

viernes, 09 de junio de 2017

I encuentro "Garbanzo de Escacena" en la Casa Colón de Huelva

Tres conferencias y dos ponencias configuran el programa del I Encuentro 'Garbanzo de Escacena' que se celebrará en Huelva el 14 de junio



Primer Encuentro

Garbanzo de Escacena

Miércoles, **14 de Junio** de 2017

Huelva. Casa Colón. Sala A

Inscripciones en:

(Indicando Nombre, Apellidos y DNI)

Presentación

La inclusión de la Indicación Geográfica Protegida (IGP) 'Garbanzo de Escacena' en el registro comunitario de denominaciones de calidad de la Unión Europea ha abierto un nuevo escenario para el desarrollo y puesta en valor de este producto en los mercados y ante los consumidores.

Además, el inicio de la actividad del Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida 'Garbanzo de Escacena' como órgano que certifica la calidad y el origen del producto, suponen la **apertura de un nuevo marco y espacio de trabajo** tanto para los agricultores que pueden dedicarse a este cultivo como para las empresas productoras y envasadoras que desarrollan o puedan desarrollar su actividad en los municipios incluidos en la citada IGP.

Por ello el Consejo Regulador de esta Indicación Geográfica Protegida organiza el **Primer Encuentro Garbanzo de Escacena**, una actividad de carácter técnico y profesional especializada en el cultivo que ampara esta IGP que pretende también impulsar la creación de un espacio de difusión y promoción de todos sus valores.

En este sentido el Encuentro tiene como objetivo **reunir en un mismo foro a los agricultores, técnicos, empresarios y directivos** de las empresas que interactúan dentro de la zona amparada por la IGP Garbanzo de Escacena al objeto de **dar a conocer las ventajas que ofrece la existencia y la actividad de este Consejo Regulador**, así como las **últimas novedades alrededor de la mejora y la calidad de este cultivo**.

El Encuentro es también una herramienta para **impulsar el consumo del Garbanzo de Escacena** mediante la difusión de aquellos elementos que marcan y diferencian este producto: calidad superior y características propias de tamaño, forma, aspecto, desarrollo o coloración. Asimismo se pretende **proyectar todos su valores nutricionales, sus aplicaciones en la gastronomía y la mejora de la experiencia de consumo**.

09.30 h | INAUGURACIÓN INSTITUCIONAL
Primer Encuentro Garbanzo de Escacena

10.00 h | CONFERENCIA
Las figuras de calidad: Denominación de Origen e Indicación Geográfica Protegida
Margarita Villagómez Villegas
Titular del Servicio de Calidad y Promoción de la Dirección General de Industria y Cadena Agroalimentaria de la Junta de Andalucía

10.30 h | PONENCIA
El cultivo del garbanzo. Investigación en nuevas variedades
Juan Gil Ligero
Catedrático Genética Universidad de Córdoba

11.00 h | CAFÉ

11.45 h | PONENCIA
Propuestas de investigación para la mejora del manejo del cultivo del garbanzo en la IGP Garbanzo de Escacena y criterios de calidad y trazabilidad geográfica
Carlos M^a Weiland Ardáiz
Departamento Ciencias Agroforestales. Universidad de Huelva
Ana Sayago Gómez
Departamento Química. Universidad de Huelva
Cátedra Juan Carlos Vilchez Martín Universidad de Huelva

12.30 h | CONFERENCIA
Legumbres. Nutrición y Salud
Alfonso Clemente Gimeno
Presidente de la Asociación Española de Leguminosas

13.00 h | CONFERENCIA
Comercialización y tendencias de mercado
D. Pedro Benitez Ortega
Director Gerente "Legumbres Pedro"

13.30 h | Presentación Comercial La Caixa

14.00 h | SHOWCOOKING
Garbanzo de Escacena a cargo de:
Francisco Méndez, Romualdo Ortega, José Duque y Francisco Javier Martín Pablo
Degustación Propuestas Showcooking Garbanzo de Escacena

ORGANIZA



PATROCINADOR PRINCIPAL



PATROCINADORES INSTITUCIONALES



PATROCINADORES



p://www.escacenaodelcampo.es/export/sites/escacena/.galleries/PROGRAMA-GARBANZO-ESCACENA.jpg)

Organizado por el **Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida (IGP) ‘Garbanzo de Escacena’**, (<http://igpgarbanzodeescacena.com/>) el próximo día 14 de junio se celebrará en la Casa Colón de Huelva el **Primer Encuentro ‘Garbanzo de Escacena’**.

El objetivo de esta iniciativa es reunir en un mismo foro a los agricultores, técnicos, empresarios y directivos de las empresas que interactúan dentro de la zona amparada por la **IGP ‘Garbanzo de Escacena’**, para darles a conocer las últimas novedades alrededor de la mejora y la calidad de este cultivo, así como para detallar las ventajas que ofrece la existencia y la actividad que está desarrollando el Consejo Regulador.

Este primer encuentro en torno al **garbanzo de Escacena** también se ha diseñado como una herramienta para impulsar el consumo de esta leguminosa mediante la difusión de aquellos elementos que marcan y diferencian a este producto: calidad superior y características propias de tamaño, forma, aspecto, desarrollo o coloración. De igual forma, se pretende proyectar todos sus valores nutricionales, sus aplicaciones en la gastronomía y la mejora de la experiencia de consumo.

El **programa oficial** previsto para esta jornada, al que ha tenido acceso agrodiariohuelva.es, contempla dos zonas de trabajo dentro de la Casa Colón (<https://www.google.es/maps/place/Casa+Col%C3%B3n/@37.2552683,-6.948654,17z/data=!3m1!4b1!4m5!3m4!1s0xd11d0237813e00f0x9ac9ef1>). La Sala A, donde se llevarán a cabo las conferencias y ponencias del encuentro, y los Jardines de este recinto, donde se desarrollarán las actividades dedicadas a la promoción del consumo del garbanzo de Escacena y de su aplicación en la gastronomía a través de una actividad de cocina en directo, en la que intervendrán destacados cocineros vinculados de forma directa con el uso de este producto.

Las temáticas y los ponentes de las tres conferencias previstas son: **‘Las figuras de calidad: DOP e IGP’**, por Margarita Villagómez Villegas, que es titular del Servicio de Calidad y Promoción de la Dirección General de Industrias y Cadena Agroalimentaria de la Junta de Andalucía; **‘Legumbres. Nutrición y Salud’**, por Alfonso Clemente Gimeno, que es presidente de la Asociación Española de Leguminosa; y **‘Comercialización y tendencias de mercado’**, por Pedro Benítez Ortega, director gerente de ‘Legumbres Pedro’.

Mientras que las ponencias versarán sobre **‘El cultivo del garbanzo. Investigación en nuevas variedades’**, que correrá a cargo de Juan Gil Ligeró, catedrático de Genética de la Universidad de Córdoba; y **‘Propuestas de investigación para la mejora del manejo del cultivo del garbanzo en la IGP de Escacena y criterios de calidad y trazabilidad geográfica’**, en la que intervendrán Carlos M^a. Weiland Ardáiz, del Departamento de Ciencias Agroforestales de la Universidad de Huelva, y Ana Sayago Gómez, del Departamento de Química de la Universidad de Huelva.

Gastronomía

Tras finalizar la parte técnica, los participantes podrán participar en un **showcooking** donde se darán a conocer las aplicaciones del garbanzo de Escacena en la gastronomía y una posterior degustación de los distintos platos elaborados. Esta actividad se realizará en colaboración con el Ayuntamiento de Huelva y la Asociación Provincial de Hostelería de Huelva, para de esta forma respaldar a la ciudad de Huelva tras la obtención del título de **Capitalidad Gastronómica durante 2017**.

La IGP '**Garbanzo de Escacena**' (<http://igpgarbanzodeescacena.com/>), incluida en el registro comunitario de denominaciones de calidad de la Unión Europea en 2013, abarca seis términos municipales de la provincia de Huelva: **Paterna del Campo, Manzanilla, Villalba del Alcor, Escacena del Campo, La Palma del Condado y Villarrasa**. La **Cooperativa 'Campo de Tejada'** (<https://www.campodetejada.es/es/>), que es la principal productora de garbanzos de la provincia, comercializó la pasada campaña y por primera vez los garbanzos con el distintivo de la IGP '**Garbanzos de Escacena**' con las marcas '**Campo de Tejada**' y '**Escacena**'.

Fuente: <http://agrodariohuelva.es>