

Congreso Nacional del Medio Ambiente
Madrid del 26 al 29 de noviembre de 2018

VUELTA A LAS RAÍCES, SABOREANDO PATRIMONIO GASTRONÓMICO

Alejandro García
GT Aprovisionamiento sostenible
#conama2018



- 01** Bodega Casa Montaña
- 02** Agrobiodiversidad como oportunidad
- 03** El reto de comunicar la agrobiodiversidad



01 BODEGA CASA MONTAÑA



Bodega Casa Montaña, 182 años por la excelencia





Bodega Casa Montaña, 182 años por la excelencia



Hospitalidad



Respeto por la
materia prima

LAS CLÓCHINAS

CADA AÑO EN CASAMONTAÑA ESPERAMOS CON ILUSIÓN EL COMIENZO DE LA TEMPORADA DE LA CLÓCHINA VALENCIANA, PUDIENDO DISFRUTAR DE ELLA TODOS LOS MESES SIN 'R'. SABROSA Y NUTRITIVA, ES UN PRODUCTO DELICIOSO, UN REGALO DEL MAR QUE FORMA PARTE FUNDAMENTAL DE LA CULTURA DE NUESTRO BARRIO CABANYAL-CANYAMELAR.



* Ilustración realizada por **PACO ROCA** y extraída de la carta de **CASAMONTAÑA**



Bodega Casa Montaña, 182 años por la excelencia

Compromiso sociocultural: producto artesano, formación interna del personal, tertulias culturales, eventos solidarios, iniciativas socio-culturales

Compromiso ambiental: plan ahorro energía, eliminación plásticos, productos certificados, productos ecológicos, etc.

	<u>Pamio</u> Turia 2000: Cultura del Vino		Recomendación Guía Michelin
	<u>Pamio</u> Nacional al Mérito Hostelero 2003 - FEHR		Adhesión al Pacto Mundial
	Premio Mejor Empresa Turística 2004 – Cámara de Valencia		Compromiso Calidad Turística SICTED
	Premio Alimentos de España 2005 – Ministerio de Agricultura		Certificación Q - Calidad
	<u>Pamio</u> Nova 2006 – turismo - IMPIVA		
	<u>Pamio</u> Turia 2010: Cultura Gastronómica		

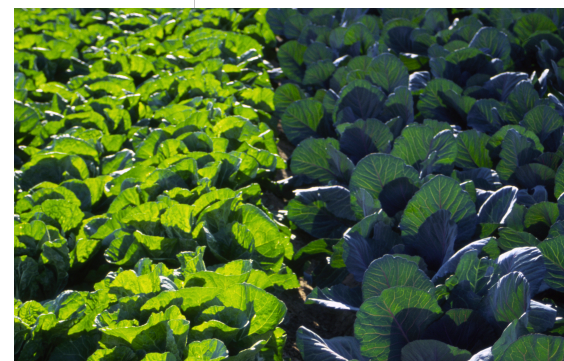
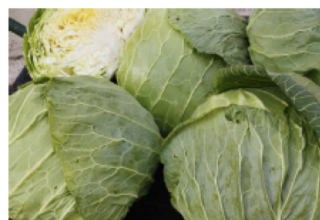


02 AGROBIODIVERSIDAD COMO OPORTUNIDAD



La biodiversidad de lleno en la filosofía de Casa Montaña

CATÀLEG VALENCIÀ DE VARIETATS TRADICIONALS D'INTERÉS AGRARI





La biodiversidad de lleno en la filosofía de Casa Montaña

Estrategia Valenciana de Diversidad Agraria

Tomaca del pebre

*Lycopersicon
esculentum* Mill.



Informació general i cultural

La tomaca del pebre és una especialitat que ja conserven pocs agricultors. Abans era freqüent en l'horta de València, ara és més difícil de trobar. Cal buscar entre els i les productores directes i alguns mercats de proximitat per a trobar, als mesos d'estiu, aquesta tomaca de forma i qualitat especials. El que caracteritza aquesta tomaca és la forma del fruit, diferent de les diverses tomaques piriformes, ja que té la forma d'un pimentó.

Informació agronòmica

La tomaca del pebre necessita perxell, perquè els fruits són delicats i, si toquen terra, perden qualitat. La planta té un fullatge pendulat característic, i no és molt dens, motiu pel qual és sensible al planxat. També presenta facilitat de clevallat a la zona dels múscles, que manté bastant de temps de color verd. Com totes les tomaques allargades, és bastant sensible a la "pesseta" (podridura apical). No és molt productiva, però si el quallat de les flors és bo, els pomells tenen fruits molt homogenis i de grandària considerable. Aquesta varietat produeix molt poca llavor, motiu pel qual hi ha dificultats per conservar-la.

Informació organolèptica i nutricional

Tomaca de gran qualitat, molt dolça i de menjar agradable, sol ser una tomaca molt plena i amb poca llavor, considerada pels experts una de les millors tomaques del mercat.

[Clic ací per a visualitzar més fotografies](#)

Informació tècnica

Forma predominant del fruit:	cilíndric allargat
Pes mitjà del fruit:	175 – 250 g
Homogeneïtat del fruit:	alta
Color exterior del fruit:	roig
Múscles verds:	presentes i mitjans
Clevillat:	intens
Seqüència de quallat:	regular
Nivell de productivitat:	baix

Calendari

G	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
●	●	●	●								
		●	●	●							
						●	●				
						●	●				

- Sembra
- Recol·lecció
- Trasplantament
- Maduració de la llavor



La biodiversidad de Ileno en la filosofía de Casa Montaña

Estación Experimental de Carcaixent

Bajoca de careta curta

Vigna unguiculata
(L.) Walp.
Lleguminoses



Informació general i cultural

La bajoca de careta o caric ha sigut cultivada a la conca mediterrània des dels temps dels romans. Als territoris valencians ha sigut un tipus de bajoca bastant freqüent en dècades passades, especialment a les comarques de la Ribera, la Costera i la Safor, la Marina Alta i les Illes Balears. De fet, es tracta de la bajoca autòctona mediterrània, conreada extensament abans que s'introduïra la bajoca americana, de gènere *Phaseolus*, que va acabar desplaçant-la, i va romandre només als reduïts indicats. Els últims anys se'n tornen a veure xicotetes plantacions i des de distintes instàncies es treballa en la recuperació i la potenciació del seu cultiu. Hi ha una riquesa varietal d'acord a la longitud de la beina, la grossària i el color del gra. La varietat que presentem és de gra color crema.

Informació agronòmica

És una varietat de bajoca que necessita perxell per a emparrar-se. És molt rústega i suporta bé el clima advers i les incidències sanitàries. Molt productiva, el seu cicle pot durar fins als primers freds.

Informació organolèptica i nutricional

Si es cull prompte, abans que aparega el fil, es pot utilitzar com a bajoca tendra per a trencar, o el fesol tendre quan marque la baina en plats com la paella, acompanyant el garrofó. Els fesols tendres dels carics també són utilitzats per a l'arròs al forn i per a les pebreres farcides d'Oliva. També es pot aprofitar com a fesol sec.

[Clic ací per a visualitzar més fotografies](#)

Informació tècnica

Alçària de la planta:	mata alta (>130 cm)
Color de la baina:	verd fosc
Presència de fil:	baixa
Curvatura de la baina:	molt baixa
Forma del fesol:	arrenyonada
Color del fesol:	marró amb taca negra
Grans per baina:	7 – 14
Qualitat en planta:	homogeni
Pes de 100 llavors:	60 g

Calendari

G	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D

- Sembrada directa
- Recollida
- Maduració llavors





La biodiversidad de lleno en la filosofía de Casa Montaña

Incorporación de la agrobiodiversidad en Casa Montaña a dos velocidades:

- Evento puntual: Valencia Culinary Meeting - Valencia Premium
- Incorporación a la carta diaria

Lo que implica:

- Contacto con el Banco de Semillas de la Generalitat Valenciana
- Cesión semillas a agricultores (certificados ecológico)
- Calendario de suministro – Estabilidad del Suministro





03

EL RETO DE COMUNICAR LA AGROBIODIVERSIDAD

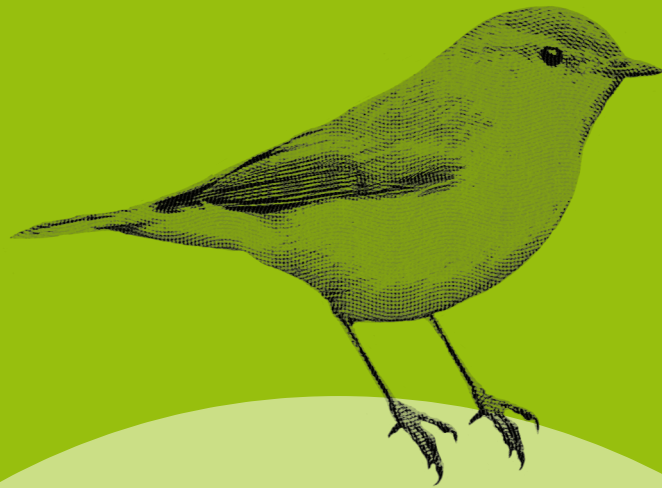


Comunicar el valor de la agrobiodiversidad

- A pesar de ser un concepto que cuadra en nuestra filosofía es difícil de transmitir al cliente (de ahí la marca y el eslogan)
- Confusión por parte de los clientes con otros estándares (ecológico, certificación atún...)?
- Más allá del resultado gastronómico... le interesa al cliente?
- Transparencia y coherencia en el proceso (variedades reconocidas, compra a agricultores locales, cultivo ecológico...) como principal apuesta
- Responsabilidad profesional



Queremos plantar
nuestra semilla!



¡Gracias!

#conama2018