

*El Centro de Estudios Rurales y de Agricultura Internacional, es una Organización no Gubernamental de Desarrollo de carácter progresista e independiente especializada en el desarrollo rural bajo el enfoque de la soberanía alimentaria.*

*Queremos contribuir a la transformación del mundo rural actual y participar de los movimientos sociales que están exigiendo la soberanía alimentaria y el desarrollo humano ( no sólo económico) de todos los pueblos del mundo.*

Más información:

- Web: [www.cerai.org](http://www.cerai.org)
- [adiminstracion.aragon@cerai](mailto:adiminstracion.aragon@cerai).
- C/Ramón Pignatelli 36, Local 1
- Telf/Fax: +34 976599711

## Jornada de Sensibilización **Agroecología, Gastronomía y Biodiversidad**

*Latinoamericana.*



- **TERUEL** : 23 de Junio 19:00.  
Museo Provincial de Teruel Plaza Fray Anselmo Polanco O Marquesa, S/N.
- **ANDORRA (TERUEL)** : 30 de Junio 19:00  
Centro de estudios Ambientales ÍTACA  
Avda. de Teruel, nº 26.  
[itaca@culturandorra.com](mailto:itaca@culturandorra.com) Tfno: 978 84 42 65



- Pacha Mama (Madre Tierra en lengua quechua incaica) en el año mundial de la Biodiversidad (año 2010, declarado por las Naciones Unidas) es el título de un proyecto iniciado por CERAI en el 2009, dando lugar a un encuentro relacionado en torno a la restauración colectiva sostenible, comercio justo y producción orgánica para la alimentación.
- Mas de 5000 variedades de papas, forman parte de la alimentación de comunidades indígenas, que orgullosas de su pasado, han resucitado de la mano de la Biodiversidad y diversidad culinaria . Por ello la importancia del apoyo a la movilización de las comunidades campesinas que han festejado los grandes eventos eco gastronómicos de la pacha mama (tierra madre) y han discutido la necesidad de preservar la Biodiversidad para oponerse al cambio climático y defender la seguridad alimentaria.
- CERAI de la mano de la Diputación de Teruel, han sido partícipes, apoyando la difusión del V Encuentro Latinoamericano y del Caribe de Agricultura Ecológica, y la feria gastronómica Mistura, celebrada el pasado Septiembre en la ciudad de Lima - Perú.

## Agro-Biodiversidad y Gastronomía Peruana

• En las entrañas de Perú se encuentra un amplio abanico de ecosistemas, esto, lleva consigo, el poder disfrutar de una biodiversidad y de unos parajes de magia. Esta biodiversidad también la encontramos en la mesa y en la alimentación.

• Intervención a cargo de : Francho Duque, Ingeniero Agrícola



## V Encuentro Latinoamericano y del Caribe de Agricultura Ecológica y Feria Gastronómica Mistura.

- Encuentro que reunió en la ciudad de Lima, a mas de 500 representantes de países latinoamericanos y del caribe, dedicados a la investigación, producción e innovación de la agricultura ecológica.
- Mistura: Evento gastronómico latinoamericano. Intervención a cargo de Soledad Núñez, Ingeniera Agrícola, delegada de CERAI en el V Encuentro y la feria gastronómica Mistura.



- Papas y otros productos de Perú.

Degustación