UAM | Oficina de Sostenibilidad

ENCUENTRO INTERREGIONAL: SABORES QUE NOS UNEN

VI FERIA DE ALIMENTACIÓN SOSTENIBLE Y CAMPUS AGROECOLÓGICO

JUEVES 29 DE OCTUBRE DE 2026



Actividad organizada en el marco de

17SEP2026 FESTIVAL DE LOS PUEBLOS IBÉRICOS 50 ANIVERSARIO

Ministerio de Política Territorial y Memoria Democrática · España en Libertad · Comunidad de Madrid · Madrid · UAM Universidad Autónoma de Madrid · Alimentación pública sostenible · ect · COMPOSTA-RED

La UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE MADRID celebra el **29 de octubre** la

VI FERIA DE ALIMENTACIÓN SOSTENIBLE Y SALUDABLE

como parte integrante del Programa conmemorativo del

50 Aniversario del Festival de los Pueblos Ibéricos.

Contaremos con dos espacios diferenciados pero interrelacionados:

LA FERIA, discurrirá en el exterior central de la Plaza Mayor, entre las 11.00 y las 16.00 horas. Habrá Carpas para albergar a empresas, organizaciones e instituciones, comprometidas con la sostenibilidad, en su sentido más amplio, y la alimentación de calidad y cercanía; a quienes se unirá personal investigador de nuestra Institución que nos hará partícipes activos de sus proyectos y avances en agrodiversidad, ecología, ganadería y medioambiente.

PARTICIPANTES Y ACTIVIDADES

Desde la tierra

- APADUAM, degustación y venta de productos ecológicos, sostenibles y de cercanía
- La GARBANCITA, degustación y venta de alimentos ecológicos, de temporada, cercanía, circuito corto y precios justos y asequibles
- BODEGAS ABADÍA LA ARROYADA, de la Ribera del Duero, con tradición viticultora desde principios del S. XX, se podrán degustar y comprar sus caldos
- VINOS AMBIZ, de la Sierra de Gredos, nos podremos iniciar en Cata e introducción en el mundo de los vinos naturales y comprar sus productos
- ECOS DEL LOZOYA, de la finca Agroecológica en Lozoya, Madrid, tendremos información sobre agroecología y degustaremos la mermelada elaborada con los frutos del bosque que cultivan
- OBSERVATORIO PARA LA CULTURA DEL TERRITORIO, OCT, Cata de alimentos ecológicos, frescos, de temporada, de cercanía y de canal corto

Desde la investigación

- AGROLANDSCLAE
- GRUPO DE INVESTIGACIÓN PAYTEMAL Y GEOCLIMA
- PROYECTO BIOFOODSCAPE
- Durante la jornada serán visitables la ASOCIACIÓN VIVERO Y HUERTO Y EL ESPACIO AGROECOLÓGICO
- IBEROZOA

Desde el servicio público de salud

- MADRID SALUD, desde el Ayuntamiento de Madrid nos llegará la formación y divulgación sobre prevención y promoción de la salud en el ámbito de la alimentación en colaboración con el departamento de Educación Ambiental

Desde la cocina

- LLAR DE VIRI, cocinado en directo y degustación de Tortos con queso La Peral
- CAFETERÍA RECTORADO, degustación de guiso de legumbres ecológico
- CAFETERÍA PLAZA MAYOR, autoservicio de caldo casero
- En la CAFETERÍA DEL RECTORADO se servirá El Menú Ecológico de la Feria

PROGRAMA ACADÉMICO

10:00-10:45 horas

Inauguración y análisis valorativo de los Proyectos en Campus Oeste y Este

- D. Miguel Manso, Vicerrector de Campus y Sostenibilidad de la Universidad Autónoma de Madrid
- Dña. Irene García García, jefa de Servicio de Cambio Climático del Área de Gobierno de Urbanismo, Medio Ambiente y Movilidad del Ayuntamiento de Madrid
- D. César Agustín López, D. Fernando Allende y D. Pedro Molina, IPs responsables de los Proyectos asociados al II Convenio entre el Ayuntamiento de Madrid y la Universidad Autónoma de Madrid para acciones de innovación climática urbana y de la Misión de Madrid en el marco de la Misión Europea de Ciudades Climáticamente Neutras e Inteligentes

10:45 a 11:00 horas

Red de Huertos Urbanos Comunitarios y fiesta de la trashumancia en la ciudad de Madrid

- D. Luis Molina Terrén, jefe de Departamento de Educación Ambiental – DG Sostenibilidad y Control Ambiental del Ayuntamiento de Madrid

11:00 a 11:45 horas

Pastoreo periurbano y municipal: experiencias y perspectivas

- D. Javier de los Nietos Delcán, Rebaño transhumante Como Cabras
- D. Javier Sánchez, Asociación Iberozoa
- Dña. Pati Jiménez, Fundación Entretantos y Secretaría del Año Internacional de los Pastizales y el Pastoreo
- D. Raúl Alonso, representante del Grupo Brinzal
- Dña. Sara Hernández, pastora del Proyecto de pastoreo experimental en el parque de Valdebebas. Acciona Medio Ambiente

11:45 a 12:45 horas

Conversaciones de maestr@s cociner@s y productor@s.

- Dña. Elvira Fernández, Viri del Llar, guisandera asturiana, reconocimiento Slow Food km0 desde 2006 y Estrella Verde Michelín 2020
- D. David de Santiago, presidente de QdeQuesos
- D. Vicente Muñoz, agricultor, viticultor, Bodegas Abadía la Arroyada, Ribera del Duero
- Modera, Dña. Ana Caro, directora de Coordinación de Proyectos, directora de la Oficina de Sostenibilidad, Universidad Autónoma de Madrid

12:45 a 13:15 horas

- Testimonios de los participantes en la Microcredencial en Ganadería Extensiva y Pastoreada

Clausura