



Slow Food® Ribagorza

MEMORIA DE ACTIVIDADES

Junio 2015



Introducción:

El movimiento Slow Food llegó en junio de 2012 a la comarca de la Ribagorza, con la creación de un Convivium de carácter comarcal: Convivium Ribagorza.

Slow Food nació en Italia en 1989 en oposición al “fastfood” y a la “fastlife”, para recuperar las tradiciones alimentarias locales, luchar contra la pérdida de interés por nuestros alimentos, su sabor y sus orígenes, y para demostrar cómo nuestras decisiones alimentarias influyen en el mundo. En la actualidad es un movimiento presente en 150 países con una gran red de 100.000 socios agrupados en asociaciones locales llamadas Convivium que trabaja para defender su cultura alimentaria local.

Slow Food se acerca a la agricultura, a la producción alimentaria y a la gastronomía apoyándose en un concepto de calidad alimentaria basada en tres criterios interconectados, que defienden el derecho a una alimentación buena, limpia y justa para todos.

Bueno: alimentos frescos, sabrosos y de temporada que satisfacen nuestros sentidos y pertenecen a nuestra cultura local.

Limpio: técnicas de producción que no dañan al medio ambiente ni la salud de las personas.

Justo: precios accesibles para el consumidor, con remuneraciones dignas para los pequeños productores.

Algunas acciones del movimiento Slow Food se basan en la defensa del productor agroalimentario y de los productos en peligro de desaparición a través de figuras de protección como Arca del Gusto, Baluartes o alimentos tutelados. También en la restauración, calificando como restaurantes de km. 0 a aquellos que promueven el consumo de producto local y responsable, además de apoyar distintos proyectos de educación al consumidor.

Una de las primeras acciones que el convivium Ribagorza ha querido desarrollar, es un proyecto de sensibilización a la población de la Comarca a través de una propuesta de intervención educativa realizada, dirigida a alumnos de educación primaria, a sus familiares y maestros. Ampliando el ámbito territorial, también estamos al servicio de las comarcas limítrofes al no tener presentes fronteras territoriales y considerando cercanía a los 100 km radiales a nuestra sede.



Acciones realizadas por el Convivium Slow Food Ribagorza:

- 3 de junio de 2012: Participación en la Fira de Sant Medardo de Benabarre. Colaboración Ayuntamiento de Benabarre
 - o Presentación del Convivium Ribagorza.

- Marzo - junio 2013: Estudio de la obesidad infantil en Benabarre: trabajo fin de máster en nutrición y salud avalado por la UOC y en colaboración con el centro de atención primaria, el colegio y el Ayuntamiento de Benabarre.

- 15 de junio de 2013: Visita del Convivium Béarn a la Ribagorza.
 - o Visita a carnicería Porté-Estop
 - o Comida en Casa Javier con la presencia de algunos socios del convivium Ribagorza (José Luis Porté-Estop, Ana García, M^aJosé Sánchez y Javier Vivas)

- 2 de junio de 2013: Participación en la Fira de Sant Medardo de Benabarre. Colaboración Ayuntamiento de Benabarre y Pon Aragón en Tu Mesa.
 - o Taller de cocina km. 0, para niños/as y padres/madres. A cargo del cocinero km.0 Javier Pascual del restaurante Casa Javier y los cocineros Marta Alcántara y Pedro Díaz.

- Enero – junio 2014: Propuesta de intervención educativa realizada en los 15 colegios de la Comarca de la Ribagorza “EducacionSFRibagorza”, con la colaboración de CEDESOR (financiación fondos LEADER para la formación). Proyecto de sensibilización sobre hábitos saludables para profesores, alumnos y sus familiares. Dirigido a alumnos de educación primaria.

- 30 de marzo 2014: Participación en la VI ferieta de consumo responsable. Colaboración con la Comarca de la Ribagorza.
 - o Taller de elaboración de pan, a cargo de Montse Saez de la Ecorepostería del Callejón
 - o Taller: “A los orígenes del gusto”, realizado por M^aJosé Sánchez y Marta Alcántara, especialistas en dietética y nutrición.

- 31 de mayo 2014: Participación en la Fira de Sant Medardo de Benabarre. Colaboración Ayuntamiento de Benabarre y Pon Aragón en Tu Mesa.
 - o Taller de elaboración de pan, a cargo de Montse Saez de la Ecorepostería del Callejón
 - o Taller de elaboración de longanizas, a cargo de José Luis Porté de la Carnicería Porté Estop.
 - o Taller de tapas km 0 a cargo del restaurante ARP y restaurante Casa Javier.
 - o Taller de meriendas saludables, demostración de cortes de fruta divertidos para hacer más divertido su consumo, a cargo del restaurante Ca de Graus.



Slow Food® Ribagorza

- Taller: “A los orígenes del gusto”, realizado por M^aJosé Sánchez y Marta Alcántara, especialistas en dietética y nutrición, y cata de productos locales.
- 12 de junio 2014: Participación en la Jornada Técnica organizada por el DARP en Pont de Suert (Departament d’Agricultura, Ramaderia i Pesca).
 - Slow Food y restaurantes km0: una alternativa para potenciar los productos agroalimentarios locales.
- 11 de agosto 2014: Participación en la Semana cultural de Campo. Colaboración Ayuntamiento de Campo y Pon Aragón en Tu Mesa.
 - Taller: “A los orígenes del gusto”, realizado por M^aJosé Sánchez y Marta Alcántara, especialistas en dietética y nutrición, y cata de productos locales.
- Septiembre 2014 / Junio 2015: Asesoramiento comedor escolar de Montanuy, a cargo de Marta Alcántara.
- 30 de octubre 2014: Jornada Slow Food Ribagorza
 - Visita a la plantación de Azafrán d’Estaña
 - Visita a la granja la Fondaña, quesos Benabarre
 - Visita al molino de aceite de Benabarre
 - Presentación del libro: “una dulce revolución” y charla sobre “plantas para alimentarnos, plantas para curarnos” a cargo de Josep Pàmies.
- 21 de noviembre de 2014: Colaboración con la Asociación de Amas de Casa Virgen del Pilar de Estopiñán del Castillo:
 - Charla “Slow Food: Recuperación de las buenas costumbres alimentarias” a cargo de M^aJosé Sánchez, ingeniera técnica agrícola de industrias agroalimentarias y máster en nutrición y salud.
- ~~9 de mayo de 2015~~. “I^a JORNADA DECREIXEMENT, SOSTENIBILITAT I SOBIRANIA ALIMENTÀRIA”. Organizado por El Taller Natural. En Sobrecastell.
 - Slow Food Ribagorza. ¿Qué es? Finalidad y proyectos. A cargo de M^aJosé Sánchez, socia fundadora de la asociación.
Suspendido por falta de inscripciones
- 31 de mayo de 2015: Participación en la Fira de Sant Medardo de Benabarre. Colaboración Ayuntamiento de Benabarre y Oficina de Información al Consumidor de la Comarca de la Ribagorza.
 - Taller de maridaje con queso de cabra, a cargo de Juan José Baró de Quesos Benabarre.
 - Showcooking: repostería apta para celíacos, a cargo de Montse Saez de Ecorepostería del Callejón.



Slow Food® Ribagorza

- 6 de junio de 2015: Jornada técnica en Pont de Suert, III Fira Gust. Colaboración con Ayuntamiento de Pont de Suert y “Departament d’Agricultura Ramaderia i Pesca de la Generalitat de Catalunya”.
 - o Taller: “A los orígenes del gusto”, realizado por M^aJosé Sánchez y Marta Alcántara, especialistas en dietética y nutrición, y cata de productos locales.

- 16 de junio de 2015. VIII Jornadas de consumo responsable, agricultura ecológica y de proximidad ¿Qué comemos?, ¿cómo comemos? Organizado por Slow Food Zaragoza y el CITA.
 - o Juanjo Baró, de “Quesos Benabarre” de Benabarre (Huesca), nos hablará de su producto, queso artesano de cabra, y de su proyecto de responsabilidad social con respecto a sus proveedores, clientes y comarca.