrarias, mediante la recuperación del patrimonio genético vegetal y el fomento de nuevas producciones demandadas por los mercados", para el que se ha concedido una subvención del Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino para su ejecución durante los años 2010 a 2013.

El objetivo general es *identificar, ensayar y difundir cultivos tradicionales y nuevas producciones que puedan generar empleo agrario, conectando estas producciones con demandantes de empleo y con los mercados objetivo*

Entre sus objetivos específicos están:

- Identificar y evaluar producciones tradicionales y nuevos cultivos con potencial en cada territorio.
- Optimizar en campo los procesos productivos y estudiar vías de comercialización.
- Identificar una "bolsa" de tierras agrarias ociosas, susceptibles de ponerse en producción.
- Aplicar metodologías de trabajo integradas, entre Grupos de Desarrollo Rural, agricultores, Centros de Investigación Agraria, propietarios de tierras, Bancos de Tierras, transformadores y comercializadores.
- Mejorar la información y formación.
- Animar la diversificación productiva.
- Animar el consumo de las variedades locales y su comercialización en circuitos cortos.

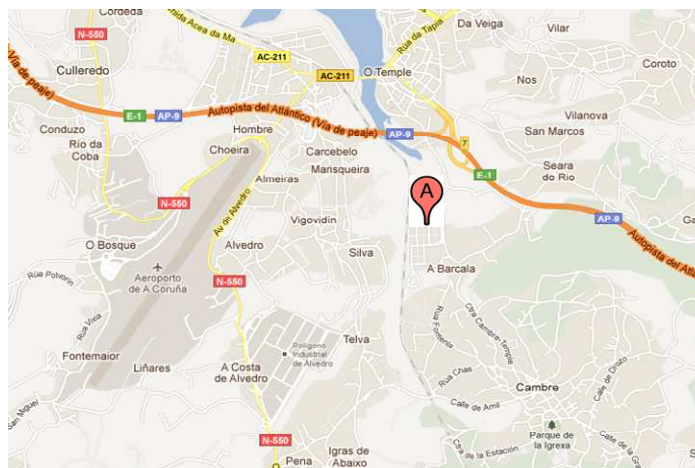
## LOCALIZACIÓN E INSCRIPCIONES

**DIA:** Lunes, 12 de Septiembre de 2012

**LUGAR:** Aula de cocina Porto Muíños

Plaza Casares Quiroga, 5-6-7 – Urbanización A Barcala. 15660 Cambre (A Coruña)

[www.auladecocinaportomuinos.blogspot.com](http://www.auladecocinaportomuinos.blogspot.com)



[www.proyectonuevoshorizontes.blogspot.com](http://www.proyectonuevoshorizontes.blogspot.com)

## INSCRIPCIÓN

**GDR MARIÑAS - BETANZOS**

[www.marinasetanzos.org](http://www.marinasetanzos.org)

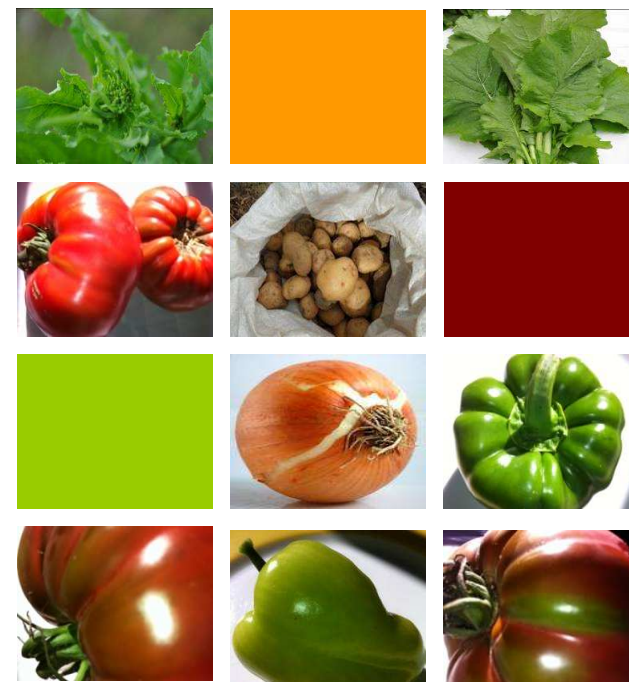
Tlf.: 981 669 541

[info@marinasetanzos.org](mailto:info@marinasetanzos.org)



# VARIETADES LOCALES Y GASTRONOMÍA

Cambre, 12 de Septiembre 2012



*Cultivando Oportunidades*

