



DIA TERRA MADRE 2012

Una celebración de la comida local

El día Terra Madre es una celebración de la comida local buena, justa y limpia que tiene lugar en todo el mundo por iniciativa del movimiento Slow Food desde 2009. En 2011 se organizaron más de 1000 eventos; entre otros el que tuvo lugar en la Facultad de Ciencias Ambientales y el Jardín Botánico de la Universidad de Alcalá con la participación de la comunidad universitaria y productores y otros protagonistas de la comida local.

Jueves, 13 de diciembre de 2012

10'00– 12 horas. Real Jardín Botánico Juan Carlos I. Talleres de huertos: “Como hacer un huerto en la terraza”, “El Huerto Escolar de...” (Se requiere inscripción) (Organiza el jardín botánico, sesiones complementarias de Chema (Molina de Aragón) y ...)

11:00 – 15: 00 horas. Exposición de productos locales. (Degustación y venta) vestíbulo de la Facultad de Ciencias Ambientales (Pendiente confirmación de lista por Juan Bureo)

11'00 – 12:00 horas. Taller del gusto: Taller de mermelada y chutney. (Se requiere inscripción previa) (Organiza Carmen de Casa Rural el Descansillo)

12'00 horas. Foro de productores (Pendiente confirmación de asistentes por Juan Bureo)

13'00 horas. Taller del gusto: Taller de miel. (Se requiere inscripción previa)





A partir de las 13'00 horas. Menú “Terra Madre de productos locales y ecológicos??” disponible en cafetería de de la Fac. CCAA en horario habitual y como menú único del día. (Pendiente de confirmación por la delegación de alumnos)

16'00 horas. Vídeoforum y debate sobre Medio Ambiente y despilfarro de alimentos.

Los horarios de la tarde son solo aproximativos, dependiendo de la duración del vídeo)

17:00 horas Mesa redonda sobre “Salud y Medioambiente” (Myriam Ortega y “Campus Saludable”)

NOTAS:

La comunicación y cobertura del evento en las redes sociales será realizada por Ecocampus.

El viernes 14 de diciembre de 2012 la Escuela de Hostelería de Alcalá con la colaboración del Convivium Slow Food de Madrid y la Facultad de Ciencias Ambientales ofrecerá un menú “Terra Madre day” Basado en productos locales.

Organizado por La Facultad de Ciencias Ambientales de la Universidad de Alcalá junto con la Oficina Ecocampus, el Real Jardín Botánico Juan Calos I y Slow Food Madrid.

Con la colaboración de Alojamiento Rural el Descansillo,...

