

VI SEMANA GASTROCULTURAL

ALIMENTARTE

Con
Javier
Olleros

“UNHA MIRADA CARA Á
SUSTENTABILIDADE ALIMENTARIA”



A Cancela

Centro de Formación Profesional e Promoción Rural (CPR)



10:00: INAUGURACIÓN DA VI SEMANA GASTROCULTURAL:

D^a. Carmela Silva. Presidenta da Deputación de Pontevedra.

D. Xosé Rodríguez. Alcalde As Neves.

D^a. María del Carmen Gil. Presidenta Asociación EFA A Cancela.

D^a. Lara Fernández. Directora Centro Formación Profesional EFA A Cancela.

Os distintos protagonistas exporán o sector agro alimentario da nosa contorna explicando as súas iniciativas transformadoras en ámbitos como a innovación gastronómica, a saúde, a nutrición, a educación, o medio ambiente, o desenvolvemento rural e social e en xeral de actores que a través das súas accións impactan de xeito positivo na sustentabilidade alimentaria e cultural do noso territorio.

10:20 Mesa redonda: "UNHA MIRADA CARA Á SUSTENTABILIDADE ALIMENTARIA"

D. Alberto Traversa. Moderador. Xornalista Gastronómico do xornal Alacena Roja.

	RELATOR	TEMÁTICA
	D. CARLOS PÉREZ. Asesor de residuos da Deputación de Pontevedra.	Compostaxe comunitaria. REVITALIZA. PROXECTO DEPUTACIÓN DE PONTEVEDRA. A sustentabilidade circular: A compostaxe comunitaria consiste no aproveitamento para facer compost dos biorresiduos domésticos xerados en varios domicilios ou actividades. Realízano de maneira controlada as mestras e mestres composteiros en centros de compostaxe de uso común situados en recintos abertos ou de acceso libre.
	D^a. ALEJANDRA GONZÁLEZ. Enxeñeira Agrícola. As Neves-PONTEVEDRA	PROXECTO EDUCATIVO TRANSVERSAL Coordinadora deste proxecto no Concello de As Neves que ten como fin formar persoas respectuosas e esixentes co medio ambiente. Realizará tamén unha introdución no mundo das Plantas silvestres e o seu poder gastronómico.
	D. ANTONIO MÉNDEZ. Hotel da Natureza Nande. As Neves-Pontevedra.	Aposta polo enoturismo no rural.
	D. RUBÉN GUTIÉRREZ. Responsable Dpto. Agro de Aceites Abril. Ourense.	Proxecto recuperación oliveiral galego. FILOSOFÍA Ofrecer produtos de alimentación de calidade a prezos competitivos en consonancia cos principios de sustentabilidade ambiental.
12:00	ROLDA DE PREGUNTAS PAUSA	

HORA	RELATOR	TEMÁTICA
12:30	D.JAVIER OLLEROS Restaurante Culler de Pau. O Grove-Pontevedra. D.ALBERTO BAAMONDE Director de Cine.	RESTAURANTE CULLER DE PAU. Único restaurante en Galicia con 2 estrelas Michelin. Director de Zinqin Audiovisual. Realizador, produtor e director de películas como "Cociñando na Fin do mundo" ou o documental sobre a vida de Javier Olleros. "O equilibrio dos opostos". * "O EQUILIBRIO DOS OPOSTOS" *Documental que se adentra na vida do Chef Javier Olleros. *Previa visualización o martes 11 de 15:45 a 17:30 no Auditorio de As Neves.
13:30	ROLDA DE PREGUNTAS	
14:00-14:45	TASTING LAB "Coñece a que sabe a nosa terra" CATA ACEITES ABRIL AUDITORIO MUNICIPAL DE AS NEVES AOVE Galego colleita propia "Reserva previa. Máximo 15 persoas". PAUSA	

HORA	TASTING LAB "Coñece a que sabe a nosa terra" INSTALACIÓNS EFA A CANCELA	
16:00-16:45	CATA MEL	D^a BEATRIZ RÍOS. Coordinadora IXP Mel de Galicia.
16:00-16:45	CATA REQUEIXO	D. ALEJANDRO MARTÍNEZ Xerente cooperativa Requeixo e Mel de As Neves.

	RELATOR	TEMÁTICA
10:00	D^a. NAVA CASTRO. Directora Turismo de Galicia	Emprendemento turístico en Galicia e nos Camiños de Santiago.
MESA REDONDA: INCUBADORA DE TALENTOS		
	D. ADOLFO BLANCO. Moderador das ponencias.	Licenciado en Económicas. Asesoramento en diversas fundacións e en Proxectos de Empresa. Estudos técnicos en Banca. Experiencia en Banco Popular.
	D^a. MARÍA VILLALONGA Economista. (Sesión online).	ECONOMÍA SOSTIBLE. Participante do movemento Economía de Francisco. O obxectivo é pór en marcha un proceso de cambio global para practicar unha economía diferente, máis xusta, inclusiva e sostible. Un evento internacional.
	D.^a ISABEL COSTAS Tres Fuciños. Cooperativa Galega de Porco Celta. Presidenta. Castro de Carballedo-Lugo.	Un impulso ao rural desde o cooperativismo e a sustentabilidade do monte.
12:00	PAUSA	
	MESA REDONDA (Continuación)	
	D. SANTIAGO LIÑEIRA. SAT Funcocerga. Presidente. Melide-A Coruña.	Cultivo de pequenos froitos do bosque (framboesa, arando, amora, grosella ,...). Shii - take cultivado en tronco de carballo cogomelo silvestre (boletus, níscalo, chantarela, etc.)
	D. JAVIER PELÁEZ. Bodegas Marqués de Vizhoja. Director técnico. Arbo-Pontevedra.	Viño de autor con máis de 40 hectáreas de viñado. Sustentabilidade alimentaria dos viños.
	D. FRANCISCO GONZÁLEZ. GDR CONDADO-PARADANTA. A Cañiza-Pontevedra.	PROXECTOS EMPRENDEDORES. Accións e axudas coas que contan desde o grupo de desenvolvemento rural.
	D. DAVID MÉNDEZ E D^a. KELY PORBAL. "La Huerta de Carmen". Rubiós-As Neves-Pontevedra.	Produción e comercialización online de produtos de horta.
14:00	ROLDA DE PREGUNTAS	
	PAUSA	

TASTING LAB "Coñece a que sabe a nosa terra"	
HORA	INSTALACIÓNS EFA A CANCELA
	CATA AUGARDENTE E LICORES TRADICIONAIS DE GALICIA. D.^a SONIA OTERO. Membro Consello Regulador C.R.II.XX
16:30-17:20	1^a QUENDA "Reserva previa. Máximo 15 persoas".
17:30-18:30	2^a QUENDA "Reserva previa. Máximo 15 persoas".



	RELATOR	TEMÁTICA
	FALEMOS DE CALIDADE ALIMENTARIA	
10:00	D. XOÁN MIGUEL CONCHEIRO Xefe Departamento de Protección e Calidade Alimentaria-AGACAL	Presentación de AGACAL (Axencia Galega da Calidade Alimentaria), que se encadra dentro das entidades instrumentais de medio rural e que ten, entre outros obxectivos, o da promoción e protección da calidade diferenciada dos produtos alimentarios galegos. As indicacións de calidade diferenciada en Galicia: Importancia e repercusión. Novas figuras de recente implantación: Artesanía Alimentaria e IXP Pan Galego.
11:00	D^a. BRÍGIDA HERMIDA Xearte Brigitte Santiago-A Coruña.	Mestra xeadeira.
11:20	D. ALBERTO RODRÍGUEZ Docería Doce Estilo Melide-A Coruña.	Mestre pasteleiro.
11:40	PAUSA	
12:10	D. JOSÉ GONZÁLEZ CONSELLEIRO DE MEDIO RURAL	REVALORIZACIÓN DO RURAL Aldeas Piloto e polígonos no medio rural.
13:10	ROLDA DE PREGUNTAS	
13:45	CLAUSURA DA VI SEMANA GASTROCULTURAL	
	<p>D. José González. CONSELLEIRO DE MEDIO RURAL. D. Xosé Rodríguez. Alcalde As Neves. D^a. María del Carmen Gil. Presidenta Asociación EFA A CANCELA. D^a. Lara Fernández. Directora EFA A CANCELA.</p>	

HORA	TASTING LAB: "Coñece a que sabe a nosa terra"	
	INSTALACIÓNS EFA A CANCELA	
17:00-18:30	CATA DE VIÑOS: -Viña Nora. -Abadía de Tortoreos. -Señorío de Rubiós. "Reserva previa. Máximo 15 persoas". Orde da cata: "Espumoso Brut". Señorío de Rubiós. "Condado do Tea". Abadía de Tortoreos. "Nora 100% Albariño". Viña Nora. "Nora da Neve". Envellecido en barrica. Viña Nora. "Abadía de Tortoreos Barrica". Abadía de Tortoreos. "Condado Tinto Selección". Señorío de Rubiós.	D.O TINTOS E BRANCOS "RÍAS BAIXAS" Adegas de As Neves.

