



Navarra circular
 Berrabiar puentes perate desberdintu
 y sinbrazabari lokal.
Nafarroa zirkularra
 Berrabiar puentes perate desberdintu
 y sinbrazabari lokal.

ENclave circular



Ribera Gastronómica

Promueve



Navarra circular
 Berrabiar puentes perate desberdintu
 y sinbrazabari lokal.
Nafarroa zirkularra
 Berrabiar puentes perate desberdintu
 y sinbrazabari lokal.

**Jornada difusión resultados
 Proyecto Ribera Gastronómica,
 ENclave circular**

ENclave circular



Ribera Gastronómica

LUNES, 21 de octubre 2019
Sercotel Hotel Tudela Bardenas
Av. Zaragoza, 60, 31500 Tudela Navarra
Convoca Consorcio EDER

Hashtag de la jornada:
 #RiberaGastronomicaENclaveCircular

PROGRAMA

RECEPCIÓN ASISTENTES

9:30-10:00

INAUGURACIÓN

10:00-10:15



FERNANDO SANTAFÉ ARANDA

Director General de Desarrollo Rural del Gobierno de Navarra



ALEJANDRO TOQUERO

Presidente Consorcio EDER y Excmo. Alcalde de Tudela

PONENCIAS

10:15-11:15



ABEL CASADO

Gerente Consorcio EDER

Grupo de Acción Local de La Ribera de Navarra Consorcio EDER

DIEGO GALLEGOS

Chef Restaurante „Sollo“, Fuengirola (Málaga), 1 Michelin*

Referente en el sector de la Restauración por aplicar prácticas de economía circular en su restaurante. Propulsor del sistema acuapónico, una fórmula de producción sostenible de plantas y peces.



IÑIGO COLLAZO

Envaseko

Joven empresa de amplia experiencia en el sector del packaging alimentario. Pioneros en el mercado nacional con la introducción de productos y materiales que favorecen a la sostenibilidad de los recursos y no generan un desequilibrio en el entorno.



DR. RAMÓN PLANA

Consultor en Tratamientos Biológicos de Residuos Orgánicos. FeA - Asociación profesional para la prevención, gestión y tratamiento de residuos orgánicos.

Empresa consultora que ha colaborado con la UPNA para compostar la totalidad de los residuos orgánicos generados durante un mes en la cafetería-comedor de El Sario, Campus de Arrosadia, Pamplona.



PROGRAMA

CAFÉ CIRCULAR

11:15-11:45

MESA REDONDA

11:45-12:45



AITOR BUENDÍA

Moderador de la Mesa. Periodista Gastronómico de Slow Food Director de „La Ruta Slow“ (Radio Euskadi-Radio Vitoria)



ABEL CASADO

Gerente Consorcio EDER

Grupo de Acción Local de La Ribera de Navarra Consorcio EDER



SANTIAGO CORDÓN

Restaurante Trinquete, Fundación Mascotas Verdes, Slow Food

Lidera el cambio en La Ribera hacia prácticas de economía circular en la Restauración.



DIEGO GALLEGOS

Chef Restaurante „Sollo“, Fuengirola (Málaga), 1 Michelin*

Referente en el sector de la Restauración por aplicar prácticas de economía circular en su restaurante. Propulsor del sistema acuapónico, una fórmula de producción sostenible de plantas y peces.



AINZANE PÉREZ EZKURDIA

Técnica del Servicio de Economía Circular. Gobierno de Navarra.

Coordina la Oficina de Prevención de Residuos y de Impulso de la Economía Circular. Colabora en la redacción de un Reglamento de Eventos sin Residuos y en la Agenda contra el Desperdicio Alimentario en Navarra.

CLAUSURA

12:45-13:00