



SEMANA DE LA HUERTA

GASTRONOMÍA / FORO DE DIVULGACIÓN Y SENSIBILIZACIÓN
FERIA DE LA BIODIVERSIDAD / RUTAS EN BICICLETA / MARATÓN DE
FOTOGRAFÍA TALLERES DE ARTESANÍA / EVENTOS INFANTILES
CONCIERTOS / SENDERISMO

7 AL 15 DE MARZO DE 2020

  HUERTAMURCIA



FERIA DE LA BIODIVERSIDAD

Lugar: Junto Pasarela Manterola

Día: 15 de Marzo, 2020

Colabora



RED DE AGROECOLOGÍA
Y ECODesarrollo
Región de Murcia



FERIA DE LA BIODIVERSIDAD CULTIVADA DE LA HUERTA DE MURCIA

Introducción

La Feria de la Biodiversidad Cultivada de la Huerta de Murcia busca acercar a la sociedad murciana el rico patrimonio agrario (recursos genéticos, patrimonio agrario y cultura campesina) generado a lo largo de la historia, su problemática actual y la importancia de esta biodiversidad para la construcción de un espacio agropolitano sostenible y resiliente, capaz de hacer frente a los desafíos alimentarios y ambientales del siglo XXI. Además, pretende ser un punto de encuentro de todos los sectores de la sociedad murciana interesados (agricultores, cocineros, científicos, técnicos,...), en promover actividades de investigación y productivas, que contribuyan a la recuperación y conservación de un paisaje agrario diverso y heterogéneo, con todos sus sabores y saberes acumulados durante generaciones.

PROGRAMA

EXPOSICIÓN Y APADRINAMIENTO VARIEDADES LOCALES

Exposición e intercambio de semillas de variedades locales.

Hora: 12-14 h y 17-19 h.

Red Murciana de Semillas: Se expondrán semillas del Banco de Semillas de la Universidad de Murcia y de la Red Murciana de Semillas. Se realizará intercambio de semillas con todas las personas que traigan semillas de variedades locales de la Huerta de Murcia y alrededores.

Donación y apadrinamiento de variedades locales y plantas silvestres

Hora: 12-14 h (hasta agotar existencias).

Red de Agroecología de la Región de Murcia (RAERM) y Asociación para la integración de personas con discapacidad intelectual (CEOM): Se donarán plantas hortícolas (tomate, lechuga,...) y plantas silvestres, auxiliares del huerto. Además se dará en adopción esquejes de higueras de variedades locales. En este caso los receptores tendrán que firmar un acuerdo de custodia.

Exposición ¿Qué hacer con las hierbas no deseadas de nuestros cultivos?

Hora: 11-14 h y 17-19 h.

Esther Martínez: La exposición recoge una selección de plantas de la huerta, con indicación de su uso tradicional y qué alternativas disponemos para evitar el uso de herbicidas.

Exposición Materiales Creativo-Plantables

Hora: 12-14 h

Zaida Martínez. Creative Nature: Semillas mágicas (germinan con mensajes), papel y lápices con semillas, bolsitas de té germinables, píldoras de vida, varitas: estrellas de tierra con semillas de anís estrellado (bombas-guía).

Muestra de proyectos medioambientales

Hora: 12-14 h

CEOM: Información sobre diversos proyectos de la asociación: "Área Verde", "La Integración Natutal", formación profesional agraria en la familia,...

TALLERES DE HUERTOS URBANOS

Muestra huertos terapéuticos y soportes de cultivo adaptados para huerto urbano

Hora: 11-14 h.

CEOM: Se muestran diferentes alternativas para cultivar en huertos adaptados a personas con diferente grado de discapacidad intelectual y física. Se exponen diferentes maneras creativas de desarrollar cultivos a través de la reutilización de objetos de nuestro alrededor.

Huertos verticales

Hora: 12-14 h

Fundación de Salud Mental "Curae Mentis": En este taller se muestra cómo se puede tener, de una forma sencilla y económica, un pequeño huerto para plantas culinarias que nos ocupe el mínimo espacio en nuestras casas.

Planta tu Píldora de Vida.

Hora: 12-13; 13-14 h

Zaida Martínez, Creative Nature: Taller favor de las Abejas. Siembra futuro, siembra biodiversidad. Pastillas con semillas melíferas

Arte de Reciclaje

Hora: 12-14 h.

Asociación ONA (Cartagena). Mostrar el excesivo consumo involuntario de materiales (tetrabrik plásticos, papel, etc) en nuestra cesta de la compra y el enorme impacto ambiental que conllevan. Concienciar sobre la importancia del reciclaje, reducción y reutilización de estos "residuos. Generar procesos de creación artística a partir de tapones, botellas, papel, cartón y diversos embalajes.

Extracción de semillas y repicado

Hora: 12-14 h

CEOM: Extracción de semillas de diferentes cultivos. Elaboración de semilleros. Repicado de plántulas recipientes. Cada participante del taller se llevará un ejemplar de plántula repicada.

Elaboración de "bolas de vida verde"

Hora: de 12:00 h hasta agotar existencias.

CEOM: Se realizarán bolas con una mezcla de tierra arcillosa, mantillo, semillas, repelente natural y agua. Las bolas, posteriormente, se podrán plantar y ver crecer.

Recuperación de variedades locales. Extracción de semillas y siembra en vivero ecológico

Hora: 17:30-18:30 h.

José M Egea. Importancia de las variedades locales en horticultura ecológica. Extracción de semillas de frutos secos y carnosos. Sustratos en viverismo ecológico. Siembra en macetas. Los participantes se llevarán una maceta sembrada con una variedad local de tomate o calabaza.

Acústica barro y madera. Homenaje a los árboles

Hora: 13-14 h y 17-19 h.

Asociación ONA (Cartagena). Viaje sonoro ancestral a través del udú y la txalaparta marcando ritmo a un taller de semillas encriptadas. Árboles, arbustos y plantas autóctonas dispuestas, gracias a ti, a emprender desde la pasarela del Malecón un periplo hacia nuestros montes circundantes donde crecer, medrar y formar bosque.

Las abejas y la miel:

Hora: 12-14 h

Paco Montalbán. Presentación de una colmena viva en expositor de seguridad. Exposición de útiles de apicultor. Muestra de los productos de la colmena (polen, propóleo, cera virgen y panal con miel). Degustación de miel natural.

GASTRONOMÍA Y BIODIVERSIDAD

Solar Show Cooking

Hora: 12-14 h y 17-19 h.

Asociación ONA (Cartagena). Mostrar diversos aparatos para captar la energía solar térmica y su funcionamiento: Cocina parabólica, horno solar y tubo solar. Se elaborarán palomitas de maíz y galletas. Realizarán un recortable mini parábola solar para “cocinar” en casa (desechar frutas y verduras)

Elaboración de queso de cabra

Hora: 12-13 h y 17-18 h.

Pilar Navarro. Elaboración y degustación de queso fresco y queso de untar a partir de leche fresca y cuajo. Este proceso se puede realizar, de manera muy sencilla, en casa. De esta manera podremos tomar quesos sin ningún tipo de aditivo y riquísimos.

Elaboración de bebidas vegetales de forma fácil y rápida.

Hora: 13-14 h y 18-19 h

Esther Martínez: Elaboración casera de diferentes bebidas vegetales de forma fácil y rápida. El usuario aprenderá a hacerlo en su casa disminuyendo el impacto ambiental de los tetra brick y abaratando los costes.

Cocina con Quinoa y Amaranto

Hora: 12:30-13:30 h y 17:30-18:30.

Lisbeth Miranda (Perú). Aprenderemos a elaborar recetas típicas de Perú con quinoa y amaranto.

Cocina fusión Huertana-Japonesa I

Hora: 12:00-13:00 h.

Tamaki. Elaboración de pasta de MISO japonesa un producto fermentado saludable, tradicionalmente hecha con soja pero que, en esta ocasión, se utilizarán garbanzos. Se prepararán unos platos de fácil elaboración como la sopa de MISO y otros.

Cocina fusión Huertana-Japonesa II

Hora: 13:00-14:00 h.

Tamaki. Elaboración de conserva de limón salado, un condimento de fermentación saludable, ideal para el aprovechamiento de los limones de la huerta. Preparamos y degustamos unos platos de fácil elaboración con ese condimento.

STAND INFORMATIVO

Hora: 12-14 h y 17-18:30 h

Biomurcia SL: Información e inscripción en los talleres. Además se informará sobre:

- Bancos de Tierra del Ayuntamiento de Murcia.
- Red de Restaurantes por el Clima. Cultivos a la carta.
- Semana de Gastronomía y Clima
- Proyectos: Tejiendo Redes, Observatorio de Agroecología frente al Cambio Climático y Restauración Ambiental y Agroecológica de los meandros del río, situados al oeste de la ciudad

