

L'UJI organitza el primer mercat de productes de proximitat i agroecològics



L'UJI lidera un projecte europeu per aconseguir millors materials termoelèctrics que convertisquen calor residual en electricitat.

La divulgadora Vanesa Bustos dirigirà una cuina i degustació de receptes de temporada per fomentar el consum local

La **Universitat Jaume I** ha organitzat, el **dimarts 28 de març**, el **primer mercat 'Rebosta'** de **productes de proximitat** i **agroecològics de totes les comarques de Castelló**, un projecte de caràcter social que busca **fomentar un consum local i conscient**.

La jornada, impulsada pel Vicerectorat d'Infraestructures i Sostenibilitat i el Vicerectorat de Responsabilitat Social, Polítiques Inclusives i Igualtat, a través de l'Oficina de Prevenció i Gestió Mediambiental de l'**UJI** i amb Terrenae com a dinamitzadora i gestora de l'espai, **tindrà lloc a l'Àgora del centre universitari, de 10 a 14 hores**, i oferirà productes com formatges de llet de pastura, pa de massa mare, olis d'agricultura regenerativa, vins i cervesa ecològics i de proximitat amb la voluntat d'apropar el camp a les cases de la comunitat universitària

Del camp a la taula: degustació

El mercat també comptarà amb un taller demostratiu de cuina, a les 12 hores, dirigit per Vanesa Bustos, cuinera i divulgadora d'una gastronomia de temporada i proximitat. Amb productes de l'agricultora de Nules la Tosquilla elaborarà diverses receptes àgils per al dia a dia que fomenten la cuina a casa.

Vanesa Bustos és professora a Gasma i gran aficionada a la cuina que recull la part silvestre del territori. El seu treball gira entorn de la seua divulgació i respecte per la cuina com una eina per a posar en valor l'entorn i la seua riquesa gastronòmica. El showcooking impregnarà la seua filosofia: cultura gastronòmica, alimentació saludable, cuina sostenible i de proximitat.

En aquest taller, Vanesa Bustos cuinarà destacant la importància del producte, el respecte i bon tracte a la matèria primera, posant en valor a creadors, entorn i altres elements que ho fan possible. Ho farà utilitzant productes presents en el mercat mitjançant una amanida de cítrics, formatge i vinagreta de mel i unes favetes saltejades que es podran degustar al moment.

Projectes participants

El mercat compta amb **projectes alimentaris de diferents varietats:** Respecte al vi, es podrà conèixer a Mas de Rander, bodega bioclimàtica a la zona de Benlloc-Torreblanca i també a la Bodega Flors, que des de Les Useres busca l'elaboració de vins singulars. També s'aproparà la cervesa artesana amb Badúm, nascuda a Peníscola, elaborada amb productes naturals. Se li sumarà la cooperativa La Somniada, artesans de la marca l'Audaç, la primera cervesa agroecològica de Castelló, elaborada a Soneja amb matèria primera de proximitat.

També participarà **La Tosquilla**, un projecte que naix en Nules centrat en l'agricultura, especialment les mandarines, per a recuperar varietats oblidades. L'oli el portarà Malaerba, productores d'aliment de secà (oli, fruits secs...) a Benlloc, que recuperen bancals oblidats de varietats autòctones, i Cuquello, productor d'oli d'oliveres mil·lenàries. Homo Panis, obrador i despatx de pa de Benicàssim amb una filosofia saludable i de quilòmetre zero, proveirà de pa, i des d'Eslida, La Caseta d'Espadà, portarà els seus formatges de pastura. Finalment, formarà part del mercat Mos de Bresca, projecte de Lluçena del Cid que naix amb l'objectiu de millorar l'ecosistema alhora que produeixen una mel de qualitat.

Com a comunicadores i dinamitzadores rurals a través de la gastronomia, Terrenae també estarà present amb un estand, on representarà alguns dels productors que no podran assistir, amb l'objectiu de facilitar informació i obtenir així un model més sostenible de consum a través de la divulgació del sector agrogastronòmic.