



- PROGRAMA -

VIERNES, 25 de noviembre

19.00 h Recepción - inscripción de los participantes en Los Centenares

21.30 h Cena

SÁBADO, 26 de noviembre

8.30 h Recepción - inscripción de los participantes en Los Centenares

9.00 h Presentación - Inauguración del Encuentro

Representante de la Conselleria de Agricultura, Pesca y Alimentación de la Generalitat Valenciana

Representante de la Obra Social de la Caja de Ahorros del Mediterráneo

Representante de Slow Food Internacional

9.30 h Conferencia: **Patrimonio alimentario: conocimiento y promoción**

A cargo de: Alicia Langreo, Sociedad de Estudios Saborá, S.L.

Modera: Chusa Portalatín (Slow Food)

10.15 h Presentación de experiencias 3 panelistas

Isabel González Turmo, Profesora de Antropología Universidad de Sevilla

Juan José Cáceres y Elena Espeitx, Miembros de la Sociedad para el Estudio Interdisciplinario de la Alimentación y los Hábitos Sociales (SEIAHS)

Luis Cantarero, Doctor en Antropología y Profesor de la Universidad de Zaragoza

11.15h Debate

11.45 h Descanso

12.15 h Conferencia: **Realidad del contexto rural en que se desarrollan producciones singulares y perspectivas de futuro**

A cargo de: Juan Manuel Intxaurreandieta Salaberria, ITG Ganadero, S.A.

Modera: Jorge Hernández (Slow Food)

- 13.00 h** Presentación de experiencias 3 panelistas
Mariano Gómez, Euskal Abereak
Jerónimo Aguado, Presidente de Plataforma Rural y miembro del proyecto Amayuelas
Martín Ascacibar, Director de Investigación Agropesquera y Alimentaria del Gobierno Vasco
- 14.00h** Debate
- 14.30 h** Comida
- 16.30 h** Taller 1 **Estrategias de valorización de la cultura alimentaria**
Dinamizador: Vicent Estruch (Slow Food)
- Taller 2 **Estrategias de comercialización y distribución de producciones singulares**
Dinamizadora: M^a Carmen Sánchez (Slow Food)
- Taller 3 **Cocina, Restauración y Biodiversidad**
Dinamizador: Alberto López de Ipiña y José Sarmiento (Slow Food)
- 19.00 h** Presentación de productos y degustación
- 22.00 h** Cena

DOMINGO, 27 de noviembre

- 9.30 h** Conferencia: **Programas y redes de iniciativas para la valorización y recuperación de la biodiversidad alimentaria**
A cargo de: Cinzia Scaffidi, Responsable del Centro de Estudios de Slow Food
Modera: José Uranga (Slow Food)
- 10.15 h** Presentación de experiencias 3 panelistas
Jesús Orduna, Alimentos Artesanos de Navarra
Ester Casas, Red de Semillas "Resembrando e Intercambiando" y Escola Agraria de Manresa
Benôit Floquet, Servicio "Bienvenue à la ferme" de la Cámara de Agricultura de Pirineos Atlánticos
- 11.15h** Debate
- 11.45 h** Presentación de **Terra Madre'06** y clausura del encuentro
- 12.30 h** Visita al proyecto de El Rincón de la Biodiversidad
- 14.00 h** Comida