

“Agua y Alimento Sostenible”

4 de julio
-Expo Zaragoza 2008-



El 4 de julio AlimenTerra, Slowfood y el Ministerio de Medio Ambiente, Medio Rural y Marino (MARM), está programando en el seno de la Expo Zaragoza 2008 un evento para promocionar la restauración colectiva ecológica y sostenible, que se ha iniciado en diversas ciudades europeas. La jornada “Agua y Alimento Sostenible” continúa la labor iniciada en un seminario sobre restauración pública sostenible en Noviembre del 2007, en la ciudad de Sevilla. Esta jornada está incluida en la programación de "Eventos y Encuentros Paralelos" de la Tribuna del Agua, que es la propuesta de pensamiento que ha sido creada para responder a las necesidades de una Exposición Internacional que nace de la voluntad de realizar un ejercicio de reflexión, debate y encuentro de soluciones en relación con el agua y la sostenibilidad.

Presentación de Mensa Civica

AlimenTerra y sus miembros trabajan desde hace más de 8 años en proyectos e iniciativas sobre el consumo social sostenible. Creemos que las acciones colectivas internacionales son fundamentales para ayudar a los productores locales a realizar sus objetivos, haciendo acciones comunes en organizaciones internacionales; compartiendo experiencias en el desarrollo de buenas prácticas y creando instrumentos comunes.

AlimenTerra cree que el consumo social sostenible debe tomar un papel de liderazgo en una nueva cultura alimentaria, basada en la salud del individuo, de la sociedad y del planeta, y que fomente los principios siguientes:

- Sea cercana: con origen en fuentes locales próximas, minimizando emisiones de gases de efecto invernadero y que integren los beneficios económicos y sociales con los medioambientales.
- Sea sana: crear platos deliciosos, utilizando ingredientes de origen vegetal, que formen parte de una dieta equilibrada, sin contaminantes biológicos o químicos peligrosos.
- Promocione sistemas de producción sostenibles, como la agricultura ecológica o "Productos de la granja" que aumentan la biodiversidad y que aseguren a los agricultores un futuro social justo.

- Fomente un conocimiento más profundo de la comida y la cocina.
- Comercialice de manera justa o colectiva entre productores, transformadores, distribuidores, consumidores y que no explote a los empleados del sector alimentario en cuanto a salarios y condiciones laborales.
- Apoye la soberanía alimentaria de todos los pueblos y sociedades y que haga participe de todos estos principios a todos los sectores sociales.
- Eleve el grado de bienestar animal en la producción y el transporte.

Para ayudar la adopción de un consumo social sostenible a todos los niveles geográficos en Europa, AlimenTerra y sus colaboradores empezaron en Noviembre 2007 "Mensa Civica" una Alianza Europea para un Alimentación Social Sostenible. La iniciativa Mensa Civica ha recibido el apoyo de la fundación Charles Leopold Mayer y Risteco.

Presentación de la jornada

El evento del 4 de julio divulgará en España la Iniciativa Mensa Civica y se desarrollará en el recinto de la Tribuna del Agua de Zaragoza Expo 2008, como escenario. Esta jornada cuenta con el apoyo del Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino (M.A.R.M.).

El acto va a ser presidido por el leader agrario holandés y presidente de AlimenTerra, Arie Van den Brand, el presidente de Slowfood en España Mariano Gomez y el representante del Ministerio M.A.R.M.. En el curso del mismo intervendrán el Chef Martín Berasategui que se ha destacado por promover este tipo de restauración y la defensa del producto local. Asimismo el presidente del CERAI hará algunas puntualizaciones sobre los aspectos educativos de esta iniciativa.

Por parte de la iniciativa Mensa Civica (administraciones locales o regionales europeas, ONG's, asociaciones de productores o consumidores, que trabajan en pro de una restauración ecológica en sus ámbitos) intervendrán representantes europeos (Italia, Dinamarca, Francia, Alemania, Andalucía) que ya han iniciado este tipo de prácticas. Finalizaremos con una degustación de productos ecológicos y de proximidad, presentados por el Chef Carmelo Bosque y el profesor de cocina de Slow Food, Ismael Ferrer de Aragón (que hará una presentación de Terra Madre). El acto se clausurará con un acto simbólico de relevo entre la Expo de Zaragoza 2008 "Agua y Sostenibilidad" y la Expo de Milan 2015 "Alimentar el Planeta, Energía para la vida".

Al acto están siendo invitados los ayuntamientos con más de 25.000 habitantes, los de menor entidad que deseen apoyar esta restauración, los departamentos educativos y sanitarios de las comunidades, así como las entidades, profesionales y personas que desean coordinar y promover esta alimentación en España. El objetivo es iniciar la andadura de la Red Mensa Civica en nuestro país.

La jornada será de 10 a 13 de la mañana. Posteriormente se realizará la degustación de alimentos ecológicos y tras la clausura se visitará la Expo 2008 (acceso gratuito para los asistentes a este acto). El día acabará con una cena con productos ecológicos en el nuevo restaurante el Molino de San Lázaro junto al río Ebro.

Programa de la jornada

9H30	Recepción e Inscripción participantes
10H00	<ul style="list-style-type: none"> • Arie Van den Brand, Presidente de AlimenTerra • Mariano Gomez, Presidente de Slowfood en España • Clemente Mata Tapia, Subdirector General de Calidad Agroalimentaria y Agricultura Ecológica
10H30	<ul style="list-style-type: none"> • Martin Berasategui, Chef cocina "A favor de una restauración colectiva que promueva el alimento ecológico y biodiverso" • Jorge Hernández, Presidente CERAI "La integración de conceptos educativos y medioambientales en la alimentación, a través de la Iniciativa Mensa Civica"
11H00	<p>Experiencias de restauración colectiva sostenible:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Clive Peckham Director de AlimenTerra, presentación de las experiencias. • Bent Egberg Mikkelsen (Dinamarca) Científico Senior, National Food Institute, Danish Technical University (Denmark). La Ciudad de Copenhague tiene el objetivo de alcanzar el 75% de alimentos ecológicos en la restauración colectiva pública. • Maurizio Mariani (Italia) Director General Sotral Spa, logística medioambiental para las empresas de restauración colectiva, ganador del premio "European Business Award for the Environment 2006". Presidente Consorzio Risteco que fomenta un desarrollo sostenible de la restauración colectiva. • José Román Montes (España) Director General de la Producción Ecológica de la Junta Andalucía. Esta comunidad autónoma de España es la más activa en el fomento de la restauración colectiva ecológica en escuelas y hospitales. • Jean-Yves Saffray (Francia) Rennes Metropole / Administrador de la Federación Regional CIVAM Bretagne, pioneros en Francia en materia de restauración colectiva sostenible.
13H00	Clausura
13H30	Cocktail con alimentos ecológicos
15H30	Visita guiada a la Expo 2008 de Zaragoza
20H00	<p>Inauguración Restaurante El Molino de San Lázaro Cena con productos ecológicos, precio de la cena: 30 euros. -Cuenta bancaria Slow Food Zaragoza: 2100-0666-97-0200391100, indicar Nombre y Apellidos-</p>

Informaciones y Reservas

<p>Ludivine Tatieu-Bilhère Coordinadora evento mensacivica@cerai.es Móvil : (00 34) 695844578</p>	<p>CERAI Aragón C/ Compromiso de Caspe, 11 Pral 2ª 50002 Zaragoza Tel : (00 34) 976 59 97 11</p>
Reserva de plazas: Máximo 150 personas	(Fecha máxima de reserva: 20 de junio)