



PROGRAMA FERIA DEL GUSTO CHILOÉ.

VIERNES 20 ENERO 2023


HORARIO	ACTIVIDAD
9.00 – 13.00 hrs	Desayuno y montaje Feria del Gusto (Sede ULA) – <i>Todos los presentes</i>
13.00 – 14.30 hrs.	Almuerzo (Sede ULA) - <i>Comisión Alimentación + apoyo de una Comunidad Slow Food por definir</i>
14.00	Visita Proyecto Pob. Camilo Henríquez, Castro - <i>Carolina Alvarado, Marcela Ramos</i>
14.30 – 16.00 hrs.	Travkintu Comunidades Slow Food - <i>Organiza: Pueblos originarios Slow Food – Integrantes La Melga</i>
16.00 hrs.	Inauguración Feria del Gusto - <i>Directorio</i>
17.00 hrs.	Lanzamiento Muestra “Patrimonio alimentario del Archipiélago de Chiloé. Alimentos Prehispánicos y tradicionales” (Com. La Melga Chiloé) - <i>Equipo proyecto La Melga</i>

SÁBADO 21 DE ENERO

FRONTIS UNIVERSIDAD DE LOS LAGOS – UBALDO MANSILLA 131, CASTRO	
10.30 – 19.00 HRS.	FERIA DEL GUSTO “TEJIENDO REDES PARA LA SOBERANIA ALIMENTARIA” Exposición y venta de alimentos y artesanías de productores de comunidades Slow Food de todo el país y organizaciones invitadas.
10.30 – 19.00 HRS.	Muestra Patrimonio Alimentario del Archipiélago de Chiloé. Alimentos prehispánicos y tradicionales. Comunidad Slow Food La Melga Chiloé
10.00 – 11.30 hrs.	Canasta Chilota. Proceso de armado de canastas. Red de Abastecimiento Agroecológico La Canasta Chilota.
10.30 – 19.00 hrs.	Mesa de presentación e intercambio de semillas de los distintos territorios presentes en la Feria del Gusto

SÁBADO 21 DE ENERO

COMEDOR (Piso -1)	SALA 1 (101) (Lab. Electricidad)	SALA 2 (208)	SALA 3 (206)	SALA TECHADA (Piso -1)
TALLERES	TALLERES GRATUITOS ** se pedirá aporte voluntario para solventar costo de insumos	CONVERSATORIO/ TALLERES	CONVERSATORIOS	10.30 – 19.00 hrs. PROYECTOS EN ACCIÓN (Información expuesta durante todo el día y presencia de expositores en horario indicado)
<p>10.00 -13.00 PREPARACIÓN DE ALMUERZO</p> <p>Comisión Alimentación + apoyo de voluntarios de Comunidades Slow Food por definir</p>	<p>11.00 - 12.30 Taller hilado Agrupación Chumaihuen, Chiloé</p> <p>Taller gratuito, cupos limitados</p>	<p>11.00 – 12.30 Conversatorio Acciones para la soberanía alimentaria * La canasta chilota (Paty Lima) * Mercado de la Tierra Coquimbo (Bélgica Navea) * Canasta Comunidad Marga Marga (Juan Fco. Sepúlveda) ** Soberanía alimentaria vs extractivismo. Com. La Frontera (Valeria Becerra)</p> <p>MODERA: Maritza Nieto</p>	<p>11.0 – 12.30 Conversatorio Sistemas Importantes de Patrimonio Agrícola.</p> <p>** SIPAM Chiloé (Roberto Pablo Rodríguez)</p> <p>** SIPAN en la zona cordillerana de La Araucanía. Avances y dificultades (Iván Curiqueo)</p> <p>MODERA: Carlos Muñoz</p>	<p>11.30 – 12.30</p> <p>Proyectos de Incidencia política</p> <p>** Mapa de conflictos del agua en Chiloé. AMIPA ** Food regeneration</p>
<p>13.00 – 14.45 ALMUERZO EXPOSITORES</p>				
<p>15.00 – 16.00 Taller Helados artesanales. Elaboración de helados con frutos de estación. (Evelyn Olguín, productora Comunidad Alimentos Agroecológicos para el Buen Vivir. Marga Marga) Taller gratuito, cupos limitados</p>	<p>SALA POR DEFIIR</p> <p>15.00 – 16.30 Taller Cestería Chilota Agrupación Chumaihuen, Castro</p> <p>Taller gratuito, cupos limitados</p>		<p>15.00 – 17.00 Proyectos Economía social y solidaria **Coop. Vitivinícola Marga Marga (Carolina Alvarado) ** Anamuri (Francisca Rodríguez)</p> <p>MODERA: Orietta Jara</p>	<p>15.00 – 17.00 Proyectos educativos ** Alimentación, Salud y Territorio en Escuela Quilquico. La Melga Chiloé (Sole Burgos y Ale Leighton) ** Alianza Comunidad Marga Marga - Colegio Municipal Gastronomía (Francisco Sepúlveda) ** Proyecto de la Semilla a la Mesa Pob. Camilo Henríquez (Ingrid Bastías, La Melga) ** Escuela Popular Canutillo y Proyecto educativo en alimentación. Comunidad Guasco Educa y Resiste (Andrea Cisternas – Carolina Bauerle – Palinay)</p>
<p>16.00 – 17.00 Taller Mistelas Preparación de mistelas de culén, de betarraga y de apio (Jacqueline Arriagada, Comunidad Crianza Ecológica) Taller gratuito, cupos limitados</p>				

<p>17.00 – 19.00 Taller- Conversatorio Rescate alimentos tradicionales</p> <p>La Olla Huasquina. Alimentos del Huasco. (Palinay y Carolina Bauerle. Comunidad Guasco Educa y Resiste)</p> <p>Cocina tradicional chilota. (Lorna Muñoz, cocinera e investigadora. Chiloé)</p> <p>Alimentos y cocina Aymara. (Conrado Mamani y Roda Jimenez. Red de ganaderos de camélidos andinos del Territorio Biocultural)</p> <p>Rescate de recetas tradicionales en isla Chelín, Castro. (Elba Concha, Comité Salud Chelín)</p> <p>MODERA: Alejandra Leighton</p>	<p>17.00 – 18.00 Taller “Vinos vivos, vinos buenos, limpios y justos”</p> <p>Com. Slow Wine Marga Marga</p> <p>Presentación del proceso de elaboración de vinos de tres territorios de la zona Marga Marga. Cata háptica de vinos naturales. Degustación de 3 vinos tintos y 3 blancos. (Valor taller: \$ 10.000. 20 cupos)</p>	<p>17.00 – 18.00 Taller frutos del bosque</p> <p>Se realizarán dos preparaciones con frutos del bosque. (Comunidad Villarrica)</p> <p>Taller gratuito, cupos limitados.</p>	<p>17.00 – 18.30 Conversatorio Producción industrial de Carnes</p> <p>Agroindustria cárnica (Andrea Cisternas, Com. Guasco Educa y Resiste)</p> <p>Efectos de la industria salmoneeras en distintos territorios del planeta (Cecilia Dhers. Global salmon farm resistance).</p> <p>MODERA: Marcela Ramos</p>	
<p>19.20 – 20.20 Desmontar feria (Todas las comunidades)</p>	<p>18.00 – 19.00 Taller “Vinos vivos, vinos buenos, limpios y justos”</p> <p>Com. Slow Wine Marga Marga</p> <p>Presentación del proceso de elaboración de vinos de tres territorios de la zona Marga Marga. Cata háptica de vinos naturales. Degustación de 3 vinos tintos y 3 blancos. (Valor: \$ 10.000 / 20 cupos)</p>			

DOMINGO 22 DE ENERO

<p>10.00 – 13.00 hrs.</p>	<p>ASAMBLEA NACIONAL SLOW FOOD Casa Piloto Pardo 199, Castro</p>
<p>13.00 hrs.</p>	<p>Cierre de las actividades oficiales</p>
<p>13.30 – 18.00 hrs.</p>	<p>Actividad de esparcimiento y almuerzo (curanto al hoyo) Fogón sector La Estancia, Península de Rilán, Castro (Actividad voluntaria autofinanciada)</p>