

Arenas del Rey es mucho más...

Fiestas y actividades destacadas que no os podéis perder:

20 de enero: Festividad de San Sebastián con su tradicional procesión por las calles del pueblo.

2 de febrero: El municipio celebra "La Candelaria", se queman manchos de esparto y se reúnen los vecin@s alrededor de la hoguera a degustar exquisitas carnes a la brasa y vino del terreno.

Domingo de Resurrección de Jesús: Se celebra en el Poblado del Pantano de los Bermejales Santa Misa y Procesión, marcando el final de la Semana Santa.

15 de mayo: Se celebra la esperada Romería de San Isidro a orillas del pantano de los Bermejales.

16 de julio: Culto a la Virgen del Carmen en el Poblado de los Bermejales, diversas actividades religiosas, gastronómicas y lúdicas resaltan las calles durante la fiesta.

Segunda semana de agosto: Fiestas Populares en Honor a San Sebastián y la Virgen de los Dolores.

12 de octubre: Se celebra la fiesta de la Virgen del Pilar, a la que se ofrece una misa seguida de una degustación de alimentos preparados con alimentos propios de este territorio.

Ruta Gastronómica Arenas del Rey



Feria Gastronómica Enológica y Agroalimentaria

Lugar de celebración *Arenas del Rey*

30 ABRIL 2017

Acto de entrega del certificado a Arenas del Rey, como municipio Gastro-saludable

Además...

Concurso de Vinos y de Platos-Recetas
Exposición y Venta de Productos Artesanos de la Comarca
Rutas Gastronómicas



UNIVERSIDAD DE GRANADA



Diputación de Granada
Avantamos juntos



Reseña Arenas del Rey

Arenas del Rey está situado a una altitud de 874m, se encuentra al sur-oeste de Granada, a una hora de Sierra Nevada, a menos de una hora del mar y las playas, y a un segundo de la Naturaleza. Estamos en el Parque Natural de las Sierras Tejeda, Almijara y Alhama, la Naturaleza se vive, se respira y se siente.

De este municipio podemos destacar sus calles rectas y anchas, fruto de la reconstrucción a la que fue sometido tras el terremoto que asoló la villa el día 25 de diciembre de 1884, el mayor seísmo de la historia de España. De gentes con carácter amable, hospitalaria, solidaria, dispuesta siempre a ayudar y muy trabajadora.

La economía de Arenas actualmente se basa en la ganadería y agricultura, en la que cabe destacar la calidad sobresaliente de sus hortalizas como pueden ser la habichuela verde, el tomate cherry y calabacín, también cuenta con grandes extensiones de olivos y almendros. Es un pueblo tradicionalmente agrícola, aunque actualmente está en auge el Turismo de Naturaleza, podemos decir que La Naturaleza convive con la Agricultura y la Ganadería Ecológica.

Es sin duda un lugar privilegiado, rodeado de naturaleza y rico en patrimonio cultural, especialmente tranquilo y agradable para vivir, contemplar y disfrutar, es un conjunto de sensaciones que hay que experimentar.



BASES PARA EL "CERTIFICADO DE EXCELENCIA GASTRO-SALUDABLE

Los avances producidos a nivel regional, nacional e internacional han sido considerables y esto ha permitido mejorar nuestra salud hasta el punto de ser uno de los primeros países en esperanza de vida tanto para las mujeres como para los hombres. Cada vez están más considerados los alimentos como elementos de calidad indispensables para nuestro organismo, que deben unirse y conexiarse para conformar agradables comidas y recetas sanas, sugerentes y apetecibles. Partiendo de esta base, es cada vez más necesario y aconsejable elevar el nivel de conocimiento tanto de la gastronomía y enología como de la alimentación de calidad y saludable. Para acometer cualquier actuación es imprescindible realizar estudios sobre el pasado, presente y futuro de estas disciplinas, así como de su relación directa con el arte, historia y la ciencia.

Estos parámetros conforman los principales aspectos culturales, sociales y científicos que son la base de la gastronomía: tradiciones-cultura-historia, naturaleza-ecología, medicina, física-química, tecnología fisiología, nutrición-bromatología, etc...

El Seminario de Estudios Gastronómicos y Enológicos de la Universidad de Granada S.E.G.E., quiere ofrecer con esta actividad, la posibilidad de conocer la gran riqueza culinaria y los productos más representativos, característicos, singulares y tradicionales de esta localidad, para con ello contribuir al mejor conocimiento y difusión del patrimonio gastronómico y enológico en relación directa con los recursos del entorno natural, lo cual redundará en un mayor fortalecimiento tanto de los aspectos socio-económicos y ambientales del municipio como de la salud pública y bienestar.

Así pues, con estos estudios se intenta profundizar en aspectos culturales, tradicionales, ambientales, sociales y económicos. Todo ello mediante procesos y actividades de animación que contribuirán a una mayor generación de riqueza, calidad de vida y mejora de las mismas.

Programa de Actos

- 12:00 h. **Acto de bienvenida** a cargo de la Excm. Alcaldesa Dña. Francisca J. García Moreno.
- **Diputación de Granada.** Don. José Entrena Ávila, Presidente de la Excm. Diputación de Granada.
- **Universidad de Granada.** Presentación Proyecto Municipio Gastrosaludable, a cargo de D. Antonio Ríos Guadix, Consejero Delegado del Seminario de Estudios Gastronómicos y Enológicos de la UGR (SEGE).
- Entrega del **Certificado Gastro-saludable.**
- **Entrega de Premios:**
 - Concurso de Vinos
 - Concurso de Platos-Recetas
- Inauguración de los Stand, **Exposición y Venta de Productos** en la Plaza Alfonso XII.
- Inauguración de la Ruta Gastronómica y Tapas.

