



**Museo  
do Pobo  
Galego**

#### SOCIOS PATROCINADORES

Engasa. Energía de Galicia S.A.  
Fundación La Rosaleda  
Aluminios Cortizo, S.A.

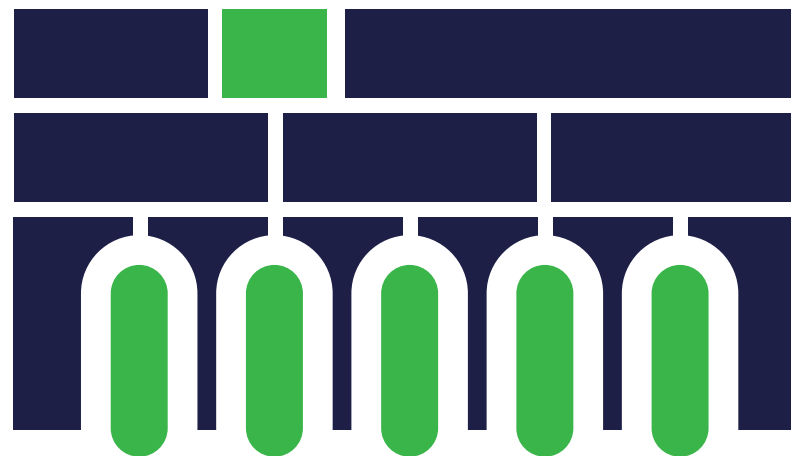
#### SOCIOS PROTECTORES

Eduardo Beiras García-Martí  
Fundación Rodríguez Iglesias  
I.X.P. Temera Gallega  
O 16 Casa de Xantar  
Progando S.L.  
Coop. Agraria Provincial da Coruña S.C.G.  
Restaurante María Castaña  
Restaurante A Bodeguilla de San Roque  
Vitivinícola do Ribeiro, S.C.G. - Viña Costeira  
R Cable y Telecomunicaciones de Galicia, S.A.  
Madeiras Oranda, S.A.  
J.J. Chicolino, S.L.  
Gadisa Retail, S.L.U.  
Fundación Juana de Vega  
Fundación FEIRACO  
AGACA Asociación Galega de Cooperativas Agroalimentarias



**XUNTA  
DE GALICIA**

# II FORO ISAAC DÍAZ PARDO EMPRESA E CULTURA



Os alimentos como produto cultural: tradición, innovación e identidade  
Santiago de Compostela, 4 de outubro de 2014



**Museo  
do Pobo  
Galego**

## PROGRAMA

10:00 h **Apertura e presentación.**

10:15 h **A centralidade do alimento e ser coproductor**

Eduardo Urarte Egurcegui. Slow Food Araba-Álava

11:15 h **Biocoop, S.C.G.**

**Producción ecolóxica de carne con razas autóctonas**

José Luis Vaz

11:35 h **Campo Capela, S.C.G.**

**Producción de requeixo e queixo**

Ana Isabel Vence

11:55 h **Lugar Daveiga S.L.L.**

**Galletas Mariñeiras**

Xosé Lois Lamazares

12:15 h **Conservas Artesanais Curricán S.L.**

**Conservas de peixe**

Nieves Medina

12:35 h **Lagar de Ribela S.L.**

**Producción de sidra con variedades autóctonas**

Jesús Armenteros

12: 55 h **Debate**

13: 30 h **Clausura**

14: 00 h **Degustación de produtos**

No programa anual de actividades do Museo do Pobo Galego a celebración do II Foro “ISAAC Díaz Pardo” Empresa e Cultura ten como obxectivo consolidar un espazo de comunicación e debate sobre o papel das empresas e da súa contribución á construción da cultura galega, mantendo o enfoque, xa sinalado no Foro do ano 2013, sobre o que a cultura propia de Galicia pode achegar á actividade produtiva das empresas e como contribúe á consecución de novos produtos, que respondendo ás necesidades actuais da sociedade se incardinan na nosa tradición cultural.

Nun momento no que a crise do rural acada niveis alarmantes derivados basicamentedo despoboamento e o avellentamento, o Museo considera oportuno centrar na produción de alimentos baseada na tradición cultural e nos recursos autóctonos, o espazo de debate do II Foro, tanto pola súa contribución a manter un rural habitado como á conservación de saber facer, contribuíndo cos seus produtos e actividades a construír e manter a nosa identidade.

Nun contexto onde conceptos como sustentabilidade, biodiversidade, sociedades inclusivas, diversidade cultural entre outros son o referente no que se miran as actuacións tanto públicas como privadas, os saberes tradicionais teñen un campo amplo e diverso onde contribuír á consecución dunha sociedade máis equilibrada, socialmente máis xusta e ambientalmente máis respectuosa co contorno.

A produción de alimentos no só ten como fin cubrir as necesidades nutricionais das persoas, senón contribuír ao seu desenvolvemento persoal mediante a culturización da súa preparación e consumo, como acertadamente define o movemento Slow Food e que recolle no seu axioma de que os alimentos deben ser “bos, limpos e xustos”. Neste contexto é como o lema deste foro, **Os alimentos como produto cultural: tradición, innovación e identidade** toma verdadeira dimensión.

No **II FORO “ISAAC DÍAZ PARDO” EMPRESA E CULTURA**, poderemos coñecer algunhas experiencias sobre alimentos producidos por empresas que se basean en recursos autóctonos e elementos da tradición cultural, onde a filosofía que defende e fomenta o movemento internacional Slow Food sobre o que é un alimento serve de marco para encadrar estas experiencias e nos permitirá coñecer o alcance e posibilidades existentes para a actividade empresarial e o desenvolvemento de novos produtos alimentarios baseándose na cultura e saber facer propios.