

Las V Jornadas de los Productos Naturales se celebran el próximo fin de semana en Trujillo

Organizadas por Adenex, la Cofradía de Gastronomía y la Sociedad Micológica

Las V Jornadas de los Productos Naturales se van a celebrar los días 27 y 28 próximos en el Parador Nacional de Trujillo, organizadas por Adenex, la Cofradía Extremeña de Gastronomía y la Sociedad Micológica Extremeña. Aunque centradas en un producto tan abundante en Extremadura como las criadillas, también se dedicarán a difundir otros vegetales silvestres comestibles como cardillos, espárragos trigueros, ajos porros, hinojos,... y hasta las ortigas.

MARIA DEL CARMEN MORENO
TRUJILLO

El sábado se desplazarán los participantes en las jornadas a la campiña trujillana en busca de criadillas, acerones, cardillos y espárragos trigueros, achicorías, aromazas, poleo, ortigas, tomillo, hinojo, ajos porros y tantos y tantos otros productos que la naturaleza ofrece espontáneamente, para después ser expuestos en el Parador Nacional de Turismo y degustados en el almuerzo que se ofrece el domingo.

El programa se inicia el sábado, a las diez y media, con la recepción a los asistentes en la Plaza Mayor. Alas once, salida al campo en autobús en busca de criadillas de tierra y otros productos naturales. Almuerzo en el campo. A las seis, regreso a Trujillo y visita turística a la ciudad.

El domingo, exposición de productos naturales recolectados el día anterior y otras aportaciones de visitantes. A las doce treinta, conferencia a cargo del catedrático en Botánica Miguel Ladero Alvarez sobre el tema "El ecosistema extremeño y los productos naturales" y a las dos y media, almuerzo.

El almuerzo elaborado a base de entrantes camperos está compuesto por: ajos de espárragos calientes, esparragada de pueblo; cardillos revueltos con huevos de codorniz; escabeche amarillo de cardillos; gazpachuelo de ajos porros al poleo; ajos porros en ensalada al comino; buñuelos de ortigas; revuelto de ortigas al ibérico; potaje de romazas trujillano. Y el menú: criadilla de ajos porros al gusto del jamón ibérico, árbol de lomo de corzo a los purés de hinojos, poleo y tomillo y mus de



Los más variados vegetales silvestres serán estudiados en las jornadas.

mandarina para dos, con los vinos Marqués de Villalba blanco, Catalina Arroyo tinto y licor extremeño, café y moka.

La presente edición de las Jornadas de Productos Naturales tiene como protagonista la criadilla de tierra, lo que no quiere decir que se contemple en exclu-

sividad. También se hablará de otras muchas otras especies vegetales, como los espárragos, los cardillos, las ortigas, los ajos porros, el tomillo, hinojo y el poleo, etcétera, para lo cual cuentan con las personas que más saben sobre el ecosistema y flora de Extremadura.

La agricultura extremeña, presente en las Jornadas nacionales de Medio Ambiente y Empleo

REDACCION
BADAJOZ

La agricultura biológica extremeña y sus posibilidades de creación de empleo en el medio rural respetando al mismo tiempo el medio ambiente, van a ser explicadas dentro de las Jornadas sobre Medio Ambiente y Empleo que hoy y mañana se celebran en Barcelona. "Posibilidades de empleo de la Agricultura Ecológica" es el título de la ponencia que desarrollará Juan Serna, director de la compañía extremeña CABES. En estas jornadas también se presentará el proyecto de creación de una Escuela Nacional de Formadores de jóvenes especialistas en agricultura ecológica. Esta idea está apoyada por la Fundación ATIS y ya se está tramitando con el INEM su instalación en Extremadura.

La escuela se dedicará a formar posgraduados en las diversas especialidades de agricultura ecológica. Las prácticas de los cursos teóricos del centro de formación se realizarían en fincas extremeñas. El proyecto ha sido realizado, entre otros, por el catedrático de la E.T.S. de Agrónomos de Madrid, José M. Gascó y el economista José M. Naredo.

EXTREMADURA



AGENCIA
DE MEDIO
AMBIENTE

JUNTA DE EXTREMADURA



GUÍA
de la naturaleza de
EXTREMADURA

FAUNA
SILVESTRE
VOL I
especies
cinegéticas

