

Invitación CONECTA KM0

HOSTELERÍA, TURISMO Y PRODUCCIÓN LOCAL

La Alcaldesa de Santander **Gema Igual**, tiene el gusto de invitarle el **27 de septiembre** al **Palacio de la Magdalena** (Sala Bringas Riancho - Hall), en horario de **9:30h a 14:30h**, al **Encuentro profesional "Conecta Km0"**.

Este evento es una apuesta por un consumo más responsable, que impulsa la sostenibilidad y promueve una alimentación más saludable. Al reducir la distancia entre el origen de los alimentos y su consumo, se disminuyen las emisiones y el impacto ambiental. Además, los productos de proximidad destacan por su frescura, calidad y autenticidad, favoreciendo tanto la salud como la economía local. Esta iniciativa conecta tradición, sabor y conciencia, convirtiendo cada elección en una contribución al bienestar colectivo y al futuro del planeta.

Le esperamos.



Programa VIERNES, 27 DE SEPTIEMBRE: Acto Palacio de la Magdalena "Conecta KM0"

- **9.30h Bienvenida institucional** a cargo de la alcaldesa de Santander, **Gema Igual**.
- **10.00h Charla inaugural** a cargo de **Manuel Campo Vidal** (Periodista y Fundador de NextEducacion) **Km0: "Transformar Cantabria en un Territorio Rural Inteligente"**.
- **10.30h Mesa redonda:** Moderada por **Manuel Campo Vidal** "Materias Primas Km0: Producción Local, Impacto Global," acompañado por:
 - 👉 **Charo Arredondo** Miembro de la ejecutiva Nacional de COAG (Responsable de vacuno) y miembro de la ejecutiva de UGAM Cantabria. "Fomento del consumo de productos locales y apoyo a pequeños productores".
 - 👉 **Alfonso Fraile** (Sumiller y Expresidente de la Asociación de sumilleres de Cantabria). "Cómo integrar el enfoque KM0 en la promoción y consumo de vinos y productos locales, para enriquecer la oferta turística y hostelera de Cantabria".
 - 👉 **Juan Luis Centeno** (Director de La Oficina de Calidad Alimentaria - ODECA) "Cómo asegurar y promover la calidad de los productos alimentarios locales, para impulsar el turismo gastronómico y destacar la autenticidad de la oferta de Cantabria".
 - 👉 **Ana Rubio** (Asociación Vaca Pasiega). "Cómo preservar y promover la Vaca Pasiega y sus productos, para fortalecer el turismo gastronómico y agrícola en Cantabria, destacando la calidad, sostenibilidad y valor cultural de la raza".
 - 👉 **Lucía Dirube** (Coordinadora del Geoparque Costa Quebrada), "Los Geoparques son territorios que albergan un patrimonio geológico de relevancia internacional, utilizando este valioso recurso como motor para un desarrollo socioeconómico sostenible, fomentando la integración de la producción local, los productos KM0 y fortaleciendo las economías rurales y la sostenibilidad".
- **11.30h Proyección de video, (candidatura de Geoparque Costa Quebrada en la Unesco).**
- **11.40h Mesa redonda:** Moderada por **Manuel Campo Vidal** con **Transformando el KM0 "Perspectivas Actuales y Futuras"** acompañado por:
 - 👉 **Sergio Bastard** (Chef y propietario de La Casona del Judío), donde lidera cocina con una estrella Michelin. "Cómo la cocina de proximidad puede ser un motor de cambio, tanto en el presente, como en el futuro de la gastronomía".
 - 👉 **Ángel Cuevas** (Expresidente de la Asociación Empresarial de Hostelería de Cantabria y empresario hotelero). "El modelo Km0 es clave para mejorar la calidad y sostenibilidad de la oferta gastronómica en la hostelería, impulsando tanto el sector como la economía local".
 - 👉 **Xesus Mazaira** (Quesería Airas Moniz) con Sello de calidad alimentaria de Galicia. "Experiencia en la creación de productos lácteos con identidad local y el papel crucial que juega, la producción alimentaria artesanal en la transformación, hacia un modelo de producción más sostenible y de proximidad".
 - 👉 **José María Alonso** (Presidente de Quered, la red española de queserías de campo y artesanas, y copropietario de Quesoba). "Sector quesero artesanal en España, subrayando la relevancia de las redes de colaboración como Quered, para impulsar la transformación, hacia un modelo más local, sostenible y comprometido con los valores del "km0".
- **12.45h Descanso.**
- **13.00h Showcooking exclusivo con el chef Michelin, Sergio Bastard** donde creará sorprendentes recetas maridadas, con quesos galardonados y los mejores vinos de Cantabria. ¡Una experiencia gastronómica que despierta los sentidos.
- **13.30h Degustación de productos Km0.**

***Deberá confirmar su asistencia, enviando un email a info@santanderkm0.com con el asunto (Conecta Km0) facilitándonos su nombre, apellidos y empresa/cargo.**

***Si sufre de alguna intolerancia, háganoslo saber por correo electrónico.**