



Del paladar

## “El arte de cocinar los residuos”, economía circular para Extremadura, Castilla La Mancha y Canarias

La Revista de La Palma on 2 septiembre, 2014 / 0 comments

Me gusta 24    +1 0    Twittear 2    Pin it

**Agricultores, restaurantes y pequeños comercios de seis comarcas rurales en Extremadura, Castilla La Mancha y Canarias trabajarán en la definición de acuerdos de economía circular.**

**En la isla de La Palma, ya está abierto el plazo de inscripción.**

En estos meses y hasta enero de 2015, la Red TERRAE está desarrollando el proyecto “Economía circular TERRAE: Empleo Verde y alimentos eco-kilometro cero” dentro del Programa empleaverde, iniciativa puesta en marcha por la Fundación Biodiversidad, cofinanciado con el Fondo Social Europeo.

La economía circular tiene como principio básico el considerar que “los residuos son comida”, que siempre se pueden reciclar o reutilizar y que la energía debe generarse de fuentes renovables.

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

En el campo, los residuos bien cocinados se utilizan para alimentar a la tierra, y cerrar el ciclo para que ésta a su vez nos alimente a nosotros. Los biorresiduos de km 0 nos dan garantías de salud porque permiten rediseñar un ecosistema social eficiente en la circulación de ida y vuelta de los alimentos. El agricompostaje es uno de los modelos más eficientes y accesibles para estas zonas rurales. Se trata de que restaurantes y comercios aporten la materia prima y que los agricultores locales cierren el ciclo orgánico generando compost para abonar sus campos que proveerán de nuevo de alimentos locales.

A los agricultores y ganaderos este curso práctico les permitirá buscar mecanismos de venta directa que aprovechen la calidad de tu producción con razas autóctonas, y enfocarse a los sistemas agroecológicos y los sistemas de garantía. A los restaurantes y comercios locales les ayudará a explorar nuevas tendencias en gastronomía de calidad, y a buscar productos locales para diferenciar su 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.

Agricultores, comerciantes y hosteleros trabajarán en cursos prácticos de 12 horas que se realizarán en las provincias de Toledo, Cáceres, Guadalajara y, en la isla de La Palma, ya está abierto el plazo de inscripción.

La Asociación Intermunicipal Territorios Reserva Agroecológicos Red TERRAE, nace con el compromiso de: promover y desarrollar acciones de recuperación del paisaje rural, la conservación de la biodiversidad agraria, la mejora de la calidad y la soberanía alimentaria y sobre todo por la creación de nuevas oportunidades de empleo y de vida para los territorios rurales. Todo ello bajo el paraguas de la agroecología, herramienta de buenas prácticas naturales, medioambientales y de custodia del territorio.

Más información sobre el proyecto en: [www.tierrasagroecologicas.es/inscripcion-empleaverde](http://www.tierrasagroecologicas.es/inscripcion-empleaverde) o en [empleaverde@tierrasagroecologicas.es](mailto:empleaverde@tierrasagroecologicas.es)

Comparte en tu... 24 0 2 0

Print PDF

Tagged: [Cursos](#) [Eventos Gastronomía](#) [Reciclaje](#)

### Secciones

Elegir categoría ▼

### Publicidad

CON CON CON  
PUNTOS DE VENTA TAZAS CON ARTE  
Santa Cruz de La Palma:  
- Museo Insular  
- Casa Salazar  
Los Llanos de Aridane:  
- Museo Arqueológico Benahorita  
CABILDO DE LA PALMA  
CULTURA Y PATRIMONIO HISTÓRICO

### Publicidad

Concurso Sanlupe Artesanía  
‘De Los Indianos a La Bajada’

### Publicidad

### Publicidad

MERCADILLO DEL AGRICULTOR  
PUNTALLANA  
MERCADILLO MUNICIPAL  
Puntallana  
Tierras Agroecológicas

Todos los Sábados Ven y disfruta del sabor de nuestros productos  
Horario de 09:00 a 14:00 horas

Tu publicidad aquí

### Calendario de eventos

- Exposiciones en La Palma
- 11 febrero, 2015 20:00  
“Presentación del libro “Notas de una vida, estampas y recuerdos de Luis Cobiella”
- 12 febrero, 2015  
Coso Escolar Carnaval- Los Llanos
- 12 febrero, 2015 17:00  
Pasacalle y Festival Infantil en Breña Alta
- 12 febrero, 2015 20:30  
Concierto de Maximiliano Martín y Julian Milford. Ciclo de Música de Cámara Jerónimo Saavedra
- 13 febrero, 2015  
Carnaval 2015 en San Andrés y Sauces
- 13 febrero, 2015 10:00  
Carnaval 2015 El Paso- Coso Infantil y sardina