

“Jornadas de Inovação nos setores da Agricultura, Alimentação e Hotelaria”

O NERA - Associação Empresarial da Região do Algarve, integrado num consórcio internacional, encontra-se a desenvolver o Projeto SABOR SUR, cofinanciado pelo POCTEP - Programa Operacional de Cooperação Transfronteiriça Espanha - Portugal, INTERREG V A Espanha Portugal.

Este projeto tem como principal objetivo o desenvolvimento de produtos e serviços para os mercados da hotelaria e agroalimentar, através da promoção de sinergias entre universidades e empresas do setor.

Assim, nos dias 09 e 10 de novembro, decorre no auditório "Casa Tirado" do Ayuntamiento La Palma del Condado, Huelva, Espanha uma reflexão conjunta sobre as relações das políticas europeias atuais e futuras nos setores da Agricultura, Alimentação e Hotelaria com vista a enfrentar o desafio da sustentabilidade das zonas rurais e seus pequenos produtores.

ATIVIDADES

Haverá quatro mesas redondas com foco nos seguintes tópicos:

- Problemas dos pequenos produtores de produtos alimentares e hoteleiros
- Políticas e linhas europeias de inovação no domínio da alimentação
- Desafios e oportunidades de empreendedorismo na alimentação e restauração. Apresentação do programa Start - Up Europe
- O empenho dos Autarcas pela Alimentação Sustentável e Saudável e formulação de projectos europeus de interesse comum.

Junto com essas mesas redondas, será apresentada uma mostra de produtores de alimentos dos territórios onde o Projeto SABOR SUR atua (de parceiros do projeto, de cidades-membro e entidades colaboradoras no desenvolvimento deste evento).

Além disso, essas atividades são realizadas no contexto das II Jornadas Enoturísticas, nas quais o Projeto Europeu SABOR SUR participa no desenvolvimento de alguns de seus eventos. O cartaz e os eventos são os seguintes:

Coordinador de proyecto: Socios:



VIERNES 9 DE NOVIEMBRE

Bodegas Millán

14.00 h. Showcooking organizado por Sabor Sur
Elaboraciones culinarias con vino y degustación de tapas como Albóndigas de Merluza al vino del Condado.
Entrada: Gratuita
Plazas limitadas

20.00 h. Estrellas, Dioses y Vino
3.000 años de Historia de la Tierra y el Cielo
Entrada: Gratuita
Reserva: 630 87 89 03
Plazas limitadas

SÁBADO 10 DE NOVIEMBRE

Bodegas Infante

12.00 h. Apertura para visitas guiadas.
De 13.00 h. a 17.30 h. Sesión Vermut que comprende: vermut Onuba, vino, potaje de garbanzo al estilo maragato.
De 14.00 h. a 15.30 h. Showcooking organizado por Sabor Sur y por el Consorcio Fernando de los Ríos.
Elaboraciones culinarias con vino y degustación de tapas realizadas por "La Abacería con Sabor" (Ensalada con sabor sur)
De 20.00 h. a 22.00 h. Música suave y copas.
De 22.00 h. hasta Madrugada. Música joven y copas, amenizada por DJ Raúl Millán.
Precios económicos.

Bodegas Millán

11.00 h. "HABEMUS MOSTO" (PARA PADRES Y NIÑOS)
Pisada de uva, explicaremos el proceso de fermentación del mosto y haremos una cata de uvas y mosto.
Duración 2:30 h aprox.
Reservar con antelación en Bodegas Millán o al tlfno.: 674 724 983
Precio: 6 € adultos y 3 € niños
Imprescindible: niños traigan botas de agua con suelas limpias y ganas de aprender!

Bodegas Garay

13.00 h. V FIESTA ENVINARTE:
Vermutes con DJ
De 14.30 a 15.30 h. Showcooking organizado por Sabor Sur
Elaboraciones culinarias con vino y degustación de tapas como Cappuccino de Carrillera Ibérica y Patata trufada.
18.00 h. Música en directo de los años 70 a cargo del grupo "Los Puntuales".
Bebidas a precios populares.
Durante todo el día habrá servicio con barra con tapas, montaditos, vinos, mosto (sin alcohol), destilados palmerinos, agua y refrescos.

Bodegas Rubio (Luis Felipe)

Visita guiada con degustación.
Horario: 11.30 h.
Precio: 6 €
Reserva: 959 40 07 43

Fotografía de alimentos

Taller dirigido a profesionales y empresarios relacionados con el mundo de la hostelería organizado por el Consorcio Fernando de los Ríos.
Horario: 11.00 h. Lugar de encuentro: Plaza de España.
Precio: Gratuito Reserva: 638 64 09 46 22 56

Bodegas Camero Millán

Fabricación y venta de vinagres
Horario: 10.00 h. a 13.30 h.

DOMINGO 11 DE NOVIEMBRE

Bodegas Garay

12.00 h. Proyección del documental "Fermentación espontánea" ganador del most festival 2016.
Curso de iniciación a la cata de vinos.
Curso iniciación a la cata de vinos.
Cata -almuerzo manijaje con blancos y tintos. Platos elaborados por la abacería "Con Sabor"
Aforo limitado a 25 personas.
Precio: 25 €
Reservas: 617 42 33 68

Cooperativa Ntra. Sra. de Guía

14.00 h. a 16.00 h.: Showcooking organizado por Sabor Sur
Elaboraciones culinarias con vino y degustación de tapas como Dados de Secreto Fritos con crema de Calabaza. Presentado por Daniel del Toro (Masterchef 4).
Precios económicos.
Entrada libre.
Los vinos de la cooperativa podrán adquirirse y consumirse in situ.

www.facebook.com/ProyectoSaborSur
www.turismolapalmadelcondado.es

SÍGUENOS EN:

PROGRAMA

“Jornadas de Inovação nos setores da Agricultura, Alimentação e Hotelaria”

Ayuntamiento de La Palma del Condado, 9 e 10 de novembro de 2018

Sexta-feira, 9 de novembro

12h00 às 12h30 Boas vindas por Manuel García Felix, Alcalde de La Palma e Rocío Moreno, Concejala de Desarrollo Local y Proyectos Europeos. Ayuntamiento de La Palma del Condado

12h30 a 14h00 Mesa redonda sobre problemáticas de pequenos produtores de produtos alimentares e hoteleiros: boas práticas e desafios em boas na produção e comercialização. Participantes:

- Baudouin Havaux (presidente de Vinopres)
- Javier Albea Ortiz de la Tabla (secretario de la Asociación de criadores y exportadores de vinos de Huelva y representante de APYME La Palma y FOE Huelva)
- PEQUEÑOS PRODUCTORES:
 - o Haritz Rodríguez (director comercial de Agrupación de pequeños productores de sidra)
 - o María Orzáez y Remedios Carrasco (presidenta y gerente de Red de Queserías)
 - o Julián Ruiz Villanueva (Vinos Deliberados S.C.)
 - o Friedrich Schatz (Agrupación Inkordia Wines)
 - o Moderador: Andrés Dochao, Proyecto SABOR SUR

o Moderador: Andrés Dochao, Projeto SABOR SUR

14h00 às 15h30 Showcooking no Bodegas Millán

16h00 às 17h00 Mesa redonda sobre políticas europeas e experiências inovadoras em gastronomia e alimentação. Participantes:

- Esteban Sáenz de San Pedro Solano (BAIKA, representante de la Fundación Abastos)
- Juan Francisco Delgado (vicepresidente de la Fundación Europea para la Innovación)
- Luis Matoso (administrador de Turismo de Portugal y ex-miembro del Consejo de Administración de Turismo de Portugal)
- Katherine Ciampi-Stancova, investigadora del Centro Común de Investigación Europea de Alimentación (JRC)
- Moderador: Andrés Dochao, Proyecto SABOR SUR

Conexão com o Programa das II Jornadas de Enoturismo.

Coordinador de proyecto: Socios:



Sábado, 10 de novembro

10h00 às 11h30 Mesa redonda sobre os desafios e oportunidades de empreendedorismo em alimentação e hotelaria. Apresentação de casos de sucesso e do programa Start Up Europe (lidera na Europa para a Rede Sabor Europeu Cidades do Sul - gastronomia). Lançamento do Sabor Sur Start Up Europe Awards.

Participantes:

- Juan Manuel Revuelta, director del Programa Start Up Europe (FINNOVA)
- Gennaro Di Vincenzo (European Project Manager del Programa MAC de Pozzuoli, Italia)
- Mario Garay (Emprendedor del sector vitivinícola)
- Moderador: Andrés Dochao, Proyecto SABOR SUR

11h30 a 11h45 Coffee break

11h45 a 13h00 Mesa redonda sobre o compromisso da administração pela alimentação sustentável e saudável de projetos europeus de interesse comum. Participantes:

- Representantes dos municípios adherentes à Rede Europeia de Cidades Sabor Sur
- Juan Carlos Diaz (director de proyectos FAMSÍ - Federación Andaluza de Municipios por la Solidaridad Internacional)
- Gianluca Luise del Centro Europeo APEUR
- Moderador: Andrés Dochao, Proyecto SABOR SUR

13h00 a 14h00 Apresentação das conclusões e encerramento do evento pelo Alcalde de La Palma del Condado y Concejala de Proyectos Europeos del Ayuntamiento de La Palma del Condado.

14h00 a 15h30 Showcooking nas Bodegas Garay e Showcooking nas Bodegas Infante

Conexión con programa de las II Jornadas de Enoturismo