

DISFRUTA DE LAS LEGUMBRES DURANTE LA SEMANA VERDE

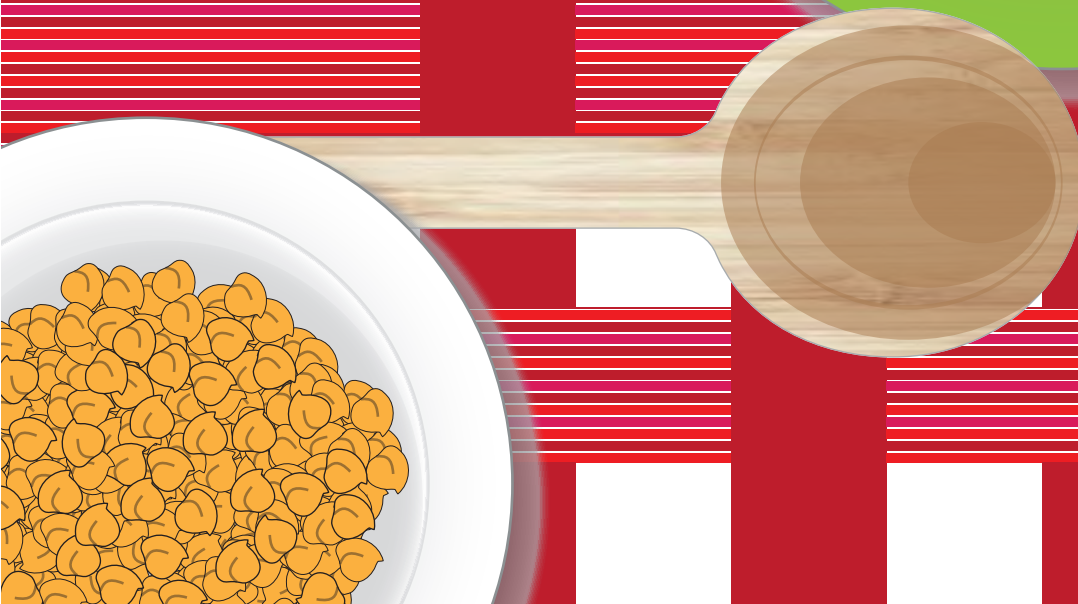
COMEDOR	L	M	X	J	V
CM SAN BARTOLOMÉ CM FRAY LUIS DE LEÓN CM OVIEDO CM HERNÁN CORTÉS	Ensalada de alubias blancas	Garbanzo montañés	Lentejas con verduras	Alubias pintas con arroz	Potaje

* Las legumbres a la mesa: Calendario de legumbres dentro del menú diario de comedores universitarios.

LE GUM BRES es costumbre.



9^a SEMANA VERDE USAL del 11 al 15 abril 2016



colaboran:

¡Abierto a toda la ciudadanía!



2016 AÑO INTERNACIONAL DE LAS LEGUMBRES



LUNES 11

19:00 h. Aula Miguel de Unamuno-Edificio Histórico USAL.

Inauguración 9ª Semana Verde USAL.

A cargo de: Ricardo López Fernández (Vicerrector de Economía de la USAL) y Nicolás Armenteros Manzano (Director técnico del Consejo Regulador de la I.G.P. Lenteja de la Armuña, Marca de Garantía Garbanzo de Pedrosillo, I.G.P. Garbanzo Fuentesauco y la I.G.P. Judía del Barco de Ávila).

Charla inaugural: “La legumbre: la pieza descolocada de la maquinaria gastronómica del siglo XXI”.

Ponente: Javier Pérez Andrés (Periodista especializado y comprometido con el medio rural. Comunicador e impulsor del sector agroalimentario y turístico de Castilla y León).

MARTES 12

(* **10:00 h. (C/ La Armuña, Pajares de la Laguna)**

Salida: 10:00h. C/Fonseca, 4 (Frente a Colegio Fonseca) / Inicio visita 10:30h./ Regreso 14:00h.

Visita al Centro de la Legumbre. “Conociendo las D.O.”

- Visita al Centro de la Legumbre, charla sobre la Denominación de Origen y su repercusión en las comarcas implicadas.
- Visita a una fábrica de legumbres en seco, cocidas y cocinadas.
- Paseo por campos de cultivo.

17:00 h. C.M.San Bartolomé (C/ Henry Collet 37-49, Salamanca).

Charla y semillero de legumbres. “Sembrando legumbres en el Campus: Huertos universitarios”

A cargo de: Salomé Casado Briones (Técnico Centro Zahoz)

- Charla sobre las legumbres y sus características.
- Acondicionamiento y plantación de legumbres en el huerto del colegio mayor.

MIÉRCOLES 13

13:00 h. Isla de la Rúa Mayor, junto Casa de las Conchas, Salamanca.

Degustación de legumbres. “Las legumbres en la ciudad”

A cargo de: Antonio Gutiérrez (Prof. Esc. de Hostelería La Fonda Veracruz)

- Degustación de las distintas denominaciones de origen de la provincia.
- Campaña de promoción del consumo de legumbres.

20:00 h. Casa de las Conchas (C/ Compañía 2, Salamanca)

Foro Intergeneracional: “Las legumbres siembran cultura. Tradición y ciencia en el S. XXI”

Ponentes: Mª Ángeles Gómez Sánchez (Área de Producción Vegetal USAL), Concepción García Moreno (Área de Nutrición y Bromatología USAL), Raúl de Tapia (Fundación Tormes-EB), Román J. Hernández Calvo (Diputado de Agricultura y Ganadería y Presidente del Grupo de Acción Local Nordeste de Salamanca), y Balbino García Criado (Profesor investigador del CSIC).

JUEVES 14

12:00 h. Plaza de Bolonia, Campus Miguel de Unamuno USAL.

Campaña promocional “Las legumbres en el campus”

Acto de promoción de las legumbres. A cargo de: Oficina Verde y USALudable.

17:00 h. Facultad de Ciencias Agrarias y Ambientales USAL.

Conferencia: “Mejora genética y agronómica de garbanzo y lenteja. Otras leguminosas grano”

A cargo de: Manuel Rodríguez Cachón (Investigador Unidad de Cultivos Herbáceos ITACYL).

VIERNES 15

(* **10:00 h. (C/ Río Duero 12, Villamayor).**

Salida: 10:00h. C/Fonseca 4 (Frente a Colegio Fonseca) / Inicio visita 10:30h./ Regreso 14:00h.

Visita al CIALE y taller de germinación.

- Visita al Instituto Hispano-luso de Investigaciones Agrarias (CIALE), al invernadero científico y al Banco de Germoplasma.
- Taller de germinación de leguminosas.

17:00 h. Patio de la Fonda Veracruz (C/ Veracruz 22, Salamanca).

Fase final Concurso de recetas “La legumbre a la lumbre”

- Presentación, degustación y valoración de las recetas seleccionadas.
- Entrega de premios.

ACTIVIDADES TRANSVERSALES

Campaña promocional en comedores los universitarios.

Se colocarán salvamanteles de la campaña “Super legumbre” para potenciar el consumo de legumbres.

Concurso de Recetas: “La legumbre a la lumbre”

Premio: Robot de cocina Moulinex CE701010 COOKEO.

Accésit (2x): Cheque regalo 50 € en productos de Intermón Oxfam.

Consulta las bases en calidadambiental.usal.es

Venta de botes de legumbres preparadas (abrir, calentar y degustar)

Durante las actividades de la Semana Verde se venderán botes de legumbres preparadas y cocinadas con varias recetas a 2,50€ unidad (425gr).

El beneficio recaudado será destinado a la ONG:

Asociación de Emergencia Social “Cajas Solidarias”.

(*) Estas actividades están sujetas a un número máximo de participantes, son gratuitas y abiertas a todo el público. Para reservar una plaza deberán dirigirse a: oficinaverde@usal.es o llamar al teléfono **923 294500 EXT.1269**. La salida y llegada se realizará desde el lugar indicado y a la hora indicada.