

CURSO SOBRE VARIEDADES LOCALES DE CEREAL Y TRANSFORMACIÓN ARTESANAL



28 DE MARZO DE 2015
Centro Social “Julio Vélez”
(junto a la Alameda)
Morón de la Frontera
(Sevilla)

PROGRAMA

10h30: Bienvenida a las personas participantes e introducción al curso.

11h00-12h30: Taller práctico de elaboración artesanal de pasta. Imparte Ornella Castielli (Dolcezze Salate, Bormujos).

12h30-14h00: Taller práctico de elaboración artesanal de pan con variedades locales. Imparte Emilie Riera (Los Portales).

14h00-16h00: Visita a la exposición de variedades locales de trigo e intercambio de semillas de cereales y leguminosas.

14h00-16h00: Comida ecológica-

16h00-17h00: Charla sobre experiencia italiana de producción y transformación artesanal de cereales locales. Por Riccardo Francholini (Rete Semi Rurali, Italia).

17h00-19h00: Mesa redonda de experiencias en Andalucía y su potencial.

- **Alonso Navarro (RAS): recuperación de variedades locales de trigo.**
- **Grupo de Acción Compartida (Málaga): trabajo en red.**
- **Proyecto de transformación artesanal de pasta.**
- **Proyecto de transformación artesanal de pan. Por Julio Barraón (Asociación Pan de Vicio, Córdoba).**
- **Producción ecológica de cereales locales. Por Anne Rugemer (Naturales del Sierro, Morón de la Frontera) y Damián Gómez (Bélmez, Córdoba).**

19h00. Cierre.

(Durante todo el día habrá un mercado de cereales locales y productos transformados artesanales)

Aforo limitado. Tendrán preferencia las personas socias de la RAS relacionadas con la temática.

Más información e inscripciones en: www.redandaluzadesemillas.org

Financia:

