

# MURCIA RURAL

*Integral*

II JORNADA "SABER PRODUCTOS"

## Arroz de Calasparra

"Un cultivo sostenible de calidad y tradición ancestral "  
(Calasparra, 2 de julio de 2024)

Esta Jornada SABER PRODUCTOS del proyecto MURCIA RURAL está dedicada a conocer mejor el Arroz de Calasparra que, gracias a su excelencia, fue el primero en el mundo en obtener la Denominación de Origen Protegida, en el año 1986. Las presentaciones y visitas nos permitirán entender que es mucho más que un producto de calidad excepcional. Visitaremos los arrozales, un paisaje único con gran potencial turístico, donde descubriremos un cultivo sostenible, respetuoso con el medio ambiente, y tradiciones ancestrales, transmitidas de generación en generación a lo largo de más de cinco siglos. Conoceremos los procesos de elaboración y comercialización, así como la labor de protección, defensa y promoción de calidad que lleva a cabo el Consejo Regulador de la DOP Calasparra. En torno a todo ello, descubriremos una cultura única, en la que la gastronomía ocupa un papel primordial. Los quesos DOP Murcia, siempre presentes, nos seguirán acompañando en Calasparra, que también cuenta con productores de renombre.



2 de julio de 2024



Refugio del Santuario de  
Nuestra Señora de la Esperanza  
Calasparra



¿Quieres asistir?  
Completa el  
formulario aquí



## 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 diferentes DOP/IGP y con 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 y organismos relacionados con el desarrollo rural.

Profesionales de los sectores turístico, HORECA, comercio y otros relacionados, así como representantes de sus asociaciones.



## PROGRAMA

- **9:00 h:** Recepción de participantes en el Refugio del aparcamiento del Santuario de Nuestra Señora de la Esperanza. (Calasparra).
- **9:10 h:** Bienvenida a la Jornada. D<sup>ª</sup>. Teresa García Sánchez, alcaldesa de Calasparra.
- **9:20 h:** Presentación "Proyecto de cooperación MURCIA RURAL en el territorio de Integral", D. Jesús Ruiz Belíjar, gerente de Integral, Sociedad para el Desarrollo Rural.
- **9:30 h:** Apertura del programa de trabajo. D<sup>ª</sup>. Ana García Anciones, directora general de Política Agraria Común de la CARM.
- **9:40 h:** Desplazamiento en autobús para visitar los arrozales de Calasparra en el paraje El Bayo. Explicación del cultivo del arroz y sistema de riego. D. Rafael Navarro, agricultor y D. Sergio López, director técnico del Consejo Regulador de la DOP Calasparra. La aplicación de técnicas tradicionales de origen ancestral permiten cultivar el arroz de forma sostenible, preservando el medio ambiente y creando un paisaje único.
- **10:45 h:** Regreso en autobús a la Casa Granero Museo del Arroz de Calasparra. Pausa-Café.
- **11:20 h:** Presentación de la DOP Calasparra. D. Sergio López, director técnico del Consejo Regulador de la DOP Calasparra.
- **11:40 h:** Presentación de la DOP Quesos de Murcia y Murcia al Vino. D. Eduardo Haba, director de certificación del Consejo Regulador DOP Quesos de Murcia.
- **12:00 h:** Visita guiada al Museo del Arroz de Calasparra. D<sup>ª</sup>. Mari Carmen Melgarejo, arqueóloga municipal de Calasparra. Este museo se inauguró en 2007. Está ubicado en la Casa Granero que perteneció a los Condes del Valle de San Juan. Alberga la maquinaria pesada del siglo XIX que formaba parte del molino arrocero de los Condes del Valle de San Juan además de una interesante colección de herramientas necesarias para la siembra, cosecha y recogida del arroz, junto con otros útiles del patrimonio etnográfico de Calasparra que han sido donados por los vecinos.
- **12:45 h:** Visita a la Cooperativa del Campo Virgen de la Esperanza y explicación del proceso industrial del tratamiento del arroz, desde la recepción hasta el envasado y expedición. D. Juan Antonio Cantero, gerente de la Cooperativa.
- **13:50 h:** Desplazamiento en autobús al Restaurante del Santuario de Nuestra Señora de la Esperanza.
- **14:00 h:** Cata comentada de quesos DOP Murcia. D. Eduardo Haba, director de certificación del Consejo Regulador DOP Quesos de Murcia.
- **14:20 h:** Saludo de D. José Martínez Núñez. Presidente del Consejo Regulador de la DOP Calasparra y de la Asociación Origen Murcia.
- **14:30 h:** Almuerzo de trabajo con degustación de Arroz de Calasparra en dos preparaciones típicas de la gastronomía local.
- **17:00 h:** Evaluación y fin de jornada.

## 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 desde el aparcamiento del Santuario de Nuestra Señora de la Esperanza hasta los arrozales, la Casa Granero Museo del Arroz de Calasparra, la Cooperativa del Campo Virgen de la Esperanza, y regresará después al punto de partida, junto al restaurante donde concluirá la jornada. Se recomienda dejar los vehículos en el aparcamiento antes mencionado.

## COLABORAN



# MURCIA RURAL

*somos rurales, somos vitales*

