



FORO-SALÓN FRUTOS DEL BOSQUE - FERIA DEL TIEMPO RIMU

30 DE ABRIL Y 1 DE MAYO, VILLARRICA



ENCUENTRO DE CONCIENCIA, DIÁLOGO Y MUESTRA DE TRABAJO SUSTENTABLE CON EL BOSQUE NATIVO

El bosque nativo es parte de nuestro cotidiano, de nuestra imagen y paisaje. Convivimos con él, nos brinda vida, traducida en agua, alimentos, medicina, energía, saberes y cultura.

Muchas actividades están relacionadas con el bosque nativo, diversas comunidades, organizaciones y familias trabajan y rescatan prácticas de recolección y cultivo de frutos; en algunos casos ha sido posible innovar mediante tecnologías apropiadas y protocolos de cosecha y producción de manera de alcanzar estandarización y calidad en los frutos. Es el caso de la avellana chilena -Ñefn, la murtilla, el changle entre otros, todos los cuales se pueden ofrecer hoy para instalarse en la mesa de los propios recolectores, y como una interesante y atractiva alternativa a la mesa chilena.

Hoy, el bosque nativo se presenta como un gran potencial de fuente de alimentación sustentable y sin embargo se encuentra también disminuido y amenazado de diferentes maneras, es necesario conversar, reflexionar para actuar en su cuidado.

	ACTIVIDAD	DESCRIPCIÓN	LUGAR	FECHA/HORA
JUEVES 30 DE ABRIL	Foro: "Trabajo y Bosque Nativo"	Aprendizajes y reflexiones desde 4 visiones: académica, cultural, técnica y política de fomento en el trabajo con los Frutos del Bosque Nativo	Salón Municipal Villarrica	30 Abril 11:00 hrs – 13:00 hrs
	Inauguración	Inauguración oficial del evento	Plaza consistorial	30 abril 13:00 hrs
	Salon – Feria "Frutos del Bosque"	Feria y exposición de avances en el trabajo con diversos productos del bosque nativo	Plaza Consistorial Villarrica	30 Abril "12 a 20 hrs"
	Charla Slowfood: Alimentos Patrimoniales de la Humanidad	Exposición de los objetivos, actividades y protocolos del trabajo de las redes de Slowfood las Comunidades del Alimento	Salón Municipal	30 Abril 15:00 hrs
	Salon de Chef: Frutos del Bosque, Testeo y Cata de Productos	Conocer y degustar productos del bosque con innovación, contribuciones de maestros del arte culinario	Salón-Feria Plaza Consistorial	30 Abril 17:00 hrs
	Trawun	Encuentro de reflexión, análisis y acuerdos de los participantes de la Red de Ferias y Mercados con Identidad y Redes Invitadas	Hostal Don Juan	30 de abril 22:00 hrs
VIERNES 1 DE MAYO	Salon – Feria "Frutos del Bosque"	Feria y exposición de avances en el trabajo con diversos productos del bosque nativo	Plaza Consistorial Villarrica	1 Mayo "10 a 20 hrs"
	Taller bosque y agua	Foro acerca del bosque como protector y productor de Agua	Salón Municipal	1 Mayo 11:00 hrs
	Muestra de Dibujos y Fotografías	Muestra de los trabajos de los participantes en actividades de sensibilización	Plaza Consistorial	Todo el día
	Cierre del evento: Arte y Cultura	Diálogo evaluativo del evento y animación musical	Plaza Consistorial	18 hrs
ACTIVIDADES DE SENSIBILIZACIÓN GENERAL: DÍAS PREVIOS AL EVENTO				
	Muestra escolar: dibujo virtual	Propuestas de los niños y jóvenes para fin de cuidar el Bosque	Liceos y Colegios Villarrica	Semana del 16 Abril al 1 Mayo
	Muestra fotográfica	Propuestas de imágenes del Bosque de la Araucanía	Regional	Semana del 16 Abril al 1 Mayo
	Gira Juvenil: encuentro con el bosque nativo	Encuentro Juventud y Bosque, para contruir nuevas alternativas	Liceo Politécnico Villarrica	28 Abril Todo el día
	Foro - Programa radial	Compartir aprendizajes en una reflexión el Bosque Alimentador	Radio Correo del Lago y Wayon	Martes 28 Abril 10:00 hrs Réplica 30 Abril 20:00 hrs
	Taller gastronomía mujeres	Manejo de las posibilidades de los productos para la cocina local	Liceo Politécnico	28 Abril 16:00 hrs
	Video conversatorio: Bosque y Mapu	Descubrir el bosque nativo su valor, importancia y amenazas	Centro Cultural de Villarrica	29 Abril hora

RED DE COLABORADORES



RED DE FERIAS Y MERCADOS MAPUCHE