

MURCIA RURAL

Integral

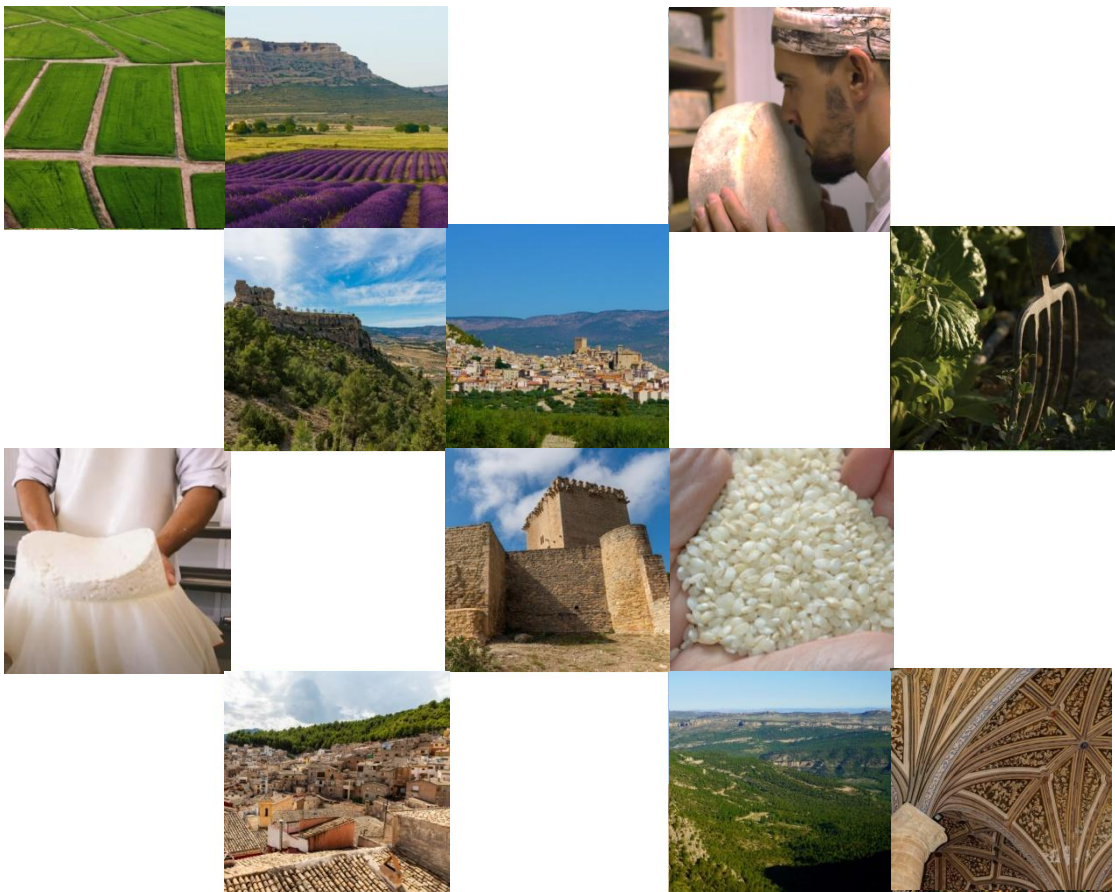
III JORNADA "SABER PRODUCTOS"

Sabores y Saberes del Territorio Lavanda (Feria de San Miguel 2024, Moratalla, 28 de septiembre)

Esta Jornada SABER PRODUCTOS del proyecto MURCIA RURAL está dedicada a conocer mejor algunos de los productos más emblemáticos del territorio Integral, y en especial, de la zona de Moratalla y sus pedanías.

En el marco de la **Feria de San Miguel 2024 / Tradiciones populares, artesanía y productos naturales**, las diferentes presentaciones y talleres nos permitirán encontrarnos con productores/as y expertos/as. Nos explicarán las técnicas y procesos de su producción, las claves de su utilización y consumo y sus principales características, que, además, podremos apreciar de forma práctica durante las catas guiadas y degustaciones.

En torno a todos estos productos, descubriremos una cultura única, repleta de tradiciones singulares y ancestrales, en las que la gastronomía y la artesanía tienen un papel primordial.



28 de septiembre
de 2024



Feria de San Miguel 2024
Moratalla



¿Quieres asistir?
[Completa el
formulario aquí](#)



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE AGRICULTURA, ALIMENTACIÓN
Y MEDIO AMBIENTE



Región de Murcia



OBJETIVOS



Visibilizar y promocionar los productos de calidad diferenciada del territorio de actuación de Integral.



Facilitar el encuentro y el intercambio con responsables y equipos técnicos de las diferentes DOP/IGP y con productores/as.



Sensibilizar en la importancia de las certificaciones de calidad para potenciar la defensa de estos productos y promocionar su consumo y comercialización.

DIRIGIDO A



Cualquier persona interesada en conocer a fondo los productos del Territorio Integral y la gastronomía y tradiciones ligadas a ellos.



Elaboradores/as de productos de calidad, en especial los acogidos o susceptibles de acogerse a las diferentes DOP/IGP.

Representantes y personal técnico de entidades y organismos relacionados con las DOP y de asociaciones de productores/as.



Representantes y personal técnico de entidades y organismos relacionados con el desarrollo rural.

Profesionales de los sectores turístico, HORECA, comercio y otros relacionados, así como representantes de sus asociaciones.



PROGRAMA

11:00–12:15 h. Presentación y cata maridaje de Vinos D.O. Bullas y Quesos de Murcia. José Sánchez Alcaraz, sumiller y colaborador de la D.O.P. Bullas y de la Ruta del Vino de Bullas y Ana Cristina Southwood, técnica del Consejo Regulador de la D.O.P. Quesos de Murcia | Plaza del Ayuntamiento. **(Aforo máximo: 40 plazas).**

12:30–13:00 h. Presentación “El cultivo de Arroz de Calasparra en Salmerón”. Sergio López, director técnico del Consejo Regulador de la D.O.P. Calasparra y Lola López Rodríguez, pedánea de Salmerón | Salón de Actos del Ayuntamiento de Moratalla.

13:30–14:15 h. Showcooking y cata de una receta tradicional con Arroz de Calasparra. Cristófer Corbalán, cocinero del Bar Restaurante La Esquinica; Natalia Sala, experta e influencer en gastronomía de Recetas De Escándalo; Charo Fernández y Rodrigo Espín, promotores de Esfera Rural; Antonio Valera de Finca Ecológica El Romero; Juani de Maya y Salvador Martínez de Bodega Diecinueve Añadas | Zona gastro (C/ de Tomás Aguilera, 9). **(Aforo máximo: 40 plazas).**

18:00–19:00 h. Taller de ambientadores de macramé con esencias de plantas aromáticas. Sandra Yelo, artesana y Antonio Sánchez de Essential Oils S.L. | Salón de Actos de la Biblioteca Municipal (C/ Constitución, 11). **(Aforo máximo: 20 plazas).**

18:00–19:00 h. Taller de elaboración de jabones con lavanda. María José Gomariz de Nacala Natural | Sala de Exposiciones de la Iglesia del Antiguo Convento de San Francisco (Patio del Convento, 1). 20 plazas. **(Aforo máximo: 20 plazas).**

19:00–19:45 h. Catando nuestros AOVE murcianos. Firo Vázquez, catador profesional, productor de AOVE y CEO de El Olivar | Almazara Casa Más Tamayo (C/ de Tomás Aguilera, 6). **(Aforo máximo: 20 plazas).**

19:00–20:00 h. Taller de artesanía del bordado de Caravaca. Antonio José Egea y Mari Cruz Sáez de Bordados Caravaca de la Cruz, CB. | Sala de Exposiciones del Antiguo Convento de San Francisco (Patio del Convento, 1). **(Aforo máximo: 10 plazas).**

INSCRIPCIONES

Los aforos de las diferentes actividades de esta jornada son limitados, por sus características y por la capacidad de los espacios donde se celebran, por lo que es imprescindible realizar una inscripción previa on line, en el enlace

<https://forms.gle/pZYbpRtczfrm7BhR7>

Se confirmará la disponibilidad de plaza y la inscripción definitiva en cada actividad a través de correo electrónico. En el showcooking tendrán preferencia de plaza las personas inscritas y que participen también en la Presentación "El cultivo del Arroz de Calasparra en Salmerón". Todas las actividades son gratuitas.

COLABORAN

