



PROYECTO: MURCIA SE PONE VERDE.

ORGANIZA: GASTRÓLOGOS.

PUESTA EN MARCHA: 24 ENERO – 9 FEBRERO
2014.

PLANTEAMIENTO

El proyecto gastronómico **Murcia se pone verde** supone la segunda edición, de un proyecto que cuenta con la colaboración de la **Universidad de Murcia** (UMU) a través del Departamento de Biología Vegetal (Botánica) así como de la **Consejería de Agricultura y Agua** de la CARM y numerosos cocineros que creen que la gastronomía debe de respetar el medio natural.

Del **24 de enero al 9 de febrero** de 2014 se celebran unas jornadas gastronómicas con menús de producto de cercanía y ecológicos a precios más que razonables en muchas ciudades de nuestra comunidad.

Así como las **IV Jornadas de Agroecología y Ecodesarrollo** que en esta ocasión se centrará en el tema de **Alimentación y Soberanía Alimentaria**, en colaboración con la Universidad de Murcia contando con algunas de las personalidades ‘verdes’ más importantes de España. Cine. Debates donde se une reciclaje, arte y compromiso verde. 2º Campeonato del mundo de tartas de zanahoria, de calabaza y la novedad éste año de la de manzana. Desayunos ecológicos y tres brunchs especiales en lugares emblemáticos.

Este año **‘La Noche Verde’** homenajea a cinco grandes de la cocina mundial “sostenible” de la mano de seis cocineros de nuestra comunidad. La ‘Ecoparty’ dará ritmo a una noche bailable y divertida. Importantísima cata con algunos de los mejores sumilleres españoles. **17 días para acercar ecología y sostenibilidad a nuestra vida cotidiana.**

Todo fundamentado en unos encuentros sectoriales que debatirán sobre la producción y el consumo de alimentos, así como con investigadores y docentes preocupados por la seguridad alimentaria.

Un esfuerzo conjunto liderado por Gastrólogos para **contribuir un año más a la conservación de la biodiversidad agraria y el desarrollo rural agroecológico** a través de un modelo de consumo en armonía con nuestros recursos naturales, culturales y humanos.

El proyecto cuenta con el patrocinio de: **Heineken, Bodegas Carrascalejo y Salzillo Tea & Coffee**. Asimismo, cuenta con el apoyo de la Universidad de Murcia, la Consejería de Agricultura y Agua de la CARM, la Red de Agroecología y Ecodesarrollo, el Consejo de Agricultura Ecológica de la Región de Murcia, la Sociedad Española de Agricultura Ecológica.

Paralelamente, **Murcia se pone verde** cuenta con la colaboración de las empresas: Zagaleco, Panarro Foods, La Lechera de Burdeos, Coato, Restaurante del Real Casino de Murcia, Espacio Pático, La Oveja Negra, Café de Ficciones, Ateneo-Los Pájaros, Confitería Maite, Restaurante El Churra y Restaurante El Estudio de Ana. Así como de una amplia selección de restaurantes de la comunidad y el Centro de Cualificación Turística.

ACTIVIDADES DE 'MURCIA SE PONE VERDE'

RESUMEN

1.- IV Jornadas de Agroecología y Ecodesarrollo de la Región de Murcia.

2.- Jornadas gastronómicas de cocina ecológica en la Región.

3.- Ciclo de cine ecológico.

4.- Fiestas temáticas.

- 'La Noche Verde' en el Restaurante del Real Casino de Murcia, que homenajea a 5 grandes chefs mundiales practicantes de una cocina de territorio.

- 'Ecoparty' en el establecimiento La Oveja Negra.

5.- Brunchs o almuerzos cicloverdes en tres establecimientos: Confitería Maite (Plaza Circular), La Casa Verde y Ateneo-Los Pájaros.

1.- IV Jornadas de Agroecología y Ecodesarrollo de la Región de Murcia.

ALIMENTACIÓN Y SOBERANÍA ALIMENTARIA



Mucha gente pequeña, en lugares pequeños, haciendo cosas pequeñas, pueden cambiar el mundo (E Galeano)

Lugares:

29, 30/01/2014: Hemiciclo de la Facultad de Letras (Campus de La Merced)

31/01/2014: Centro Social Universitario (Campus de Espinardo)

5-7/02/2014: Salón de Actos de la Consejería de Agricultura y Agua

29/01/2014 (tarde): Centro de Cualificación Turística (C/ Pintor Aurelio Pérez, nº 1. Murcia).

31/01/2014 y 5-7/02/2014 (tardes): Espacio Pático, C/ San Lorenzo 5



Esta actividad es parte del proyecto Agricultura ecológica en la PAC; garantía de sustentabilidad (Mind the CAP – Organic for a sustainable future) que SEAE está ejecutando junto al Grupo IFoAM EU y que está co-financiado por la DG Agricultura; para mayores detalles sobre los otros eventos o noticias, por favor visite: <http://eu.foam.org/en/mind-cap/mind-cap-campaign/>



Justificación de las Jornadas

La industrialización de la agricultura y ganadería, así como la mercantilización de la alimentación, ha producido una profunda crisis ambiental, social y alimentaria sin precedentes en la historia. La introducción de organismos genéticamente modificados y la demanda creciente de cultivos para biocombustibles (caña de azúcar, maíz, soja, palma de aceite, eucalipto, etc.), contribuye a agravar más la situación, con impactos y riesgos ecológicos, económicos y sociales aún desconocidos. Una de las consecuencias más graves de este modelo agroalimentario es la pérdida de Seguridad y Soberanía Alimentaria, que ha llevado a la destrucción de los medios de vida campesinos y al éxodo de millones de familias campesinas en todo el mundo.

Ante esta situación de insostenibilidad del Sistema Agroalimentario es necesario promover modelos agroecológicos de producción y consumo de alimentos que estén en armonía con los recursos naturales y culturales, que no atenten contra la salud ambiental y humana, que contribuyan al desarrollo sostenible en el medio rural y que devuelvan a los ciudadanos (productores y consumidores) el control, no solo de la soberanía alimentaria, sino también de la soberanía tecnológica y la soberanía energética.

En las últimas décadas se ha generado un cierto movimiento social en diferentes regiones del mundo, construido sobre la base de los principios de la Soberanía Alimentaria y la Agroecología, que apuestan por la hibridación entre los recursos endógenos y las tecnologías modernas, como modelo de desarrollo rural alternativo al modelo convencional imperante. Aunque se trata de experiencias que, en cifras totales, suman a un número reducido de personas, demuestran que es posible llevar a cabo otro modelo de producción y consumo basado en criterios socioculturales y medioambientales.

Objetivos

- Mostrar la incidencia del Sistema Agroalimentario globalizado en la salud humana y ambiental.
- Analizar experiencias agroecológicas y propuestas urbanísticas para la construcción de Ciudades Resilientes bajo la óptica de la Seguridad Alimentaria.
- Presentar alternativas agroecológicas para recuperar la Soberanía Alimentaria en el medio rural y urbano.
- Identificar las oportunidades que plantean las nuevas políticas europeas de investigación (H 2020) y de desarrollo rural (PAC 14-20), para la innovación agroecológica
- Proponer iniciativas agroecológicas para la aplicación de los programas europeos de investigación y de desarrollo rural.

IV JORNADAS AGROECOLOGÍA Y ECODESARROLLO. ALIMENTACIÓN Y SOBERANÍA ALIMENTARIA

Lugares:

Conferencias de la mañana:

29 y 30 de enero 2014: Hemiciclo de la Facultad de Letras (Campus de La Merced). Murcia.

31 de enero 2014: Centro Social Universitario (Campus de Espinardo). Murcia.

5, 6 y 7 de febrero 2014: Salón de Actos de la Consejería de Agricultura y Agua. Murcia.

Conferencias y demostraciones de la tarde:

29 de enero de 2014: Centro de Cualificación Turística, C/ Pintor Aurelio Pérez, nº 1. Murcia.

30 y 31 de enero de 2014, y 5 y 7 de febrero 2014: Espacio Pático (C/ San Lorenzo 5). Murcia.

PROGRAMA

Miércoles 29. Alimentación y Salud (Lugar: Hemiciclo de la Facultad de Letras (Campus de La Merced)

9:30 h. Inauguración: *D^a María Ángeles Esteban Abad*, Vicerrectora de Comunicación y Coordinación de la UMU, *D. David Samper* Presidente del Consejo Regulador de la Agricultura Ecológica, *D. Víctor González* coordinador técnico de SEAE y *D. José M Egea* Catedrático de Botánica de la UMU.

10:00 h Ponencia inaugural: Alimentación y Soberanía Alimentaria. *D. José M Egea Fernández* Catedrático de Botánica de la UMU.

11:00 h. Degustaciones y catas de productos ecológicos de la Región de Murcia.

11:30-13:30 h. Mesa redonda 1: El cáncer y otras enfermedades en relación con la producción y consumo de alimentos. Mod. *D. José M Egea Sánchez*, Dr en Ciencias Ambientales, y gerente de Biomurcia Alimentación SI.

D^a Marieta F. Fernández. Profesora Titular de la Univ. de Granada e Investigadora del Laboratorio de Investigaciones Médicas. Hospital Universitario San Cecilio; *D^a Odile Fernández*. Médica de familia y autora de los libros "Alimentación Anticáncer" y "Mis Recetas Anticáncer".

18:00 h. Taller. Cocina y salud. *D^a Odile Fernández*. Lugar: Centro de Cualificación Turística C/ Pintor Aurelio Pérez, nº 1.

Jueves 30. Vino: Innovación y Desarrollo Rural (Lugar: Hemiciclo de la Facultad de Letras (Campus de La Merced))

9:30-11:00 h. Mesa redonda 2. Vino: Innovación y Desarrollo Rural. Mod. *D Nacho Coterón*. Editor de la revista El Sumiller.

D Juan Cascant. Director del proyecto Microviñas; *D^a Elisa Martínez*. Enóloga y autora del vino Evol; *D. Ignacio Pidal*. Propietario de bodegas Carrascalejo.

11:00 h. Degustaciones y catas de productos ecológicos de la Región de Murcia.

12:00-14:00 h. Mesa redonda: Estrategias de venta del vino ecológico. Modera: *D Blas Cerón*, director comercial de Alhama Vinoteca.

D Pedro Martínez, Director de Lavia; *D Fernando Riquelme*, Presidente de la Cofradía del Reino de la Monastrell, *D Rafael Moreno*, sumiller de El Corte Inglés, *D David Láinez*, sumiller del restaurante El Estudio de Ana.

18:00. Taller. Arte y reciclaje: *Ángel Haro*. Artista plástico; *Raúl Laurí*, Gerente de la empresa Decafé. (Lugar: Espacio Pático).

Viernes 31. Ciudades resilientes. Propuestas agroecológicas. (Lugar: Centro Social Universitario, Campus de Espinardo)

9:15-11:00 h Mesa redonda 3: El Papel de la Agricultura Urbana y Periurbana en la Construcción de Ciudades Resilientes. Mod. *Andrés Pedreño*, Sociólogo, Univ. Murcia.

D. Gregorio Ballesteros. Sociólogo y Diplomado en Economía. Consultor de gea21; *D. Alberto Matarán*, Ambientólogo. Profesor del Departamento de Urbanismo y Ordenación del Territorio.

11:00 h. Degustaciones y catas de productos ecológicos de la Región de Murcia.

11:30-13:30 h. Mesa redonda 4: Planeamiento urbanístico y ecosistemas agrarios urbanos y periurbanos. Mod. *Caridad de Santiago Restoy*, D^a Historia del Arte.

D^a Marian Simón, Arquitecta. Dpto. de Urbanística y Ordenación del Territorio. Univ. Politécnica de Madrid; *D Fernando de Retes*, Arquitecto y Urbanista; *D Antonio Abellán*, Arquitecto. Presidente de Huerta Bizarra.

18:00 h. Diálogos 1. Propuestas sociales para la Huertas Tradicionales de la Región de Murcia. (Lugar: Espacio Pático).

Ángeles Moreno Micol, Asociación para la Conservación de la Huerta de Murcia (HUERMUR), *Natalia Llorente*, Vicepresidenta de la Asociación para el Estudio, Conservación y Defensa del Valle de Ricote; Representante del observatorio de la Sostenibilidad, Universidad de Murcia (pend conf.).

Miércoles 5. Innovación y Soberanía Alimentaria en el Programa Marco H 2020 y en la nueva PAC (Lugar: Consejería de Agricultura y Agua)

9:15-11:00 h Mesa redonda 5: Investigación e innovación para la Soberanía Alimentaria en la cuenca del Mediterráneo. Mod: *D. José M Egea*.

D Gaspar Ros, Vicerrector de Investigación e Internacionalización de la UMU; *D^a María Ángeles Esteban Abad*, Vicerrectora de Comunicación y Coordinación de la UMU; *D. José Luis Hernández*, Presidente de Coato.

11:30 h. Degustaciones y catas de productos ecológicos de la Región de Murcia.

11:30-13:30 h. Mesa redonda 6. Innovación en gastronomía. Mod. *D Antonio J Gras*, empresa Gastrólogos

D José Luis García Sirvent, Jefe de cocina del Restaurante Km 0 El Sequé de Pinoso; Innovación en gastronomía; *D Alfonso Egea*. Cocinero y hostelero propietario de los restaurantes Casa Alfonso, Entre Col y Col y Labarca; *D Antonio Pellicer*, Responsable de Expansión de Salzillo Tea & Coffee, *D Juan García*, "Nico", copropietario de La Subirana Taller de Pan.

18:00 h. Diálogos 2. Moda y Ecología. Modera: *D^a Claudia Martínez*, editora de la revista Shopper Magazine. (Lugar: Espacio Pático)

Jueves 6. Agroecología y Agricultura Ecológica en la nueva PAC (Lugar: Consejería de Agricultura y Agua)

9:15-11:00 h Mesa Redonda 7: La Agricultura Ecológica y los Canales Cortos de Comercialización en el nuevo programa de Desarrollo Rural. Mod. *Cayetano García Rosa*. Gerente del Grupo de Acción Local Integral.

D. Julio Bernal, Director General de Desarrollo Rural, de la CARM; *D. Francisco Gil*, Secretario de Organización de COAG-Ir; *D. José M Egea*, Catedrático de Botánica.

11:00 h. Degustaciones y catas de productos ecológicos de la Región de Murcia.

11:30-13:30 h. Mesa redonda 8: Progresos y problemas en las iniciativas de canales cortos de comercialización en la Región de Murcia. Mod. [Carmen Chocano](#). Ingeniera Agrónoma, CEBAS.

Representantes de iniciativas sobre Circuitos Cortos de Comercialización en la Región de Murcia.

18:00. Diálogos 3. Agricultura urbana y periurbana en el Área Metropolitana de Murcia. (Lugar: Espacio Pático)

Representantes de Ateneo Los Pájaros y de la Red de Agroecología y Ecodesarrollo de la Región de Murcia.

Viernes 7. Soberanía Alimentaria en el medio rural y urbano. Claves para una buena PAC (Lugar: Consejería de Agricultura y Agua)

9:15-11:15 h Mesa redonda 9. Mucha gente pequeña ¿puede cambiar el mundo? Mod: [Pedro Noguera](#), Dpto Economía Aplicada, Universidad de Murcia.

D Gustavo Duchs, Director de la Revista Soberanía Alimentaria, Biodiversidad y Culturas; D Jerónimo Aguado. Agricultor y ganadero, Presidente de Plataforma Rural.

11:15 h. Degustaciones y catas de productos ecológicos de la Región de Murcia.

11:45-13:30 h. Mesa redonda 10. Educación para el desarrollo agroecológico y la soberanía alimentaria. Mod. [Pedro Baños](#), Sociólogo, Universidad de Murcia.

D Jordi Menéndez, Coordinador de Cooperación Norte de VSF Justicia Alimentaria Global, D Belén Martínez Madrid, Profesora de Veterinaria, Universidad Complutense de Madrid y coordinadora de la HuertAula Comunitaria de Agroecología "Cantarranas" UCM.

18:00. Diálogos 4. Gastronomía ecológica en la Región de Murcia (Panarro, Zagaleco, Bioálamo, Carrascalejo). (Lugar: Espacio Pático)

Actividad paralela

Miércoles 5 de febrero a las 19 horas. Cata de vinos ecológicos y biodinámicos. Sumilleres: Juan Antonio Navarrete, sumiller del restaurante 'Quique Dacosta'. Juan Luis García, sumiller del restaurante 'Casa Marcial'. Pedro Martínez, nariz de Oro 2001. Blas Cerón, gerente de Alhama Vinoteca.

Lugar: Restaurante El Churra. Plazas limitadas. Inscripción: 30€.

PONENTES



dependiente como el cáncer de mama.

Dª Marieta Fernández. Profesora Titular de la Universidad de Granada e Investigadora del Laboratorio de Apoyo a la Investigación del Hospital Universitario San Cecilio. Imparte la asignatura “*Cáncer y Alimentación*”, en el grado de Nutrición Humana y Dietética. Su investigación se ha centrado en la exposición a contaminantes ambientales -disruptores endocrinos- en poblaciones de especial susceptibilidad (embarazadas y niños) y en diferentes matrices biológicas (sangre, grasa, placenta). Sus trabajos versan sobre las alteraciones del tracto urogenital masculino o el cáncer hormono-



Dª Odile Fernández. Médica de familia y autora de los libros “*Alimentación Anticáncer*” y “*Mis Recetas Anticáncer*”. Superviviente de un cáncer de ovarios de estado IV, en 2010. Imparte cursos y talleres de cocina relacionados con el Cáncer y la Salud.



Gregorio Ballesteros, Sociólogo y Diplomado en Economía. Actividad profesional centrada en la ordenación del territorio, la gestión de proyectos de agricultura urbana y la consultoría ambiental. Como consultor de gea21 ha intervenido en diversos proyectos relacionados con el metabolismo urbano como el “Plan de Gestión de la Demanda de Agua de Alicante”, el “Plan Integral de Ahorro de Agua de Vitoria-Gasteiz” o el “Estudio del Metabolismo Urbano de Toledo”. También ha participado en la elaboración de programas como las Agendas 21 Locales y en sus correspondientes procesos de participación.



Dª Marian Simón Rojo, Arquitecta por la Universidad Politécnica de Madrid, coordinadora del Proyecto PAEc-SP. Departamento de Urbanística y Ordenación del Territorio y miembro del GIAU+S. Se encuentra involucrada en el COST Action Urban Agriculture Europe, como coordinadora del grupo de trabajo 1 “Definición of Urban Agriculture” y en diferentes proyectos de investigación y propuestas sobre las herramientas de evaluación, planificación sostenible y participación pública en la gestión urbana y redes verdes urbanas.



D. Alberto Matarán, Ambientólogo. Profesor del Departamento de Urbanismo y Ordenación del Territorio, en la Universidad de Granada. Ha sido investigador o profesor invitado en varias universidades. Ha trabajado en la planificación de las agriculturas y el paisaje. Su interés en la autosostenibilidad local y su toma de conciencia respecto a la importancia de la participación, marcan sus actuales proyectos de investigación en los que aborda los espacios periféricos, las agriculturas urbanas, y los desbordes que la ciudadanía activa está produciendo en el ámbito iberoamericano.



D Fernando de Retes. Arquitecto y Urbanista. Asociación Arquitectura Sostenible Ha sido galardonado con varios premios en concursos de ámbito nacional y regional. Entre sus obras hay que destacar el Centro de Agroecología y Medio Ambiente de la Región de Murcia, obra incluida en la selección de edificios y equipos de arquitectos españoles para participar en el sustainable building 2008 y en las jornadas técnicas de arquitectura sostenible en el marco de sb08 (Melbourne. Australia).



D Antonio Abellán. Arquitecto. Profesor Asociado del Área de Proyectos Arquitectónicos de la Universidad de Alicante. Presidente de Huerta Bizarra, un colectivo de profesionales que sostiene que la Huerta de Murcia debe ser reinventada por los ciudadanos, a través de formas de gestión que proporcionen a la población oportunidades de negocio que favorezcan la conservación del paisaje. Varias menciones y premios de Arquitectura de la Región de Murcia.



D Gaspar Ros, Catedrático de Nutrición y Bromatología, Departamento de Tecnología de los Alimentos, Nutrición y Bromatología, U. de Murcia. Catedrático de Nutrición y Bromatología. Vicerrector de Investigación de la UMU. Su investigación está centrada en las funciones y habilidades nutricionales de los micronutrientes, especialmente en comida infantil, alimentación funcional, salud y dieta (incluyendo obesidad), y seguridad alimentaria.



Dª María Ángeles Esteban Abad, Profesora del Departamento de Biología Celular e Histología Vicerrectora de Comunicación y Coordinación de la UMU. Su investigación está centrada en acuicultura y más concretamente en la búsqueda de inmunostimulantes naturales para peces y en la evaluación del efecto de inmunodepresores de contaminantes y del estrés.



Jerónimo Aguado, 'Jeromo'. Campesino y pastor de ovejas, como él se define. ; “ser campesino es vivir con los pies en la tierra, amar la tierra, trabajar la tierra y con la tierra y, sobre todo, defender y cuidar la tierra”. Presidente de Plataforma Rural y uno de los impulsores del proyecto del municipio ecológico de Amayuelas de Abajo (Palencia) y de la Universidad Rural Paulo Freire, una red estatal de iniciativas de desarrollo rural, basada en el intercambio de conocimiento.



D Jordi Menéndez Puiggali, Estadístico. Responsable de Veterinarios Sin Fronteras (VSF)-Justicia Alimentaria Global en el Estado Español. Entre sus funciones están las de velar por la aplicación de la política de cooperación de VSF a la Estado Español y proponer e implementar las estrategias de cooperación. Es coordinador y responsable de proyectos programas y acciones de VSF en el ámbito estatal. Coordina el proyecto Alimentación, una iniciativa de Educación para el Desarrollo promovida por las ONGs Acsur- Las Segovias y VSF, en la que participan 5 comunidades autónomas y más de 50 centros.



Belén Martínez Madrid, Profesora del Departamento de Medicina y Cirugía Animal de la Facultad de Veterinaria, Universidad Complutense de Madrid. Coordinadora del Proyecto de Innovación Docente "HuertAula Comunitaria de Agroecología Cantarranas", espacio que aúna la reflexión, formación e investigación sobre agroecología y soberanía alimentaria, con el trabajo colectivo y horizontal entre miembros de la comunidad universitaria (alumnado, profesorado, PAS) y vecinos/as de Madrid, incluidas personas con diversidad funcional. Miembro de la Red de Huertos Urbanos Comunitarios de Madrid (ReHMad) y de la Iniciativa por la Soberanía Alimentaria de Madrid



Natalia Llorente Nosti, Bióloga y traductora. Consultora ambiental de gea21 en temas relacionados con gestión del agua y ecosistemas fluviales, logística, agroecología y participación social. Ha coordinado diversos proyectos técnicos y de sensibilización ambiental, como Balears2015, y el Proyecto Nutria (2004-2007), promovido por Ecologistas en Acción de la Región Murciana. Desde 2001 cogestiona la finca agroecológica La Era de Oxox, en el Valle de Ricote. Vicepresidenta de la Asociación para el Estudio, Conservación y Defensa del Valle de Ricote y miembro de Ecoagricultor@s de Murcia (EDEMUR).



José M Egea Fernández, Catedrático de Botánica de la Universidad de Murcia. Desde hace más de una década, lidera una línea investigadora sobre Biodiversidad Agraria, Agroecología y Desarrollo Rural. Autor de varios libros como: Guía del Paisaje Cultural Tierra de Iberos, Guía de huertos ecológicos (UMU), Bioitinerario como herramienta de turismo responsable agroecológico y Libro rojo de las variedades locales de la Región de Murcia I. Editor de la revista científica Agroecología. Vocal de la Junta Directiva de SEAE y coordinador de la RAERM.

2.- Jornadas gastronómicas de cocina ecológica en la Región.

Gastronomía activa en más de 50 locales de hostelería:

‘Murcia se pone verde’ volverá en la mesa de los bares y restaurantes de la Región de Murcia los productos agroecológicos que fomenten el ecodesarrollo **entre el 24 de enero de 2014 y el domingo 9 de febrero de 2014.**

Durante esos días las jornadas gastronómicas propuestas por *Gastrólogos* tratarán de conquistar el paladar de los murcianos a través de unos menús que potencien las variedades locales, la calidad nutritiva y organoléptica, así como los alimentos ecológicos en general.

¿Cómo se dará a conocer? A través de una campaña de información. *Gastrólogos* propone la impresión de una cifra no inferior a 20.000 folletos. A lo que une la campaña en medios de comunicación.

De modo que se contactará de manera individual con bares y restaurantes a nivel regional que recojan la tradición gastronómica o de cada zona geográfica. Siempre a base de grandes materias primas que exalten el concepto de ‘kilómetro 0’.

Los establecimientos participantes destacarán siempre por trabajar con calidad los platos autóctonos. De este modo, se conseguirá revitalizar y dotar de contenido gastronómico a las jornadas en cada municipio de la Región de Murcia.

3.- Ciclo de cine ecológico en el Café de Ficciones de Murcia el jueves 30 de enero 2014 y jueves 6 de febrero 2014.

-Jueves 30 de enero. 20 horas. ‘Tierra prometida’ (2012), de Gus Van Sant.

-Jueves 6 de febrero de 2014. 20 horas. ‘Bestias del sur salvaje’ (2012), de Benh Zeitlin.

-Domingo 9 de febrero de 2014. 18 horas. II Campeonato del Mundo de Tarta de Zanahoria, Tarta de Manzana y Dulce de Calabaza.

4.- Fiestas temáticas.

- **La Noche Verde** en el Restaurante del Real Casino de Murcia el **30 de enero de 2014** a las 21.30 horas en donde se realizará un homenaje a grandes cocineros defensores de lo verde: **René Redzepi, Michel Bras, Gastón Acurio, Andoni Luis Aduriz y Dan Barber**. Por parte de cinco grandes cocineros murcianos, en los que cada uno elabore 2 tapas, y el equipo del RRCM otras 2 tapas. En conjunto: 14 tapas para una cena de 28€.

Los cocineros seleccionados serían: Alfonso Egea (Rte. Entre Col y Col y Labarca), Juan Antonio García (Rte. El Churra), Estrella Carrillo (Rte. Santa Ana), Pablo Martínez (Rte. Eszencia y El Batel) y Freddy Salmerón (Rte. El Estudio de Ana). A los que se sumaría Francisco Manuel Reyes y el equipo de cocina del Restaurante del Real Casino de Murcia.

Entre todos elaborarían para esa noche un menú de tapas ecológicas para 175 personas. Para esa noche se contactaría con productores de vino ecológico y de cerveza Heineken.

- **Ecoparty** en el establecimiento 'La Oveja Negra' de Murcia el **jueves 6 de febrero** a partir de las 22 horas. Ese día sonaría la música de grupos o canciones que respetaran el medio ambiente, la naturaleza o el respeto a los animales por parte de 6 personalidades de la Región de Murcia.

Además, en ella uniríamos la literatura y las redes a través de #microrrelatosverdes a través de Twitter. Relatos eco-eróticos en los que el mejor sería valorado por un jurado formado por el Colectivo Illetrados.

5.- **Brunchs o almuerzos cicloverde** en tres establecimientos: Confitería Maite (Plaza Circular), La Casa Verde y Ateneo-Los Pájaros, en donde se iría en bicicleta a través de una ruta ciclista por la Huerta de Murcia. A ello se sumaría el intercambio de semillas y un taller de huerto ecológico y de reciclaje para construir un juguete para mayores con elementos reciclados.

-Brunch en Maite (Plaza Circular). **29 de enero 2014**. 12 horas.

-Brunch en La Casa Verde (Carril de la Esparza, 9). **2 de febrero 2014**. 12 horas.

-Brunch en Ateneo-Los Pájaros (Carril de los Chornos, 65, Murcia). **9 de febrero 2014**.

Además, este establecimiento ofrecerá el **viernes 24 y el sábado 25 de enero** de 2014 un ciclo dedicado a África a través de un concierto el día 24 y la actuación del espacio de poesía Versión Verso para el 25 de enero.

Más información en www.murciaseponeverde.com



Antonio Jesús Gras
antoniojgras@gastrologos.com
669 893 360

Roberto Fuentes
roberto@gastrologos.com
660 317 270