

Presentación del Proyecto Alzanatura:
¿A qué sabe la biodiversidad?



Alzanatura

tierras llenas de vida



FECHA: Miércoles **9 de octubre** del 2024

HORA: Inauguración: **12:45h.**

LUGAR: CRv Centro de Visitantes de Córdoba

Descripción del evento:

Te invitamos a la presentación oficial del **proyecto ALZANATURA**, una iniciativa que busca preservar y promover la biodiversidad mediante la custodia agraria del territorio y el impulso de emprendimientos sostenibles. Sumérgete en un viaje único que combina naturaleza, ornitología, sostenibilidad y el mundo del vino.

Bajo el título "**¿A qué sabe la biodiversidad?**", descubrirás buenas prácticas en fincas de viñedo y olivar de la campiña cordobesa, la riqueza de biodiversidad que esconde nuestro territorio a través del Alzacola rojizo. Y finalmente saborea, a través de una experiencia sensorial que une el conocimiento medioambiental con una **cata-degustación de 10 vinos** con denominación Montilla-Moriles, cuidadosamente seleccionados para reflejar el auténtico sabor de nuestra tierra.

Agenda del evento:

12:30h | Convocatoria a medios y prensa

12:45h | Inauguración oficial

Se presentarán brevemente los objetivos del proyecto ALZANATURA y su compromiso con la custodia del territorio y la biodiversidad.

• Ponentes:

- **Jose María Montero** periodista especializado en información científica y ambiental y Director de "Tierra y Mar" de Canal Sur, programa en defensa de la conservación y la biodiversidad.
- **Federico Cabello de Alba**, consejero de Fundación Somos Naturaleza: hablará sobre la importancia del Alzacola, especie clave en el ecosistema local y símbolo del proyecto.
- **Rosana Ríos**, representación de Rioma empresa comprometida con la sostenibilidad, compartirá su experiencia con esta colaboración

13:15h | Presentación del Proyecto ALZANATURA

Elena Mancera y Mercedes García de Vinuesa de la Fundación Somos Naturaleza descubrirán los beneficios de este proyecto en colaboración con propietarios de fincas de la campiña sur cordobesa.

13:30h | Testimonios clave que aportarán experiencias personales y destacarán el impacto positivo del proyecto:

- Rocío Marquez, Finca Buytron
- Fátima Ceballos, Lagar la Salud
- Chea Madrid, Lagar Santa Magdalena
- Antonio Gálvez Criado, Hacienda Bolonia

14:00h | Cata-degustación: vinos ALZANATURA, el sabor de la biodiversidad

Una experiencia sensorial guiada por expertos enólogos, donde los asistentes podrán degustar **vinos generosos con denominación Montilla-Moriles** de Lagar Santa Magdalena, Lagar Los Raigones, Lagar Cañada Navarro, Lagar de La Salud, Finca Buytron, Hacienda Bolonia, Lagar Blanco, Lagar Los Frailes, Bodegas Doblás, Bodega El Calabozo, producidos en zonas de alto valor ecológico y gestionadas bajo principios sostenibles. Cada vino representará el vínculo entre el territorio y su biodiversidad.

Impacto y Valor Añadido:

Este evento es una oportunidad única para los medios y el público en general de conocer cómo la conservación de la biodiversidad se conecta con los productos locales, ofreciendo una **experiencia de cata-degustación que resalta el sabor de la sostenibilidad**.

El proyecto ALZANATURA demuestra que es posible proteger el entorno natural y, al mismo tiempo, impulsar el desarrollo de productos de alta calidad, comprometidos con el respeto al medio ambiente y el impulso de la economía local.

¡No te pierdas esta oportunidad de explorar el **sabor de la biodiversidad** y conocer un proyecto que está transformando la relación entre la naturaleza y los productos locales!



IMPULSA:



COLABORA:

rioma+

PARTICIPAN:

