

Encuentro

Málaga: Sabor Ecológico

Miércoles
28 de Octubre de 2009
Centro Cívico
Avda. de los Guindos, 48
29004 Málaga

Compartiendo experiencias de cocina tradicional malagueña con alimentos ecológicos locales

- Programa**
- 16:00 · 16:30 Inauguración del encuentro
Miguel Esteban Martín Diputado del Área de Medio Ambiente y Articulación Territorial de la Diputación de Málaga.
- 16:30 · 17:30 Ponencia de apertura
Cocina tradicional malagueña y productos ecológicos locales, un "matrimonio natural" (o naturalmente sabroso)
Manuel Maeso Granada Presidente de la Asociación Carta Malacitana y Profesor de cocina y gastronomía en la Universidad Laboral.
- 17:30 · 18:00 Café
- 18:00 · 20:00 Mesa de experiencias
- Red de restaurantes verdes de Andalucía Esther Avila Cano Servicio de Control y Promoción de la Producción Ecológica. Secretaría General de Medio Rural y Producción Ecológica. Junta de Andalucía.
 - Jornadas gastronómicas de cabrito y cordero lechal ecológico de la comarca de Ronda con restaurantes de la Costa del Sol Valeria Di Paula Asociación Al Munia. Málaga
 - Ganadería ecológica y razas autóctonas. Nuestra experiencia con los restaurantes de la comarca de Ronda María Sánchez Elena La Algaba de Ronda, S. Coop. And. y Asociación Estudios Campesinos.
 - Red de cocineros andaluces Slow Food. Proyecto KO Isabel González Turmo Slow Food Sevilla
 - Rutas Gastronómicas de cocina tradicional malagueña con alimentos ecológicos locales Área de Medio Ambiente y Articulación Territorial. Diputación de Málaga.
 - Jornadas Gastronómicas Saborea Guadalhorce Sebastián Hevilla Grupo de Desarrollo Rural Valle del Guadalhorce.
- 20:00 · 20:30 Debate y conclusiones
- 20:30 Clausura

organiza



colaboran

