



Noticias Participación

B
P
E
Ani

Las legumbres y los Vinos de Granada, protagonistas de las Jornadas Socioambientales de la EFA El Soto

[13 noviembre, 2016](#) [msinfra](#) [0 Comentarios](#) [EFA El Soto](#), [legumbres y vinos de Granada](#)

La Escuela Familiar Agraria El Soto de Chauchina celebra una nueva edición de sus Jornadas Socioambientales. En esta ocasión el foco de estudio se ha puesto en las Legumbres y en los Vinos de Granada. Dos alimentos de la dieta mediterránea, que forman parte de nuestra cultura gastronómica y de nuestra tradición festiva. En este 2016, año Internacional de las legumbres, las jornadas recogen el deseo de recuperar estos alimentos tan saludables.

La inauguración de las jornadas estuvo a cargo del director OCA Santa Fe, **Juan Manuel Hita López**; del subdirector Diario Ideal, **Félix Ribadulla**; del director EFA El Soto, **José Manuel Pérez Moya** y de **Fernando Hervías Ruiz**, como organizador de las jornadas.



La primera mesa redonda ha llevado por título ‘Las legumbres un alimento saludable, un cultivo sostenible’, fue coordinada por **Manolo Cala** que es Presidente de GRAECO. Como ponentes intervinieron **Juan Francisco Romero**, del “Huerto del Tito” que habló del ‘Cultivo ecológico de las legumbres en Granada’; **María Luisa Lorenzo Tovar** de Nutrición y bromatología de Facultad de Farmacia que lo haría sobre ‘Las cualidades nutritivas de las legumbres’; **Jorge Álvarez del Toro**, doctor ingeniero agrónomo sobre de ‘Las legumbres españolas y su relación con el suelo’; **Alfonso Clemente Gimeno**, presidente de la asociación española de leguminosas, investigador de la Estación experimental del Zaidín (CSIC, Granada) que lo hizo de ‘Las leguminosas en un mundo sostenible’.



Algunos de los datos en los que se puso énfasis fueron: la dificultad para conseguir semillas autóctonas y la pérdida de variedades tradicionales de nuestra vega y de nuestra provincia; la necesidad de recuperar la soberanía alimentaria y el peligro ante el monopolio de las multinacionales respecto a las semillas. También se destacó el valor nutricional de las legumbres en la dieta y el descenso en el consumo en las últimas décadas, así como la necesidad de recuperar un cultivo tan nutritivo, tan enriquecedor para el suelo y tan fácil de gestionar en sus residuos....

La próxima mesa redonda tendrá lugar el **martes, 15 de noviembre**, a las nueve de la mañana en el salón de actos de la Escuela Familiar Agraria el Soto y girará en torno a los: ‘Vinos de Granada y su maridaje con la cocina tradicional’. En esta jornada contará con los siguientes ponentes: **Chema Coscustell**, enólogo de ‘Bodega hacienda Señorío de Nevada’, **Francisco Javier Molina Castillo**, enólogo de “Bodega Cuatro Vientos”, Contraviesa Alpujarra, Murtas; **Emilio Romero Granados**, director de las ‘Bodegas Cortijo Anchurón (Darro); **Dionisio Antonio Carrillo Díaz**, enólogo y mejor sumiller de España en vinos y espirituosos de Francia (Trofeo Sopexa) que hablará de ‘Los Vinos de Granada y su armonía con los platos en el restaurante’ y **Francisco Rivas Ruiz**, jefe de cocina del Alhambra Palace que lo hará sobre ‘Las legumbres en la cocina tradicional y su maridaje con los Vinos de Granada’.

XXX JORNADAS SOCIOAMBIENTALES LEGUMBRES Y VINOS DE GRANADA

Martes 8 Nou

SEMILLAS NUTRITIVAS PARA UN FUTURO SOSTENIBLE
CELEBRACIÓN EN GRANADA DEL 2016 AÑO INTERNACIONAL DE LAS LEGUMBRES
CONFERENCIA DE LA ORGANIZACIÓN DE NACIONES UNIDAS PARA LA ALIMENTACIÓN Y LA AGRICULTURA

9 H. INAUGURACIÓN DE LAS JORNADAS

- Dr. MANUEL GARCÍA CEREZO (Burgos) (empleado de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural en Granada)
- Dr. FELIX RIBADULLA (Subdirector Ducha Mía)
- Dr. JOSÉ MANUEL PÉREZ MOYA (Director CITA El Soto)
- Dr. FERNANDO HERRÍAS FLOZ (Organizador de las jornadas Fundaciones Agrarias, CITA El Soto)

9.30 MESA REDONDA: "LAS LEGUMBRES UN ALIMENTO SALUDABLE, UN CULTIVO SOSTENIBLE"

- Dr. MANOLO CALA (PRESIDENTE DE GRAECO Y COORDINADOR DE LA MESA)
- Dr. JORGE ÁLVAREZ DEL TORO (DOCTOR INGENIERO AGRÓNOMO)
"Las legumbres españolas y su relación con el suelo"
- Dr. ALFONSO CLEMENTE GIMENO (PRESIDENTE DE LA ASOCIACIÓN ESPAÑOLA DE LEGUMINOSAS)
INVESTIGADOR DE LA ESTACIÓN EXPERIMENTAL DEL ZARZAN (ESIC, Granada)
"Las legumbres en un mundo sostenible"
- Dr.ª MARÍA LUISA LORENZO TORAL (NUTRICIÓN Y BIOMATEOLÓGICA, FACULTAD DE FARMACIA, "Las Cuidados Nutricionales de las Legumbres")
- Dr. JUAN FRANCISCO RIVERO (JEFE DE ESTUDIO)
"Cosecha ecológica de las legumbres en Granada"

12 H. "EXPOSICIÓN DE LEGUMBRES DEL MUNDO"

Miércoles 9 Nou

VISITA DE ESTUDIO

Martes 15 Nou

"VINOS DE GRANADA Y SU MARIDAJE CON LA COCINA TRADICIONAL"

9 H. MESA REDONDA: "LOS VINOS DE GRANADA Y SU MARIDAJE CON LA COCINA TRADICIONAL"

- Dr. MANOLO CALA RODRÍGUEZ (PRESIDENTE DE GRAECO Y COORDINADOR DE LA MESA)
- Dr. ANTONIO GIMENO CHÁVEZ (ENÓLOGO)
"Bodega Hacienda Señorío de Nevada"
- Dr. FRANCISCO JAVIER MOLINA CASTILLO (ENÓLOGO)
"Bodega Cuatro Vientos", Contraviesa Alpujarra, Murtas
- Dr. EMILIO ROMERO GRANADOS (DIRECTOR)
"Bodega Cortijo Anchurón", Darro
- Dr. DIONISIO ANTONIO CARRILLO DÍAZ (ENÓLOGO "SUMILLER")
MEJOR SUMILLER DE ESPAÑA EN VINOS Y ESPIRITUOSOS DE FRANCIA (TROFEO SOPEXA)
"En vides de Granada y su armonía con los platos en el restaurante"
- Dr. FRANCISCO RIVAS RUIZ (JEFE DE COCINA DEL ALHAMBRA PALACE)
"El leguminoso en la cocina tradicional y su maridaje con los vinos de Granada"

958 45 50 85 | estodo@elsoto.com | 018 370 813
Camino de las Decanues s/n 18330, Chauthina (Granada) | www.efaelsofo.es

Organiza: EFA EL SOTO FORMACIÓN PROFESIONAL 300+

Colaboran: EFA, Sopexa, etc.