



**Navarra circular**  
 Berrabiar puentes periferi desaholatu  
 eta irabazteko bidea.  
**Nafarroa zirkularra**  
 Berrabiar puentes periferi desaholatu  
 eta irabazteko bidea.

**ENclave circular**



Ribera Gastronómica

Promueve



**Navarra circular**  
 Berrabiar puentes periferi desaholatu  
 eta irabazteko bidea.  
**Nafarroa zirkularra**  
 Berrabiar puentes periferi desaholatu  
 eta irabazteko bidea.

**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