



APROXIMACION A LA ALIMENTACION Y AGRICULTURA MEDITERRANEA.

A lo largo de los meses de febrero, marzo, abril y mayo se van a organizar una serie de actividades que pretenden dar a conocer el mundo rural español, así como los productos de calidad de la región mediterránea. Se van a realizar dos bloques de actividades.

El primero constará de cuatro sesiones temáticas en las que se proyectará una película o documental relacionado con la alimentación, con debate posterior, para terminar con la cata de un producto. Estas sesiones se realizarán los viernes por la tarde de 16 horas a 20 horas en la Escuela Técnica Superior de Ingenieros Agrónomos de la Universidad Politécnica de Valencia ubicada en el Camino de Vera, s/n..

El segundo bloque constará de cuatro viajes a zonas con una problemática rural o agraria distinta. En la primera se visitará Sarrión de los Condes, situado en la comarca de Teruel. Esta es una zona rural en la que se recolecta trufa. El objetivo del viaje es que los alumnos conozcan el sistema de gestión de las explotaciones fruteras y participen en la recolección, utilizando perros, de trufa. La segunda salida se realizara a la comarca de Utiel-Requena, En el enólogo de las bodegas que visitaremos explicarán a los alumnos cual es el proceso de producción y las principales características que debe de poseer un vino para ser de calidad. Asimismo se visitará una fabrica de embutido que es otro de los productos tradicionales de la zona. En la tercera se visitará la zona del Baix Maestrat donde visitaremos la sede del grupo de desarrollo rural Clot d'En Simó, que nos explicará cuales han sido las estrategias de desarrollo que han emprendido y su proceso de adopción. Finalmente recorreremos uno de los senderos diseñados para la visita de los olivos milenarios, (olivos con más de 9 metros de circunferencia, lo que los convierte en auténticas esculturas naturales) y se realizará una cata de aceite en su sede. La última salida se realizará, en bicicleta, por la huerta norte de valencia y se visitará la sede del museo de la Chufa donde su director nos enseñara el proceso de elaboración.

SESIONES VIERNES TARDE Y EXCURSIONES DE LOS SABADOS:

► Viernes, 22 de febrero de 2008. Aula 1-4 de la ETSIA.



Film: Super size me. Film que aborda la mala alimentación en los EE.UU. y sus consecuencias. Debate.

Presentación de aceites de la cooperativa Sagrado Corazón de la localidad de Altura, de la variedad Serrana de Espadán. Sesión de cata de aceite con D Miguel Abad, miembro del Panel de Cata de aceite de oliva de la Comunidad Valenciana. Explicación sobre la trufa y cata de aceite trufado.

► Sábado, 23 de febrero de 2008. Viaje a la trufa a Sarrión de los Condes (Teruel)

► Viernes, 7 de marzo de 2008. Aula 1-4 de la ETSIA.



Film: El festín de Babette. Film que obtuvo un Oscar a la mejor película extranjera en 1988 y que enaltece el goce de la buena mesa. Debate.

Cata de vino con Bodegas Utielanas y maridaje con chocolate.

► Sábado, 8 de marzo. Excursión a la comarca Requena- Utiel. Visita a las ciudades de Requena y de Utiel, fábrica de embutido, visita a la sede de la Denominación de Origen y a las instalaciones de Bodegas Utielanas.



► **Viernes 18 de abril de 2008. Salón de Actos de la ETSIA.**

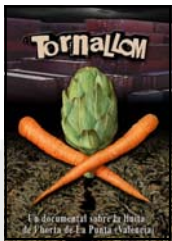


Film: La pesadilla de Darwin. Película que muestra las consecuencias para la Soberanía Alimentaria de un país de una política errónea, a través de la cría de la perca del Nilo y su exportación a los mercados europeos. Debate

Cata de frutos secos con Intercoop.

► **Sábado 19 de abril de 2008. Visita a los olivos milenarios de Clot d'En Simó (Castellón)**

► **Viernes, 9 de mayo de 2008. Salón de Actos de la ETSIA.**



Film: Tornallom. Un documental sobre la huerta de la Punta y la resistencia de los agricultores a abandonar su tierra. Debate.

Cata de horchata con Mon Orxata y Suc de LLuna.

► **Sábado 10 de mayo de 2008. Excursión por la huerta de Alboraya. Visita al Museo de la Horchata y la Chufa en l'Alquería del Machistre (s. XV).**

Las películas y los debates se realizarán en la Universidad Politécnica de Valencia, Camino de Vera, s/n. La cata se llevará a cabo en el restaurante “La Vella” de la misma Universidad. Las catas irán acompañadas de un “picoteo-merienda”.

Precio de las cuatro sesiones de cata con merienda incluida: 20 euros.

Para considerarse inscrito al ciclo se deberá rellenar el **“formulario adjunto”** lo encontraras en <http://www.slowfood.es/apuntarse/1>

Ingresar en la cuenta de Bancaixa 2077 0157 11 3102171371 indicando el nombre. El resguardo de ingreso se presentará en la 1ª sesión.

Los billetes de autobús serán gratuitos para los alumnos de Política Agraria y Rural de la ETSIA y politécnico, en todas las excursiones se organizará una comida (no incluida en el precio) y que será optativa.

Por la asistencia a todos estos actos se obtendrá un crédito. Se entregará un diploma a los asistentes.

COLABORAN:

ESCUELA TECNICA SUPERIOR DE INGENIEROS AGRONOMOS (ETSIA)
CENTRO DE ESTUDIOS RURALES Y DE AGRICULTURA INTERNACIONAL (CERAI).
RESTAURANTE “LA VELLA” DE LA UPV.



CENTRO DE ESTUDIOS RURALES Y DE AGRICULTURA INTERNACIONAL

“la Vella”
CAFETERIA RESTAURANTE