

Inscripciones; limitadas a los 80 primeros inscritos.

Periodo de inscripción; finaliza el 13 de enero de 2019.

Precio por persona; 9€ por persona que incluye acceso a la jornada, café, degustación tapa de bellota y almuerzo.

INFORMACION DE LOS PONENTES

David González Encinas

- Técnico Agrícola
- Alcalde de Valdehúncar
- Presidente de la Mancomunidad Integral del Campo Arañuelo

Juan Luis Peñuelas

- Ingeniero Forestal
- Director del Centro Nacional de Recursos Genéticos Forestales "El Serranillo", dependiente del Ministerio de Agricultura

Félix R. Mora y Alicia Guerra

- Miembros de la Asociación del Común
- Autor y coautor de los siguientes libros:
 - o "Manual de cocina Bellotera"
 - o "Naturaleza, ruralidad y civilización"
- Contacto de la Asociación del Común:
 - o esfyserv@gmail.com
 - o 680779550 Feliz R. Mora

Fernando Pulido Díaz

- Director de Indehesa y coordinador del proyecto Mosaico.
- Profesor de Biología y de Conservación y Mejora Forestal en la titulación de Ingeniería Forestal y del Medio Natural de la Universidad de Extremadura desde 1999.

Bolota Viva

- Empresa Portuguesa innovadora a través de la creación de nuevos productos a base de bellota.
- www.bolota.pt

Pedro Mendes

- Prestigioso Chef portugués, autentico gurú de la gastronomía elaborada a base de bellotas.
- "El renacer de la bellota"
- <https://es-la.facebook.com/pages/category/Chef/Chef-Pedro-Mendes-809665139085299/>

Enlace de Inscripción

<https://www.inscribirme.com/elpoderdelabellota1>