

PROVINCIA DE CÁCERES

Arroyo apuesta por la economía circular y el empleo verde

Agricultores, restaurantes y pequeños comercios trabajarán con los productos autóctonos y sistemas ecológicos

LOLI HIGUERO

14 octubre 2014
10:30

Arroyo de la Luz apuesta por la economía circular y el empleo verde a través de cursos para agricultores, comerciantes y hosteleros.



Escuelas formativas ecológicas . :: HOY

Para el alcalde de Arroyo de la Luz, Santos Jorna, «sólo si apostamos por una economía segura y sostenible a escala planetaria será posible tener un futuro más acorde con los límites ecológicos del planeta».

Según explicó Jorna, el objetivo de este proyecto de formación, dirigido de modo conjunto a restaurantes, comercios, y pequeños agricultores y ganaderos, «es aprender las bases de la economía circular y construir vínculos alianzas de suministro enfocadas a mejorar la imagen y ventas de ambos».

En estos meses y hasta enero de 2015, el Ayuntamiento integrante de la Red Terrae está desarrollando el proyecto 'Economía circular Terrae: Empleo Verde y alimentos eco-kilómetro cero', dentro del programa Empleaverde, iniciativa puesta en marcha por la Fundación Biodiversidad, cofinanciado con el Fondo Social Europeo.

El arte de cocinar los residuos es sobre lo que trata este proyecto de formación que reunirá a pequeños comercios, restaurantes y agricultores de Arroyo de la Luz y comarca además de otras seis comarcas rurales en Extremadura, Castilla La Mancha y Canarias.

Los cursos prácticos y gratuitos se celebrarán en Arroyo de la Luz durante este mes, y están dirigidos a empresarios, autónomos y asalariados que estén en activo y residentes en las comunidades de Canarias, Castilla La Mancha y Extremadura.

Estos talleres, enfocados para agricultores y ganaderos, «permitirá buscar mecanismos de venta directa que aprovechen la calidad de tu producción con razas autóctonas, y enfocar a los sistemas agroecológicos y los sistemas de garantía». En cuanto a la orientación hacia restaurante, alojamiento o comercio local este curso práctico «ayudará a explorar nuevas tendencias en gastronomía de calidad, y a buscar productos locales para diferenciar tu propuesta gastronómica y comercial y entrar en marcas de calidad con difusión nacional».

El final de esta experiencia es que restaurantes y comercios se unan a marcas internacionales como 'slow food', consumiendo productos locales y agroecológicos suministrados por agricultores y ganaderos próximos que están produciendo sin productos de síntesis.

Entre los contenidos del curso conocerán los modelos de gestión de biorresiduos; principios biológicos del compostaje; la cocina de los biorresiduos y los principios de Slow food, entre otros temas.

HOY DIGITAL

Registro Mercantil de Badajoz, Tomo 220, Folio 66, Sección, Hoja 11365, Inscripción 1 C.I.F.: B06335467
Domicilio social en Carretera de Madrid-Lisboa número 22 06008 Badajoz Correo electrónico de contacto digitales@hoy.es

Copyright Ediciones Digitales SLU, Diario Hoy de Extremadura, 2008. Incluye contenidos de la empresa

EN CUALQUIER CASO TODOS LOS DERECHOS RESERVADOS:

Queda prohibida la reproducción, distribución, puesta a disposición, comunicación pública y utilización total o parcial, de los contenidos de esta web, en cualquier forma o modalidad, sin previa, expresa y escrita autorización, incluyendo, en particular, su mera reproducción y/o puesta a disposición como resúmenes, reseñas o revistas de prensa con fines comerciales o directa o indirectamente lucrativos, a la

citada, del medio Diario Hoy de Extremadura, y, en su caso, de otras empresas del grupo de la empresa o de terceros.

que se manifiesta oposición expresa.