

MURCIA RURAL

Integral

I JORNADA "SABER PRODUCTOS"

Productos del Territorio Integral: tradición y calidad desde el origen

(Caravaca de la Cruz, 6 de junio de 2024)

Esta Jornada SABER PRODUCTOS del proyecto MURCIA RURAL visibilizará los productos de calidad diferenciada, con Denominación de Origen o Indicación Geográfica Protegida, así como a algunas de las tradiciones artesanas del territorio de actuación de Integral. Las presentaciones y visitas, que se desarrollarán en Caravaca de la Cruz, nos permitirán conocer a personas implicadas en la gestión de las diferentes D.O. e IGP's y a productores/as, que nos contarán sus experiencias y mostrarán sus establecimientos. También podremos degustar algunos de estos productos tradicionales y con denominación de origen protegida.



6 de junio de 2024



Caravaca de la Cruz



¿Quieres asistir?
[Completa el formulario aquí](#)



Gobierno de España

Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente



OBJETIVOS



Visibilizar y promocionar los productos de calidad diferenciada del territorio de actuación de Integral.



Facilitar el encuentro y el intercambio con responsables y equipos técnicos de las DOP/IGP y productores/as.



Sensibilizar en la importancia de las certificaciones de calidad para potenciar la defensa de estos productos y promocionar su consumo y comercialización.

DIRIGIDO A



Representantes y personal técnico de entidades y organismos relacionados con las diferentes Denominaciones de Origen e Indicaciones Geográficas Protegidas.



Elaboradores/as de productos acogidos o susceptibles de acogerse a las diferentes DOP/IGP.

Representantes y personal técnico de asociaciones de productores/as.



Representantes y personal técnico de entidades relacionadas con el desarrollo rural.

Profesionales de los sectores HORECA, comercio y relacionados y representantes de sus asociaciones.



PROGRAMA

- **9:00 h: Recepción de participantes en el Salón “Ateneo” del Círculo Mercantil** (Pza. del Arco, 5, Caravaca de la Cruz).
- **9:15 h: Bienvenida a la Jornada. D. José Francisco García Fernández, alcalde de Caravaca de la Cruz y presidente de Integral, Sociedad para el Desarrollo Rural.**
- **9:25 h: Presentación “Proyecto de cooperación MURCIA RURAL en el territorio de Integral”, D. Jesús Ruiz Belíjar, gerente de Integral, Sociedad para el Desarrollo Rural.**
- **9:40 h: Apertura del programa de trabajo. Ana García Anciones, directora general de Política Agraria Común de la CARM.**
- **9:50 h: Presentación “Origen Murcia, elemento vertebrador de los espacios rurales”. D. Francisco Carreño Sandoval, vicepresidente de la Asociación “Origen Murcia”.** Esta asociación reúne a las ocho denominaciones de origen de la Región de Murcia y fue creada con el cometido de aunar esfuerzos para defender y promocionar conjuntamente la calidad diferenciada de los productos con denominación de origen protegida.
- **10:20 h: Presentación y visita a la iniciativa “Peregrinas de Caravaca”. D. Salvador Gómez, director ejecutivo de Calzia, Asociación de Industrias del Calzado y la Alpargata de la Región de Murcia.** Se trata de una iniciativa desarrollada entre el Ayuntamiento de Caravaca de la Cruz y la Asociación Calzia, en el marco del Plan de Sostenibilidad Turística ‘Camino a Caravaca’. Es un buen ejemplo de cómo la innovación, el asociacionismo, y la colaboración público-privada apoyan la sostenibilidad de la artesanía tradicional de la alpargata, convertida en un sector clave de la economía local.
- **11:00 h: Pausa-café en el Restaurante El Horno,** proyecto apoyado en sus comienzos por el programa LEADER, cuya especialidad es la elaboración de dulces tradicionales.
- **11:40 h: Visita a la Casa Museo de los Caballos del Vino. D. Juan López, coordinador de la Casa Museo de los Caballos del Vino.** Este museo, cuya creación fue apoyada por el programa LEADER, es un importante recurso cultural para la promoción de las tradiciones y artesanía locales de Caravaca de la Cruz.
- **12:50 h: Salida en autobús** desde el Parking Salones Castillo (c/Pabellón, 8) hacia el Polígono Industrial Cavila.
- **13:00 h: Visita a la Quesería Tío Resti (Grupo TGT) y cata de quesos. D. Pedro Manuel Ciller, gerente de Especialidades Lácteas SL.** Esta quesería recibió ayuda del programa LEADER en sus inicios, y a lo largo de más de veinte años ha ido creciendo hasta convertirse en uno de los principales referentes regionales en la producción de queso fresco, curado y al vino con D.O. Murcia.
- **13:50 h: Traslado en autobús** al Restaurante Malena (Polígono Industrial Venta Cavila, 0 S N, 30400 Caravaca de la Cruz)

- **14:10 h: Presentación de la Indicación Geográfica Protegida (IGP) Cordero Segureño.** D. José Antonio Puntas, presidente de la IGP Cordero Segureño. En las cumbres de esta comarca del Noroeste es donde se encuentra la mayor parte de la producción y comercialización de cordero segureño de la región, un producto de calidad única. La IGP Cordero Segureño trabaja por convertirlo en un importante recurso gastronómico, que además forme parte del “paisaje del territorio”.
- **14:30 h: Almuerzo de trabajo** (Restaurante Malena).
- **17:00 h: Fin de jornada** y traslado de participantes al Parking Salones Castillo.

INSCRIPCIONES

El aforo de esta jornada está limitado a 40 participantes, por lo que es imprescindible realizar una inscripción previa on line, en el enlace

<https://forms.gle/qdncJuorVdyVsKU49>

Integral confirmará la disponibilidad de plaza y la inscripción definitiva a través de correo electrónico.

DESPLAZAMIENTOS

Está previsto el desplazamiento en autobús, partiendo desde el Parking Salones Castillo (c/Pabellón, 8) hasta la Quesería Tío Resti y el Restaurante Malena, en el Polígono Industrial Cavila, y regresando al punto de partida.

COLABORAN



**MURCIA
RURAL**
somos rurales, somos vitales



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE AGRICULTURA, ALIMENTACIÓN
Y MEDIO AMBIENTE

