



# Observatorio Agroecológico EcoCampus

Asociación Observatorio de Innovación Agroecológica Frente al Cambio Climático

## Los 1001 sabores GastroEcológicos de la Región de Murcia Jornadas gastronómicas de Agricultura Ecológica y Sostenible

Del 27 de Septiembre al 7 de Octubre.

### Ámbito Público General

Ruta Ecogastronómica para Enfriar el Clima. Recorrido por establecimientos adheridos al compromiso de uso en sus cocinas de productos y variedades infrautilizadas u olvidadas y de nuevos cultivos promisorios de la Región de Murcia. Los consumidores de las mismas podrán realizar una votación mediante internet para elegir al menú ganador de la ruta al que se le hará entrega de un premio.

Esta ruta se realizara en el normal horario de los establecimientos adheridos a la ruta.

Está se basará en un recorrido por establecimientos adheridos al compromiso de uso en sus cocinas de productos y variedades infrautilizadas u olvidadas de la huerta de la Región de Murcia y de nuevos cultivos promisorios. *Este concepto engloba a especies y variedades que tuvieron un papel importante en la agricultura y alimentación tradicional y que por motivos socioeconómicos y políticos se han olvidado o están infrautilizadas en la actualidad (Esquinas 2013). Incluye también a cultivos ancestrales procedentes de otras culturas y de otros países, que se han mantenido en condiciones climáticas extremas (sequía, frío, salinidad...) y que podrían ser adoptados en nuestro territorio (quinoa, amaranto, moringa,...), como en su día lo fueron los cítricos, frutales de regadío, tomates o patatas.*

<<Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural: Europa invierte en las zonas rurales>>

Observatorio Agroecológico EcoCampus | +info [www.amureco.com](http://www.amureco.com)  /Ecocampusmurcia  @Ecocampusmurcia

OBSERVATORIO DE INNOVACIÓN AGROECOLÓGICA FRENTE AL CAMBIO CLIMÁTICO

CO-FINANCIADO:



1.001 sabores  
Región de Murcia





# Observatorio Agroecológico EcoCampus

Asociación Observatorio de Innovación Agroecológica Frente al Cambio Climático

**VIERNES 28 de Septiembre. Centro de Cualificación Turístico**

**Ámbito Profesional**

**09:00 - 14:00.** Concurso AMURECO-EcoCampus "Cocina Comprometida frente al Cambio Climático". Elaboración de un plato con productos facilitados por la organización considerados olvidados o infravalorados en la Región de Murcia teniendo como elemento principal uno de los siguientes ingredientes: Quinoa, Amaranto o Moringa.

**1º Premio: 500€**

**2º Premio: 300€**

**3º Premio: 200€**

El jurado de mesa estará compuesto por profesionales reconocidos del sector a nivel regional y nacional entre los que destacan, cocineros, formadores y críticos gastronómicos.

## Objetivos:

- Fortalecer el desarrollo de la gastronomía en Murcia como valor agregado de la producción regional.
- Visualizar el aporte de la gastronomía al desarrollo mejoras para la disminución del cambio climático.
- Fortalecer la relación entre la gastronomía, el turismo y el desarrollo de los pequeños productores agrarios.
- Promover en los participantes la creatividad para diseñar recetas y la destreza para la elaboración de las mismas utilizando productos agrosostenibles, promisorios y con un mínimo consumo energético.
- Promover el consumo de productos de la región en desuso o infravalorados a través de la elaboración de recetas.
- Fomentar la Gastronomía Murciana de una manera sostenible y respetuosa.

En esta ocasión se realizará recetas utilizando al menos uno de los siguientes ingredientes como elemento principal de la elaboración elegida, estos son: **amaranto, quínoa y/o moringa.**

<<Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural: Europa invierte en las zonas rurales>>

Observatorio Agroecológico EcoCampus | +info [www.amureco.com](http://www.amureco.com)  /Ecocampusmurcia  @Ecocampusmurcia

OBSERVATORIO DE INNOVACIÓN AGROECOLÓGICA FRENTE AL CAMBIO CLIMÁTICO

CO-FINANCIADO:





# Observatorio Agroecológico EcoCampus

Asociación Observatorio de Innovación Agroecológica Frente al Cambio Climático

**LUNES 1 de Octubre. Centro de Cualificación Turística**

## Ámbito Profesional

11:20 - 12:00 Taller-Masterclass "Exprimir las verduras de nuestra huerta en la mesa". Ginés José Nicolás, Chef Ejecutivo de Rte. Rincón de Pepe.

12:20 - 13:20 Mesa redonda "El cambio está en nuestra mano. La gastronomía y el Cambio Climático".

*Maestra de Ceremonias: Miriam López (Gerente Brote-Brote); Invitados: Jose Cremades, (Rtes. La palera, La cangreja, Blue Fish), Pablo González-Conejero (Rte. La Cabaña \*\*), Pachi Larrosa (Crítico gastronómico La Verdad), Jose M<sup>a</sup> Egea (Catedrático de Botánica UMU).*

13:30 - 13:45 **Presentación del proyecto "Observatorio Ecocampus, Asociación Observatorio de Innovación agroecológica frente al Cambio Climático"**

13:45 - 14:00 **Entrega de premios I concurso de Cocina comprometida por el Cambio Climático.**

## Ámbito Público General

17:00 - 18:00 Ponencia "Cultivos infrautilizados y nuevos cultivos para una cocina sostenible". José María Egea, Catedrático de Botánica UMU.

18:20 - 19:00 Taller-Masterclass "Las verduras y las hortalizas son alta cocina" Pablo González-Conejero, 2\* Michelin Rte. La Cabaña.

**MARTES 2 de Octubre. Centro de Cualificación Turística**



## Ámbito Público General

17:00 - 18:00 Ponencia "La huerta y su ecosistema". José María Egea, Doctor en Ciencias Ambientales. Experto en Agroecología. Acercar al público general la riqueza que siempre ha tenido la huerta murciana y la importancia de seguir el camino de la diversidad y la sostenibilidad de los cultivos.

18:20 - 19:00 Taller-Masterclass "Los 1001 sabores de las verduras de la Región de Murcia" por Julio Velandrino Jr. Sesión gastronómica donde se explicara tanto la importancia como las miles de aplicaciones de las verduras de la Región de Murcia haciendo hincapié en las variedades o especies infrautilizadas.

NOTA: El programa de las jornadas puede sufrir alteraciones que serán anunciadas por los medios oportunos.

<<Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural: Europa invierte en las zonas rurales>>

Observatorio Agroecológico EcoCampus | +info [www.amureco.com](http://www.amureco.com)  /Ecocampusmurcia  @Ecocampusmurcia

OBSERVATORIO DE INNOVACIÓN AGROECOLÓGICA FRENTE AL CAMBIO CLIMÁTICO

CO-FINANCIADO:

