

I SEMANA DE AGROECOLOGÍA Y SOBERANÍA ALIMENTARIA



08-14 de mayo de 2015

UNIVERSIDAD DE MURCIA

Campus Sostenible-Aula Agroecológica

Servicio de Experimentación Agroforestal-SAI

I SEMANA DE AGROECOLOGÍA Y SOBERANÍA ALIMENTARIA

La **Semana de Agroecología y Soberanía Alimentaria** es una propuesta del Aula Agroecológica de la Universidad de Murcia. Se concibe como un espacio para la reflexión e interacción entre profesores, estudiantes y personal de administración y servicios de la Universidad de Murcia, con profesionales del sector agroalimentario ecológico, educadores no universitarios y movimientos ciudadanos, con la finalidad de contribuir al desarrollo de un modelo agroalimentario sostenible, desde la perspectiva agroecológica, que dé respuesta a los principales desafíos ambientales y socioeconómicos del siglo XXI.

La Semana de Agroecología y Soberanía Alimentaria tendrá una periodicidad anual. Se estructura de acuerdo con los bloques siguientes:

- *Día de Huertos Abiertos*. Dirigidas a alumnos de Primaria, Secundaria y Bachiller, así como a centros de educación no formal y colectivos en riesgo de exclusión social. Se realizarán actividades relacionadas con el diseño y manejo de huertos ecológicos, la conservación de la biodiversidad agraria, la cultura campesina y el consumo responsable.
- *Jornadas de Agroecología*. La semana contará con charlas, mesas redondas y sesiones de video sobre temas de interés relacionados con la Agroecología, la Agricultura Urbana y la Soberanía Alimentaria.
- *Biomercado*. Exposición y venta de productos ecológicos, procedentes de agricultores y empresas murcianas, en el Campus de Espinardo de la Universidad de Murcia.
- *Semana EcoGastronómica “Murcia, tierra ecológica”*. Recorrido por cafeterías de la Universidad de Murcia y restaurantes de la Región, que colaboran con la Semana de Agroecología y Soberanía Alimentaria.
- *Visitas Guiadas*. Rutas ecoagroturísticas y bioitinerarios diseñados para conocer el paisaje agrario tradicional murciano, así como a productores y empresarios del sector ecológico.
- *Concursos*. En esta primera edición se realizará un concurso de calabazas.
- *Otras actividades*. Durante la semana se hará entrega de los nuevos huertos de la Universidad a sus beneficiarios, habrá una sesión de cocina en directo con la “chirinbicisolar, talleres de gastronomía, así como una comida comunitaria.

Destinatarios: Miembros de la comunidad universitaria, movimientos sociales y cualquier persona interesada por la Agroecología y la Soberanía Alimentaria que quiera interactuar con la Universidad de Murcia.

PROGRAMA

Viernes 8

12:00 h. **Inauguración de la I Semana de Agroecología y Soberanía Alimentaria.**

D. José Pedro Orihuela, Rector Magnífico de la Universidad de Murcia.

D. José María Abellán, Vicerrector de Infraestructura y Sostenibilidad de la Universidad de Murcia.

D. Antonio Juan García Vicerrector de Investigación de la Universidad de Murcia

D. David Samper Presidente del Consejo de Agricultura Ecológica de la Región de Murcia.

D. Alberto Hernando Magadán, Presidente de la Asociación Murciana de Reposteros y Cocineros (AMURECO).

D. Juan Antonio García Gil, Asociación Cultural de Jefes de Cocina y Cocineros de la Región de Murcia (JECOMUR).

Presentación del *Aula Agroecológica de la UMU* y de la *I Semana de Agroecología y Soberanía Alimentaria*.

D. José María Egea Catedrático de Botánica de la UMU.

Entrega de llaves a los beneficiarios de los nuevos huertos de la UMU.

Lugar: Sala de Juntas del Edificio Convalecencia

Lunes 11

09:00-13:30 h. **Jornada de “Huertos Abiertos”.**

12:30 h. **Cocina en directo** con la Chirinbicisolar.

17:00 h. **Conferencia:** *Agricultura Urbana y Periurbana. El caso del Área Metropolitana de Murcia.*

D. José María Egea Catedrático de Botánica de la UMU.

Lugar: Sala de Grados de la Facultad de Biología. Campus de Espinardo.

21:00 h. **Cena de Gala Eco.** Hotel Agalia. Incluirá 10 tapas, seleccionadas de entre las mejores tapas de la Semana EcoGastronómica. Precio: 25 euros.

Martes 12:

09:00-13:30 h. **Jornada de “Huertos Abiertos”.**

17:00 h. **Taller de pan.** *Elaboración de diferentes masas de pan con harina ecológica.*

D. Juan Moreno, maestro panadero de “Pan Moreno”

18:00 h. **Mesa redonda:** *Huertos educativos y de ocio. Experiencias prácticas.*

D. Emilio Ballester, Presidente de la Fundación Desarrollo Sostenible; D.^a Natalia Castaño, CC Iniciativa Murciana de Agroecología; D.^a María José Gómez, Asociación Jardines del Mundo; D. Pedro Casamajor, Asociación La Almajara.

Lugar: Salón de Actos "Hermenegildo Lumeras de Castro" (Fac. Químicas).

Miércoles 13:

09:00-13:30 h. **Jornada de "Huertos Abiertos"**.

17:00 h. **Mesa redonda:** *Huerta de Murcia: Paisaje construido y alternativas.*

D. Enrique de Andrés, Arquitecto, Profesor de la Escuela Superior de Arquitectura de la UPCT; D. Fernando de Retes, Arquitecto y Urbanista; D. Antonio Abellán, Arquitecto. Presidente de Huerta Bizarra. Modera: D.^a Natalia Llorente, Consultora ambiental de gea21 (por confirmar)

Lugar: Salón de Actos "Hermenegildo Lumeras de Castro" (Fac. Químicas).

18:30 h. **Encuentro con Sabios Huertanos y jóvenes agricultores:** *¿...Y qué opinan los huertanos murcianos de su huerta?*

D. Pedro Gomariz (Perico el "Colorao"), regante de la Vega Media; D. Patricio Meseguer, huertano de la Arboleja; D.^a Conchita Meseguer, cocinera del restaurante Ateneo Los Pájaros e hija de Patricio; D. Juan Navarro, ganadero de vacas murciana en la Orilla del Azarbe; D. Francisco Navarro, agricultor de la iniciativa agroecológica Del Bancal a Casa, e hijo de Juan; D. Enrique Ballesteros, hortelano y ganadero del Esparragal, donde regentó un Ventorrillo durante 50 años; D. Adriano Ballesteros, hijo de Enrique. Modera: D.^a Lucía Hernández, Periodista de RadioMurcia Cadena Ser (por confirmar).

Lugar: Salón de Actos "Hermenegildo Lumeras de Castro" (Fac. Químicas).

Jueves 14

10:00-13:00. **Inauguración de los nuevos huertos de la UMU.**

D. José María Abellán, Vicerrector de Infraestructura y Sostenibilidad de la Universidad de Murcia.

Taller práctico de diseño y plantación en los nuevos huertos de la UMU y plantación de frutales en peligro de extinción.

D. Cristobal Navarro, jardinero jefe del Campus de Espinardo; D. José María Egea, Catedrático de Botánica

14:00 **Comida comunitaria.**

17:00-20:00 h. **Ponencias gastronómicas/Show cooking:**

- *Murcia: Tierra Ecológica.* D. Tomás Écija, propietario y jefe de cocina del restaurante El Albero y La Maita.
- *Nuevas aplicaciones con verduras y productos ecológicos.* D. David López, docente en el CCT Murcia y asesor gastronómico de Las Flores Quality Tapas.
- *Gastrobotánica y temporalidad de la Región de Murcia.* D. Julio Velandrino, asesor gastronómico.

Lugar: Salón de Actos "Hermenegildo Lumeras de Castro" (Fac. Químicas).

Notas: Todos los días, de 12:00-14:00 h. se abrirá un **Biomercado** entre las Facultades de Biología y Químicas, para la degustación y venta de productos ecológicos, exposición de semillas e información sobre iniciativas de agricultura urbana.

Jueves 14: Entre las 9:30-12:30 y de 15:30-18:30 habrá degustación gratuita de café ecológico el Kiosko Terraza de la Facultad de Comunicación y Documentación.
Jazz en directo de 10:30 a 11:30 y de 17:00 a 18:00

JORNADAS DE HUERTAS ABIERTAS. ACTIVIDADES

Dirigidas a alumnos de Primaria, Secundaria y Bachiller, así como a centros de educación no formal y colectivos en riesgo de exclusión social. Las actividades se distribuirán de acuerdo con el nivel educativo. Las actividades que se realizarán en esta primera edición son las siguientes:

- **Construcción de un huerto urbano.** El huerto se construirá con material reciclado (botellas, tetrabriks, palets, neumáticos). Esta actividad la realizarán todos los centros que participen en la Jornada de Huertas Abiertas. El conjunto de micro huertos se mantendrá visible, como un huerto comunitario, para el cuidado de la comunidad universitaria
- **Visita guiada a los huertos.** Visita guiada a los huertos y realización de un cuaderno de campo con las observaciones realizadas: diversidad de cultivos, insectos, taller de los sentidos, descripción de variedades
- **Consumo de proximidad.** La finalidad de este taller es presentar el sistema agroalimentario actual y reflexionar sobre su problemática y alternativas agroecológicas.
- **Alimentos transgénicos.** A través de un juego de rol e interpretar distintos personajes decidirán si cultivarán transgénicos o será una Zona Libre de Transgénico.
- **Taller de cocina para niños.** Elaboración de minipizzas con verduras recogidas en el huerto ecológico.
- **Cuentacuentos.**
- **Las abejas. Polinizadores silvestres.** Presentación sobre los aspectos más llamativos de las abejas. Observación en una colmena de cristal.
- **Cultivo ecológico de plantas aromáticas.** Incluye las técnicas de reproducción de aromáticas mediante semillas, rizomas y esquejes.
- **Taller de semillas.** Extracción de semillas en frutos secos y carnosos, conservación en un banco de semillas y siembra en vivero ecológico.
- **Insectos beneficiosos y perjudiciales en el huerto.** Identificación de insectos en campo y en el laboratorio.
- **Taller de huerto comunitario.** Se realizará el diseño y la plantación del Huerto Comunitario del Campus de Espinardo.

Las actividades serán realizadas por los ponentes siguientes:

- [D. ^a Alicia Perez, Asociación Jardines del Mundo.](#) Actividad: Huerto urbano, Alimentos Transgénicos
- [D. ^a Almudena Gutiérrez,](#) Jefa de la Sección de Experimentación Agrícola y Forestal. Universidad de Murcia. Actividad: Cultivo ecológico de plantas aromáticas.
- [D. ^a Beatriz Parra,](#) Asociación Jardines del Mundo. Actividad: Huerto urbano, Consumo de Proximidad.
- [D. David Buendía,](#) Asociación Jardines del Mundo. Actividad: Huerto urbano, Alimentos Transgénicos

- [D.ª Delphine Descamps](#), Asociación Jardines del Mundo. Actividad: Huerto urbano, Consumo de Proximidad.
- [D.ª Esperanza Cavas](#), Asociación Jardines del Mundo. Actividad: Huerto urbano, Alimentos Transgénicos, ...
- [D.ª Eulalia Clemente](#), Profesora de Zoología. Universidad de Murcia. Actividad: Insectos beneficiosos y perjudiciales.
- [D. José M Egea](#), Catedrático de Botánica, Actividad: Taller de semillas, visita guiada.
- [D. José Serrano](#). Catedrático de Zoología. Universidad de Murcia. Actividad: Las abejas. Polinizadores silvestres.
- [D.ª Laura Jara](#). Investigadora de Zoología. Universidad de Murcia. Actividad: Las abejas. Polinizadores silvestres.
- [D.ª María José Gómez](#). Asociación Jardines del Mundo. Actividad: Huerto urbano,...
- [D.ª Natalia Castaño](#): Asociación Cultiva Cultura. Iniciativa Murciana de Agroecología. Actividad: Huerto urbano, visita guiada, cuentacuentos o teatro.
- [D.ª Olga Antón](#), Profesora de Educación Primaria. Actividad: Cuentacuentos o teatro
- [D. Pedro A. Pacheco](#): Asociación Cultiva Cultura. Iniciativa Murciana de Agroecología. Actividad: Huerto urbano.
- [D.ª Pilar de la Rúa](#), Profesora de Zoología. Universidad de Murcia. Actividad: Las abejas. Polinizadores silvestres.
- [D. Rocío Gómez](#), Asociación Jardines del Mundo. Actividad: Huerto urbano, Alimentos Transgénicos
- [D. Sebastián Lisón](#), Restaurante El Albero. Actividad: Taller de cocina para niños.

ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS

Los interesados en participar en estas actividades deben contactar con los organizadores de cada actividad

Jueves 7 de mayo:

16:00-21:00 **Isla de Información_Taller de cartografiado colaborativo del paisaje huertano** (<http://huertabizarra.org/map/>)

Una acción en la que los asistentes, asesorados por expertos en 6 conjuntos de intereses (paisaje vegetal productivo y espontáneo, el patrimonio material e inmaterial, los rincones singulares, microeconomías de ocio y movilidad) y asistidos por cartógrafos, crearán un mapa de virtudes y conflictos de la huerta en Google Maps. Actividad patrocinada por la Fundación Cajamurcia.

Participantes: mínimo 25 - máximo 36. Precio 10 euros.

Contacto: huertabizarra@gmail.com, con asunto: reserva isla de información).

Viernes 8 de mayo

17:00-21:00 **Ruta_0** (<http://huertabizarra.org/ruta0/>)

Una ruta turística diseñada para disfrutar del paisaje físico y humano de la Huerta de Murcia, mediante un itinerario significativo, variado y cómodo. Actividad patrocinada por la Fundación Cajamurcia.

Participantes: mínimo 20 - máximo 50. Precio 5 euros (incluye cerveza o refresco).

Contacto: huertabizarra@gmail.com, con asunto reserva ruta_0.

Lugar: Pasarela de Manterola (Principio del Malecón), traer bicicleta propia.

Viernes 8 de mayo

17:00 - 19:00: **Visita al vivero Muzalé, en Abanilla.** (www.viverosmuzale.com)

Vivero situado en Abanilla, enfocado a la producción de planta autóctona y frutales de variedades antiguas.

Participantes: 20 personas máximo. Hacer reserva antes del 7 de mayo.

Contacto: redmurcianadesemillas@gmail.com

Lugar: Vivero Muzalé, Abanilla. Los participantes deben llegar por sus propios medios.

Sábado 9 de mayo

10:30-18:30. **Visita guiada a la sede de la Asociación Cultiva Cultura. Iniciativa Murciana de Agroecología.** (<http://cultivaculturamurcia.es.tl/>). Programa:

- 10:30-13:30 Taller de Bioconstrucción. Se practicará el tradicional revoco de adobe que se utilizaba en la Huerta de Murcia para mejorar el aislamiento de viviendas.
- 13:30- 14:30 Comida
- 14:30- 15.30 Charla sobre Energías Libres: Presentación de ELMA, Grupo de Energías Libres Murcia Alternativa.

- 15:30- 18:30 Taller El huerto familiar ecológico. Se realizarán actividades de semillero, replante y compostaje.

Participantes: Dirigido a familias, grupos y personas interesadas. Mínimo 10 - máximo 25. Precio 5 euros (incluye cerveza o refresco de despedida).

Contacto: nataliajardines@gmail.com

Sábado 9 de mayo

10:30-13:30. **¡Descubre la Huerta Viva!**

Visita a la sede de la **Asociación Jardines del Mundo**, situada en un entorno privilegiado, con Huertos, Jardín de plantas medicinales y árboles frutales. En este espacio vivo de *aprendizaje*, se realizarán talleres para reflexionar y conocer de cerca el valor de la Huerta, a nivel recreativo, educativo y ambiental, a través del juego, descubrimiento y diversión. Se realizarán los talleres siguientes:

- El Huerto Agroecológico en Vivo.
- Juego de las semillas.
- Plantas medicinales de la Huerta.
- Juegos tradicionales.

Participantes: Familias e interesados en general. Aportación 5 €. Socios descuento. Menores de 15 años gratis). Los menores deben ir acompañados de un adulto

Contacto: comunicajdm@gmail.com, <http://jardinesdelmundo.blogspot.com.es/>

Lugar: Camino Albadel, 180 Era Alta (Murcia)

Sábado 9 de mayo

10:30-18:00. **Visita guiada al vivero ecológico la Almajara del Sur y a la Finca Ecoprao, en Bullas.** Programa:

- 10:30 - 12:30: Visita al vivero ecológico de variedades locales La Almajara del Sur. (www.lalmajaradelsur.es)
- 13:00 - 14:00: Visita a Ecoprao, finca de cultivo ecológico enfocada al consumo local, donde se utilizan variedades tradicionales.
- 14:00 - 16:00: Comida ecológica en Ecoprao a cargo de Biosegura. Arroz vegetariano, ensalada y bizcochos. (Adultos 12 € y niños 6 €). Bebida no incluida.
- 16:30 - 18:00: Visita al banco de semillas de Biosegura.

Participantes: 20 personas máximo. Hacer reserva antes del 7 de mayo.

Contacto: redmurcianadesemillas@gmail.com

Lugar: Bullas. Los participantes deben llegar por sus propios medios.

Lunes 11:

12:00. **Recetario abierto de la ChirinBiciSolar**

Consistirá en medir de forma detallada (temperaturas, consumos energéticos, orientaciones, posiciones, producción de energía, ingredientes...) la capacidad de la ChirinBiciSolar de elaborar un zarangollo murciano a partir de productos de la Huerta de Murcia. Actividad gratuita patrocinada por la Fundación Cajamurcia



<http://huertabizarra.org/ensayoycalibrado/> <http://huertabizarra.org/chirinbicisolar/>

Lugar: Plaza de la Facultad de Biología

Jueves 14 de mayo

11:00-13:30. Taller Reconocimiento de Plantas Silvestres en la Huerta de Murcia

Jardines del Mundo te ofrece descubrir la Huerta de Murcia a través de su patrimonio etnobotánico. Se aprenderá a reconocer una gran diversidad de plantas silvestres, saberes sobre las propiedades y diversos usos de éstas (medicinales, comestibles,...), así como su secado, recolección y almacenamiento. Invitación a infusión de hierba luisa y siropes refrescantes.

Participantes: Cualquier persona interesada. Actividad gratuita.

Contacto: comunicajdm@gmail.com, <http://jardinesdelmundo.blogspot.com.es/>

Lugar: Camino Albadel, 180 Era Alta (Murcia)

CONCURSO DE CALABAZAS

Concurso organizado por el Vicerrectorado de Infraestructura y Sostenibilidad a través del Área de la Unidad Técnica. La participación es abierta y gratuita para todo el público interesado.

Se premiará a la calabaza más grande plantada en huertas familiares de la Región de Murcia. El premio consistirá en una bicicleta de paseo.

El fallo del jurado y la entrega del premio será el 17 de octubre, coincidiendo con el día mundial de la fruta y la verdura

SEMANA ECOGASTRONÓMICA “MURCIA, TIERRA ECOLÓGICA”

Murcia, tierra ecológica, es un proyecto enmarcado en “**I Semana de Agroecología y Soberanía Alimentaria**”, organizado por la Universidad de Murcia, la Asociación Cultural de Jefes de Cocina y Cocineros de la Región de Murcia (JECOMUR) la Asociación Murciana de Reposteros y Cocineros (AMURECO), el Club Saludable y la Lechera de Burdeos. La finalidad de esta semana es fomentar, en bares y restaurantes, el consumo de alimentos ecológicos producidos por agricultores/as y empresas murcianas, para contribuir al desarrollo socioeconómico de la región. Además, se busca recuperar los sabores y saberes de la cultura gastronómica murciana con la finalidad de hacer una cocina de futuro, sana y saludable, que sea respetuosa con nuestros recursos naturales, culturales y humanos.

La propuesta EcoGastronómica, además de los talleres de cocina para niños, el taller de pan y las ponencias sobre cocina, incluidas en el programa, incluye un recorrido por restaurantes de la Región y cafeterías de la Universidad de Murcia, que se han comprometido a elaborar una tapa con un 95 % de productos ecológicos procedentes, en la medida de lo posible de productores y elaboradores murcianos. El precio fijado para las tapas de los restaurantes es de 4 euros (incluye bebida). El precio de la tapa en las cafeterías universitarias es de 1,5 euros, sin bebida. La semana EcoGastronómica se inicia el 8 de mayo y finaliza el 16 de mayo.

Restaurantes participantes:

1. Cátame despacito (Murcia)
2. El Albero (Ceutí)
3. El Churra (Murcia)
4. El Corte Inglés de Cartagena
5. El Jardín de Oli (Murcia)
6. El Sordo (Ricote)
7. Empalme de Archena (Molina de Segura)
8. Guerra y Paz (Murcia)
9. Hotel restaurante Riscal (Puerto Lumbreras)
10. Jota ELE (Murcia)
11. Keki Street Food (Murcia)
12. Keki Tapería (Murcia)
13. La Cava de Royán (Alcantarilla)
14. La cocina de Arredo (Murcia)
15. La Granadina (San Isidro)
16. La Lechera de Burdeos (Murcia)
17. La Maita (Molina de Segura)
18. La Onda (Murcia)
19. La Sal (Alto Real)
20. La Tapa (Murcia)

21. La Torre (Puente Tocinos)
22. Lagún (Murcia)
23. Loreto (Jumilla)
24. Los Chusrrascos (El Algar y Murcia)
25. Oro Negro Nelva (Murcia)
26. Por Herencia (Murcia)
27. Rincón de Pepe (Murcia)
28. Rincón Huertano (Beniaján)
29. Simmons (La Flota)
30. Venta La Alegría (Alcantarilla)
31. Vía Apostolo (Murcia)
32. Victoria (La Alberca)
33. Villa Ceutí (Ceutí)
34. Virgen del Mar (Murcia)

ORGANIZA:



Semana EcoGastronómica: Murcia, tierra ecológica



Actividades Huertos Abiertos y Complementarias



PATROCINA

