

# MURCIA RURAL

Campoder

## II JORNADA "SABER PRODUCTOS"

### TESOROS CON ESENCIA CAMPODER. (Lorca, 28 de noviembre de 2024)

Esta jornada SABER PRODUCTOS del proyecto MURCIA RURAL está dedicada a conocer mejor los productos de calidad del territorio Campoder, en especial del municipio de Lorca, así como las empresas que los producen, los transforman y los comercializan.

Conoceremos la empresa Agrícola Campolor que produce y comercializa diferentes hortalizas. Se visitará la Quesería El Roano que transforma la leche de cabra en excelentes quesos y podremos conocer sus instalaciones y forma de trabajo. José Reverte Navarro nos mostrará los procesos de transformación y comercialización de productos de calidad de chato murciano. Probaremos los famosos crespillos de Alcázar y nos darán a conocer las III Jornadas Gastronómicas del Pimentón de Murcia y las II Jornadas del chato murciano de la mano de Hostelor, concluyendo con degustaciones de algunos de estos productos.



28 de noviembre  
de 2024



Restaurante  
"Los Cazorlos"  
Lorca



[¿Quieres asistir?  
Completa el  
formulario aquí](#)



## OBJETIVOS



Visibilizar, conocer y promocionar los productos de calidad del territorio de actuación Campoder.



Mostrar distintas empresas productoras y comercializadoras de los productos que se dan a conocer. Facilitar el encuentro e intercambio de conocimientos entre las diferentes empresas que participan.



Estimular el interés de los actores del territorio y sensibilizar en la importancia de valorizar la calidad de estos productos para promocionar su consumo y comercialización.

## DIRIGIDO A



Cualquier persona interesada en conocer los productos del territorio Campoder, así como su gastronomía y tradiciones.



Representantes de entidades y organismos relacionados con estos productos.



Profesionales del sector turístico, gastronómico y de los comercios relacionados con estas actividades.



## PROGRAMA

- **9:00 h:** Recepción de participantes en el Restaurante Los Cazorlos. (Carretera de Águilas, 250, Diputación de Campillo, 30813 – Lorca (Murcia)).
- **9:15 h:** Bienvenida a la Jornada por D. Ángel Ramón Meca Ruzafra, Teniente Alcalde del Ayuntamiento de Lorca.
- **9:25 h:** Apertura del programa de trabajo. D<sup>ra</sup>. Ana García Anciones, Directora General de Política Agraria Común de la CARM.
- **9:35 h:** Presentación “Proyecto de cooperación MURCIA RURAL” en el territorio Campoder. D. Miguel Buendía Prieto, gerente de la Asociación para el Desarrollo Rural Campoder.
- **9:50 h:** Presentación de la II Jornada Saber Productos “Tesoros con esencia Campoder” por D. Vicente Rosique Nieto.
- **10:00 h:** Presentación “III Jornadas Gastronómicas del Pimentón de Murcia” y de la “II Jornada Gastronómicas del Chato Murciano” por el presidente de Hosteler, D. Francisco Jesús Abellaneda.
- **10:15 h:** Coffe Break. Pausa-Café, con degustación de Crespillos de pimiento de Alcázar. En 1981 Repostería Alcázar abrió sus puertas en Lorca. Pioneros en la elaboración del crespillo, llevan casi medio siglo creando productos de repostería de gran calidad, elaborados conforme a las tradiciones reposteras de esta tierra. El secreto de sus productos no es otro que respetar sus orígenes, mimar la materia prima y dejar a cada cosa su tiempo.
- **10:45 h:** Salida en autobús para visitar Agrícola Campolor. (C. Galería, 15, 30813 La Campana-Lorca, Murcia).
- **11:15 h:** Visita a Agrícola Campolor. Empresa agrícola que se dedica a la producción, transformación y comercialización de hortalizas desde 1978. Comercializan productos cultivados por ellos mismos, asegurándose una excelente calidad en su producto final. Campolor fue apoyada por el programa LEADER en varias ocasiones para mejorar sus instalaciones y maquinaria para la transformación y la comercialización de sus productos.
- **12:00 h:** Salida en autobús para visitar Quesería El Roano. (Cmno. los Liebros, s/n. 30819 Purias-Lorca, Murcia).
- **12:20 h:** Visita a la Quesería El Roano. La familia Roano, dedicada durante más de dos generaciones a la ganadería caprina (murciano – granadina), pone en marcha en 2015 una pequeña quesería artesanal en la cual se elaboran 11 tipos de queso con leche de producción propia, 100% de cabra. Quesos curados, semicurados, productos frescos y rulos de cabra.
- **13:00 h:** Salida en autobús para visitar José Reverte Navarro (Camino Quijero 10, 7631, km27, Dip. Campillo, 30813, Lorca).

- **13:20 h: Visita a José Reverte Navarro.** Empresa familiar que lleva en el sector de la ganadería más de 35 años y que en 2010 pone en marcha un proyecto con el Centro de Capacitación Agraria de Lorca, para recuperar la raza del cerdo típico de la Región de Murcia, el chato murciano, del que fabrica y comercializa productos de calidad mediante técnicas artesanales.
- **14:10 h: Salida en autobús hacia el Restaurante “Los Cazorlos”.** (Carretera de Águilas, 250, Dip. Campillo, 30813- Lorca).
- **14:30 h: Llegada al Restaurante para degustar productos de empresas visitadas, quesos El Roano y jamón de José Reverte Navarro; y finalmente degustaremos algunas de las tapas de las “III Jornadas Gastronómicas del Pimentón de Murcia” con almuerzo de trabajo.**
- **17:00 h: Fin de la jornada.**

## INSCRIPCIONES

El aforo de esta jornada está limitado a 40 participantes, por lo que es imprescindible realizar una inscripción previa online, en el enlace:

<https://forms.gle/DSzgzKN5ijUrRqBY7>

Campoder confirmará la disponibilidad de plaza y la inscripción definitiva a través de correo electrónico.

## INFORMACIÓN ADICIONAL

Recomendación de aparcamiento en el propio parking del Restaurante Los Cazorlos, donde da comienzo la jornada. Desde allí un autobús nos trasladará a las distintas visitas previstas, volviendo al punto de partida para finalizar la jornada.

## COLABORAN:



# MURCIA RURAL

*somos rurales, somos vitales*



GOBIERNO DE ESPAÑA

MINISTERIO DE AGRICULTURA, ALIMENTACIÓN Y MEDIO AMBIENTE

