



Redes para la innovación agroalimentaria sostenible en el Mediterráneo

MedSNAIL

3^{er} Boletín

MedSNAIL es un proyecto financiado por el Programa ENI CBC MED, cuyo objetivo principal es impulsar el Desarrollo sostenible de las Pymes del sector de la agroalimentación desde un punto de vista social y medioambiental, a través de la puesta en valor de productos euromediterráneos cultivados conforme a un enfoque “slow” y de principios de corto recorrido. Para ello, MedSNAIL ofrecerá consultoría, apoyo y formación a los actores locales, y promoverá los clusters de productos y productores tradicionales en el área de cooperación del proyecto.



MedSNAIL en España expone los principales productos andaluces con un fuerte arraigo cultural e histórico

Estos productos van a ser incorporados en el Ark of Taste del movimiento Slow Food gracias al proyecto.

[Leer más](#)

Productos de Líbano



Melaza de Higo: La melaza es un sirope de fruta dulce y denso, muy popular en la cocina libanesa. Se utiliza en postres, para endulzar bebidas, como aliño en las ensaladas y para realzar los sabores de los guisos.



Pan Saj: El saj es un tipo de pan sin levadura originario de Oriente Medio que varía ligeramente de un país a otro. En el Líbano hay dos formas de preparar la misma masa: como pan chato, fino como el papel, o como manakeesh, una versión más pequeña y gruesa que se cubre con queso, zaatar, kishkek o kawarma..



Melaza de Granada: La granada es una fruta originaria de Oriente Medio que ha desempeñado un papel simbólico en muchos mitos, leyendas y culturas. Este sirope denso, dulce y ácido es una base perfecta para aderezar ensaladas, como salsa para acompañar carnes como el hígado y las salchichas, o para aromatizar guisos y aliñar la mezza libanesa.



Compota de berenjena: La compota de berenjena es una forma de conservar la berenjena fuera de temporada. Aunque en otras regiones es un plato salado, en el Líbano se elabora cocinando la verdura en almíbar hasta que la berenjena queda totalmente embebida.



Sirope de moras: el sirope de moras o sharab al toot es una de las bebidas libanesas más típicas. Puede diluirse en agua, dando lugar a una bebida dulce y ácida que es conocida por sus propiedades vigorizantes; también se utiliza como sirope para los helados, el yogur y otros postres, así como para aromatizar otras bebidas.



Akkoub: se trata una planta silvestre comestible con un sabor comparable al de la alcachofa. Crece en rocas calizas e ígneas, en bosques abiertos de robles y pinos y en campos de cebada y maíz. Se consume en guisos, ensaladas, añadida a las tortillas y a las croquetas libanesas (kebbeh), e incluso encurtido.

Productor de España



**MedSNAIL se reúne
con un quesero
tradicional de cabra en
Laujar de Andarax en
España**

PARTICIPACIÓN EN EVENTOS



Actividad divulgativa de la Universidad de Sfax en Túnez

El 29 de junio de 2022, el equipo de la Universidad de Sfax en el proyecto MedSNAIL presentó las actividades, los outputs, y los actuales resultados del proyecto en el evento "5ª Jornadas de Innovación Pedagógica - JIP 2022".

[Leer más](#)



El sector agroalimentario en el Mediterráneo más allá de la competición

El 20 de julio de 2022 la FAMP y la AUB participaron en el evento online "El sector agroalimentario en el Mediterráneo más allá de la competición: Historias de cooperación ENI CBC MED y debate sobre los principales retos del sector".

[Leer más](#)

PARTENARIADO

MedSNAIL reúne a 7 Socios de 7 países diferentes:

- Federación Andaluza de Municipios y Provincias (SOCIO LÍDER) (ES)
- Fundación Slow Food para la Biodiversidad (IT)
- Universidad Americana de Beirut (LB)
- Sociedad para el Desarrollo económico, social y empoderamiento político de las Mujeres Rurales (RWDS) (PS)
- Universidad de Sfax (TN)
- Comité Regional de Gozo (MT)
- Mujeres para el Desarrollo Cultural (Namaa) (JO)



Fondazione Slow Food
per la Biodiversità
GNLUS



[Saber más](#)



Este proyecto está financiado por la Unión Europea bajo el Programa ENI CBC MED. MedSNAIL (Redes sostenibles para agroalimentación líder en el Mediterráneo) es un proyecto que intenta fomentar la generación y el desarrollo de cadenas de valor agroalimentarias tradicionales a pequeña escala, combinando la mejora de potencialidades de mercado y sustentabilidad socioambiental. El proyecto MedSNAIL está en marcha desde septiembre de 2018 y tendrá una duración de 36 meses. Cuenta con un presupuesto total de 2.028.807,74 €, y una Aportación ENI de 1.825.926,97 € (90%)

Socio líder:

*FAMP - Federación Andaluza de Municipios y Provincias,
Para más información contactar con Sra. Teresa Muela, Coordinadora del Proyecto
medsnail@famp.es , tel +0034954659756*

Este documento ha sido producido con la asistencia financiera de la Unión Europea bajo el Programa de la Cuenca del Mar Mediterráneo ENI CBC. El contenido de este documento es responsabilidad exclusiva de la FAMP y en ningún caso puede considerarse que refleja la posición de la Unión Europea o de las estructuras de gestión del Programa.

¿Quieres cambiar cómo recibir estos e-mails?
puedes [actualizar tu configuración](#) o darte de baja de esta lista.