Viaje de estudios a Extremadura de la Università degli Studi di Scienze Gastronomiche

18-25 marzo 2017

Slow Food®
Extremadura

University of Gastronomic Sciences
Università degli Studi
di Scienze Gastronomiche

Slow Food Extremadura
Avenida Universidad, s/n
Edificio Tajo de Gestión del Conocimiento
10006 Cáceres
CIF: G-06530513

extremadura.slowfood@gmail.com
Tel: 626 678 425
@SlowFoodEx

INTRODUCIÓN

En el mes de septiembre de 2016, el movimiento internacional Slow Food, celebró la vigésima edición de Terra Madre Salone del Gusto 2016, y sus Mercados de la Tierra con miles de campesinos y artesanos de la alimentación de 150 países.

A este evento acontecido en Turín, Italia, acudieron miembros del convivium, o célula organizativa a nivel local, Slow Food Extremadura. Durante toda una jornada el Presidente de la Junta de Extremadura Guillermo Fernández Vara, nos acompañó, y entre otras relaciones, se generó un importante encuentro con responsables de la Universidad de Ciencias Gastronómicas (*Università degli Studi di Scienze Gastronomiche*,- UNISG)

La UNISG abrió sus puertas en 2004, apoyada por la asociación internacional Slow Food y por los gobiernos regionales de Piamonte y EmiliaRomaña. Es una institución privada reconocida por el estado italiano. La UNISG es la primera universidad de este tipo que proporciona un estatuto académico a los estudios culinarios y propone una nueva definición de la gastronomía.

Dentro de su innovador y multidisciplinario modelo de aprendizaje, en la UNISG se incluyen experiencias prácticas con viajes a los cinco continentes. Fruto de este encuentro, se establece la oportunidad de que Extremadura sea incluida como destino de estos viajes didácticos.

De esta manera, se coordina la visita de un grupo de 15 estudiantes de último curso del Grado Trineal de Ciencias Gastronómicas para las fechas del 18 al 25 de marzo de 2017.

El programa diseñado consta de visitas a lugares de producción y/o elaboración de productos agroalimentarios únicos, artesanales, y seleccionados, además por ser, como promueve la filosofía slow food, “buenos, limpios y justos”. Ver programa adjunto.

Durante una semana de inmersión gastronómica, se trata de apoyar la biodiversidad y al pequeño productor, defendiendo nuestras singularidades culturales, íntimamente ligadas a nuestra herencia alimentaria, y revalorizando nuestra historia y cultura.

El objetivo de la visita, pasa por propiciar el encuentro entre los estudiantes de la UNISG y los productores/ colaboradores que conforman la visita, generándose experiencias únicas de intercambio. Así mismo, se facilita la comprensión por parte de los estudiantes de los procesos de producción alimentaria de Extremadura al situarlos dentro de nuestro contexto cultural.

Una vez titulados, estos estudiantes de grado se convierten en unos auténticos líderes de opinión, unos verdaderos embajadores de las experiencias vividas en cada visita didáctica. Pudiendo difundir los procesos de producción y elaboración de nuestros productos en un variado abanico de perfiles profesionales y a nivel internacional. Por ejemplo, y destacando el marketing y publicidad para compañías alimentarias, turismo y organizaciones culturales, producción y distribución alimentaria, asesoría, educación del consumidor y del profesional.

GRUPO ESTUDIANTES

El grupo de visita está formado por 15 estudiantes de diversas nacionalidades (Italia, Brasil, Siria, Alemania y Estados Unidos) acompañados de la tutora Julia Marroquín.

Durante toda la visita, miembros del convivium de Slow Food Extremadura acompañarán al grupo, resultando un grupo total aproximado de 22 personas.

PATROCINADORES

El desarrollo de este viaje de estudios tiene lugar gracias al apoyo y financiación de la Università degli Studi di Scienze Gastronomiche, la Dirección General de Turismo de la Consejería de Economía e infraestructuras de la Junta de Extremadura, las Diputaciones de Cáceres y Badajoz, así como de la Escuela Superior de Hostelería y Agroturismo de Extremadura (ESHAEX)

PROGRAMA DEFINITIVO
Viaje Didáctico a Extremadura
18-25 de marzo de 2017

Sábado, 18 marzo 2017 – INTRODUCCIÓN

14:30 h. Llegada a MADRID.

- Comida picnic de bienvenida elaborado por Eva López, Restaurante Tapería Vegetariano Amapola.

17:30-19:30 h. PLASENCIA.

- Introducción al viaje Extremadura Llano y Sierra, en el CAEM, Centro de Agricultura Ecológica y de Montaña. Colaboradora: María Ramos, investigadora del CAEM.
- Encuentro con el productor de Pimentón de La Vera de Jaraíz de la Vera, Justo Sánchez Tancón, y de vacuno con Enrique Vega Rubio.
- Visita al centro cultural y social Ambrosia La Vida, Plasencia. Sala despiece Casablanca.

21:00 h. VALVERDE DEL FRESNO.

- Cena* y alojamiento en el hotel rural A Velha Fábrica.

**Se contará con consejo sommelier durante todas las comidas realizadas a lo largo del viaje, por los socios Antonio Vega y Piedad Fernández, Sommeliers Internacional.*

Slow Food Extremadura. Avenida Universidad, s/n. Edificio Tajo de Gestión del Conocimiento. 10006 Cáceres.
extremadura.slowfood@gmail.com. Tel: 626 678 425 @SlowFoodEx

Domingo, 19 marzo 2017 – CONOCIMIENTO DE UNA COMARCA: SIERRA DE GATA

9:00- 11:00 h. VALVERDE DEL FRESNO.

- Visita a la almazara As Pontis: producción y charla sobre la elaboración de Aceite de Oliva Virgen Extra 100% manzanilla cacereña, y cata degustación con vino natural de bodega propio.

12: 00 h. CAMPO VILLAMIEL.

- Finca Nava del Rey. Sesión de introducción a la Dehesa y el olivar con los estudiantes del Curso de Gestión Integral de la Dehesa, a cargo de Gonzalo Palomo y Fernando Pulido. Proyecto Mosaico Extremadura y paisaje cultural.

14:15 h. FINCA NAVA DEL REY.

- Comida en el cortijo Nava del Rey con recogida de anapelos (pamplinas) y espárragos silvestres (rabiacanes). Degustación de aceite con los productos silvestres y comida de típica de las campañas de recogida aceituna de antaño.

17:00- 18:30 h. TREVEJO.

- Elaboración del dulce artesanal, bollas de chicharrones, en un horno comunal en Trevejo con José Antonio Rodríguez Maestre y Guadalupe Cerro, de la Panadería Virgen del Puerto de Talaván.
- Degustación de vinos naturales en el Buen Avío de Trevejo.

21:00 h. MÉRIDA.

- Cena en la Escuela Superior de Hostelería y Agroturismo de Extremadura (ESHAEX).
- Alojamiento en la residencia de la Escuela.

Lunes, 20 marzo 2017 festivo – LA DEHESA Y LA CIUDAD

Visita libre a la ciudad de MÉRIDA.

12:00 h. GÉVORA.

- Masterclass sobre Introducción a la Dehesa en Gévora, Badajoz. En la Finca Cantillana, de País de Quercus, con Carlos Tristancho. "Diferencias y similitudes con el Montado en Portugal". Colaboración de Alfredo Cunhal de Heredade do Freixo do Meio, Montemor- o-Novo (Portugal)

14:15 h.

- Comida en el Centro Gastronómico de la Dehesa-Finca Cantillana.

18:00 h. BADAJOZ.

- Visita a Badajoz.

19:00 h.

- Degustación de productos y presentación del aceite de licopeno, empresa TELENA, en la Tienda Gourmet El Silencio, Plaza Alta Badajoz.

21:00 h. BADAJOZ.

- Cena en la tahona artesanal y espacio gastronómico PanContigo de Eugenio Garrido Acevedo, con la colaboración de Jaime Fenolleras y Carolina López de Vinspiración eventos gastronómicos. Elaboración de repápalos con bacalao y entrante con collejas.
- Alojamiento en la residencia de la ESHAEX, MÉRIDA.

Martes, 21 marzo 2017 – INVESTIGACIÓN GASTRONÓMICA

10:00-12:30 h. CÁCERES.

- Presentación del Instituto Universitario de Investigación, por el doctor Francisco Javier Barca Durán. Visita del los laboratorios del Servicio de Análisis e Innovación en Productos de Origen Animal (SAIUEX) y el Laboratorio de Tecnología y Calidad de los Alimentos (TECAL)
- Sesión "Introducción a la historia de la gastronomía extremeña" por el doctor Antonio Vázquez, investigador de la Universidad de Extremadura.

13:00 h. SIERRA DE LA MOSCA.

- Presentación proyecto BBB Farming y Merineando, S Coop Actyva a cargo de Gonzalo Palomo Guijarro. Visita de los rebaños de merina negra en la Sierra de la Mosca, Cáceres.

14:30 h. CÁCERES.

- Comida de caldereta de cordero merino negro en restaurante El Paladar de Felisa, Cáceres.
- Cata comentada a cerca de los Quesos en Extremadura y sus variedades, por Antero Murillo (Finca Pascualete) y presentación de la Red Española de Queserías de Campo y Artesanales.

18:00 h.

- Visita libre a la ciudad de Cáceres.

20:30 h.

- Cena privada en Atrio, Cáceres.
- Alojamiento en la residencia de la ESHAEX, MÉRIDA.

Miércoles, 22 marzo 2017 – VINOS

10:00 h. ALMENDRALEJO.
Vinos en Tierra de Barros, Almendralejo.

- Masterclass "El mundo del vino en Extremadura y Tierra de Barros", por Piedad Fernández, Escuela Europea del Vino y visita al Museo de las Ciencias del Vino de Almendralejo y su plaza de toros.
- Presentación a cargo de Marifé Fuentes Suárez y José Luis Cruz, sobre los Viñedos y Bodegas Fuentes, que elaboran los vinos ecológicos Leneus, como el Cayetana Aloe Vera, o el Tempranillo elaborado con el hongo Reishi.
- Colaboración del viticultor Joaquín Salamanca, apasionado defensor de la uva autóctona Eva Beba.

14:15 h.

- Comida en los viñedos de Viñedos y Bodegas Fuentes.

19:00 h. MÉRIDA.

- Cocina participativa en vivo en la ESHAEX**.** Encuentro con selección de cocineros extremeños (Eva López -Amapola-, Francis Refolio- Corregidor-, Miguel Gago -Trinidad-, Tomás Tejero – La Minerva-, Alex Porro -ESHAEX-, Emi Díaz -La Morocha- y Filo Caballero -8º Arte-, Samuel López-ESHAEX- y Kiko Sayago -ESHAEX-); y productores de verdura/hortaliza (Huerta La Compañía, Tapandula, y Artesanía de la Huerta), y plantas aromáticas (Extremadura Medicinal). Cocinando productos candidatos a Arca del Gusto e impulsando la red Slow Food Chef Alliance.
- Alojamiento en la residencia de la ESHAEX, MÉRIDA.

Slow Food Extremadura. Avenida Universidad, s/n. Edificio Tajo de Gestión del Conocimiento. 10006 Cáceres.
extremadura.slowfood@gmail.com. Tel: 626 678 425 @SlowFoodEx

Jueves, 23 marzo 2017 – QUESOS, OVEJAS Y PATÉS

10:15 h. FUENTE DE CANTOS.

- Visita a La Patería de Sousa en Fuente de Cantos. Artesanos del paté y foie gras desde 1812. Productores de Foie Gras de Ganso Ecológico.

14:15 h. VALENCIA DEL VENTOSO.

- Comida en la Hacienda Tierra Blanca de Valencia del Ventoso. Visita del alcalde Lorenzo Suárez González, y explicación de la fiesta popular gastronómica "Día del Garbanzo" promotora del Día del Garbanzo que en 2016 cumplió la 28º edición.

17:00 h. BODONAL DE LA SIERRA.

- Visita a la explotación caprina y la Quesería Artesana Mamá Cabra en Bodonal de la Sierra con Carmen Quintanilla y Daniel Cabello.

21:00 h. MÉRIDA.

- Cena en La Taberna de Sole en Mérida.
- Masterclass "Recuperación de las costumbres en la cocina extremeña", por Soledad Ortega cocinera Premio nacional por la recuperación de las costumbres.
- Alojamiento en la residencia de la ESHAEX, Mérida.

Viernes, 24 marzo 2017 – AGROTURISMO

10:00 h. TRUJILLO.

- Visita libre a la ciudad de Trujillo.

13:30 h.

- Encuentro informal con Francisco Martín Simón, director general de Turismo de la Consejería de Economía e Infraestructuras de la Junta de Extremadura. Plaza Mayor de Trujillo.

14:00 h.

- Comida en el restaurante El 7 de Sillerías en Trujillo. Cocina con plantas silvestres como romazas, achicorias, acerones, pamplinas, cardillos, espárragos y criadillas.

18:30 h. NAVATRASIERRA.

- Experiencia de agroturismo Finca y Casa Rural de Bioagroturismo Las Lucías. con Pepe y Gema.
- Recuperación de frutales de variedades antiguas con Efrén Martín, de la empresa Arbolé.
- Análisis y alternativas del futuro de la agroecología en Extremadura, discusión Carmen Ibáñez, de El Rincón de los Cerezos.

20:30 h.
Cena y alojamiento en Las Lucías.

Sábado, 25 marzo 2017

Regreso a Italia.
Salida desde Navatrasierra a las 8:00 h.
Vuelo a las 12:30h desde Madrid.

RESUMEN

- 35 ACTIVIDADES
- MÁS DE 50 PERSONAS IMPLICADAS (10 DE ELLOS COCINER@S)
- 9 ESPACIOS GASTRONÓMICOS
- 5 FINCAS
- 5 CENTROS DE PRODUCCIÓN / ELABORACIÓN
- 20 PROYECTOS / INICIATIVAS /EMPRESAS
- 3 ALOJAMIENTOS
- 14 PUEBLOS Y CIUDADES

NUMERO DE ACTIVIDADES

35 actividades

PERSONAS

Cociner@s

1. Eva López -Amapola
2. César Raez -Torre de Sande
3. Francis Refolio- Corregidor
4. Jose M. Galán -Quién le pone el cascabel al chef
5. Miguel Gago -Trinidad-,
6. Alberto Barroso – La Cacharrería
7. Alex Porro - ESHAEX
8. Emi Díaz -La Morocha
9. Filo Caballero -8º Arte
10. Soledad Ortega- La Taberna de Sole

Otros participantes

11. Luis Felipe Sánchez Trancón. DOP. Pimentón de la Vera
12. Enrique Vega Rubio. Finca CAsablanca
13. María Ramos, investigadora del CAEM

14. Antonio Vega Sommeliers Internacional
15. Piedad Fernández, Sommeliers Internacional.
16. Gonzalo Palomo
17. Fernando Pulido. Proyecto Mosaico
18. José Antonio Rodríguez Maestre
19. Carlos Tristancho
20. Alfredo Cunhal
21. Jaime Fenolleras
22. Carolina López
23. Francisco Javier Barca Durán
24. Antonio Vázquez
25. Antero Murillo
26. Joaquín Salamanca
27. Marife Fuentes Suárez
28. Esther Sánchez Adalid
29. Pepe y Gema, y Efrén Martín
30. Carmen Ibáñez.
31. Francisco Martín Simón

Organización

32. Susana Sancho
33. José María González Mazón
34. Álvaro Casanova
35. Vanesa Merino

Estudiantes + Tutora

36. Julia Marroquín
37. Roberta Arciprete
38. Martina Barbero
39. Greta Contardo
40. Elena Contenti
41. Bruno Morett Figueiro Rosa
42. Valeria Ghignone
43. Haidar Alsharani
44. Antonio Lamattina
45. Frida Eleni María Linder
46. Luca Nicola
47. Kaya Person
48. Matilde Rinaldi
49. Silvia Sibille
50. Diego Silva Dosantos
51. Elena Tirone

ESPACIOS GASTRONOMICOS

1. Restaurante Tapería Vegetariano Amapola
2. Centro cultural y social Ambrosia La Vida
3. Panadería Virgen del Puerto de Talaván
4. Buen Avío de Trevejo
5. Tienda Gourmet El Silencio
6. El Paladar de Felisa
7. Atrio
8. La Taberna de Sole
9. El 7 de Sillerías en Trujillo

FINCAS

1. Finca cortijo Nava del Rey
2. Finca Cantillana - Centro Gastronómico de la Dehesa-Finca Cantillana
3. Sierra de la Mosca
4. Finca Pascualete
5. Finca Las Lucías

CENTROS/ LUGARES DE PRODUCCIÓN/ ELABORACIÓN

1. Almazara As Pontis
2. Viñedos y Bodegas Fuentes
3. Bodegas Catalina Arroyo.
4. Quesería Artesana Mamá Cabra
5. La Patería de Sousa

CENTROS INVESTIGACIÓN

1. Centro de Agricultura Ecológica y de Montaña
2. Instituto Universitario de Investigación
3. Servicio de Análisis e Innovación en Productos de Origen Animal (SAIUEX)
4. Laboratorio de Tecnología y Calidad de los Alimentos (TECAL)
5. Museo Ciencias del Vino

PROYECTOS /INICIATIVAS/EMPRESAS

1. Curso de Gestión Integral de la Dehesa
2. Proyecto Mosaico Extremadura
3. Heredade do Freixo do Meio
4. País de Quercus
5. empresa TELENA
6. Vinspiración
7. proyecto BBB Farming
8. Merineando
9. S Coop Actyva
10. PanContigo

11. Red Española de Queserías de Campo y Artesanales
12. Escuela Europea del Vino.
13. Slow Food Chef Alliance.
14. Artesanía de la Huerta,
15. Tapandula
16. Extremadura Medicinal
17. Clúster de la Artesanía Alimentaria de Extremadura
18. Proyecto Paraje Las Laderas
19. Fiesta popular gastronómica del Día del Garbanzo que en 2016
20. Red Terrae

ALOJAMIENTOS

1. Hotel rural A Velha Fábrica.
2. Escuela Superior de Hostelería y Agroturismo de Extremadura
3. Finca y Casa Rural de Bioagroturismo Las Lucías

PUEBLOS Y CIUDADES

1. Plasencia
2. Valverde del Fresno
3. Villamiel
4. Trevejo
5. Badajoz
6. Gévora
7. Mérida.
8. Cáceres
9. Almendralejo
10. Bodonal de la sierra
11. Valencia del ventoso
12. Fuente de cantos
13. Trujillo
14. Navatrasierra

Slow Food Extremadura. Avenida Universidad, s/n. Edificio Tajo de Gestión del Conocimiento. 10006 Cáceres.
extremadura.slowfood@gmail.com. Tel: 626 678 425 @SlowFoodEx