

JORGE HERNANDEZ ESTERUELAS

Ingeniero Agrónomo

- **Fecha de nacimiento:** 26 de Septiembre de 1950.
- **Lugar de nacimiento:** Zaragoza

Experiencia Laboral

De familia agraria de las cinco villas, con gran tradición ganadera de ovino e impulsora de la IGP Ternasco de Aragón, desde 1978 a 1985 ejerce su profesión en el ámbito de la empresa privada, en el campo de la irrigación y distribución de agua dentro de la región aragonesa, de Navarra y Rioja.

A lo largo de su vida profesional ha participado de algunas delegaciones y ha realizado diversos viajes al extranjero (Israel, Austria, Francia, Italia, Holanda) y a diversos puntos de España (Cataluña, Valencia, Madrid, Andalucía) para conocer el grado de desarrollo, aplicación y experimentación de las infraestructuras agrarias y desarrollo rural.

En 1997 es nombrado responsable para Aragón de las medidas agroambientales introducidas por la Unión Europea, lo que acrecienta su preocupación por el desarrollo sostenible y el terreno de la alimentación, hasta que en el año 1999 pasa a ocuparse como Jefe de Servicio de Mercados Agroalimentarios de la Dirección General de alimentación, ocupándose del departamento de calidad alimentaria y las denominaciones geográficas. Promueve la sección de agricultura ecológica en la Feria Alimentaria, promueve Origin en España, la campaña 5 al día y en la actualidad ocupa el papel de Asesor Técnico de Alimentación la Dirección General de Consumo del Gobierno de Aragón.

Experiencia Asociativa

En el año 2001 impulsa como Director de evento, y responsable de alimentación en la Junta Directiva de CERAI (Centro de Estudios Rurales y de Agricultura Internacional) una conferencia prospectiva de la alimentación y gastronomía europea. En este encuentro, más conocido por Teruel 2001, se emplazó a diversas organizaciones europeas a girar en pro de una gastronomía y una alimentación que no destruya el patrimonio alimentario, sino que lo revivifique. Que mantenga una compatibilidad con el medio natural y el medio ambiente, que proteja el tejido social productivo en el medio rural y que permita mantener unos alimentos buenos que doten a la cocina y gastronomía de una buena personalidad.

Esta situación le lleva a fundar Alimenterra (Red de productores locales que promueven en estos momentos la Iniciativa Mensa Cívica que se presentó en la Expo 2008, el 4 de julio, y que promueve la restauración colectiva sostenible en diversas ciudades europeas y países). <http://www.mensacivica.es/>

Asimismo con dicha red permanece en unión de organizaciones de Francia (CIVAM), Italia (Risteco), Holanda (Biologica y SPN), Inglaterra (Sustain), Hungría (Agrarkamera). A través de ellas es miembro del grupo de Bruges que dirige el líder holandés Arie Van den Brand y al que pertenece el actual Comisario de la UE Dacian Cioloș.

En una primera instancia apoyó la creación de una Red de Artesanos alimentarios en la ruta del camino de Santiago. En el año 2003, junto a Germán Arrien y otras personas formó en España Slowfood, que ya cuenta con 1.600 socios y cerca de 32 núcleos asociativos en gran parte de la geografía española.

En la actualidad lidera el convivium de Slowfood de Zaragoza, con cerca de 200 socios, lo que le constituye en un núcleo destacado de España. Ha promovido el nacimiento del convivium de Huesca, Teruel, Tenerife, Ribagorza, Morella y Salamanca, y ha animado cenas, excursiones, sesiones de testaje, aulas de cultura, Formación hortícola, ciclos de cine y alimentación y publicaciones en relación con los alimentos. Asimismo ha promovido una alianza de diversas organizaciones para restaurar la gastronomía de montaña en los Pirineos.

Entusiasta conocedor de otras cocinas, en las que se está adentrando, como son las cocinas del Magreb y otros países ribereños del mediterráneo, así como las cocinas andinas y mexicanas que han proporcionado tantas historias y productos relacionados con nuestra gastronomía.

Ha participado en diversas jornadas y proyectos relacionados con el Desarrollo Rural y es firme defensor de la teoría de lanzar proyectos interregionales, de similar configuración que los Intereg de la UE.

Asimismo ha sido promotor de diversos baluartes de la Slowfood Foundation y asesora a diversas instancias latinoamericanas y del INIA en la defensa de la Biodiversidad. Para ello viajó a Lima en el año 2009 trabajando con la Fundación Biodiversidad para promover en Lima, durante el 2010, Año Mundial de la Biodiversidad, el V encuentro Latinoamericano y del Caribe de Agricultura Ecológica. Este evento se unió Mistura, feria de gran renombre promovida por el Chef peruano Gastón Acurio y al que acudieron doscientas mil personas en su última edición.

Mantiene relaciones regulares con organizaciones de turismo en el medio rural (Nekatur, Ecotur, Turismo Verde, Rusticae, ...) trabajando en las líneas de agroturismo y actividades en el Medio Rural. Asimismo trabaja en la integración social y laboral de colectivos con riesgo de exclusión social y fomenta la interculturalidad a través de la comida social.

Participa como moderador de SlowWine y es un admirador del buen hacer de algunos vinos españoles. Promueve la trashumancia como medio de una ganadería sostenible en los climas mediterráneos. Es defensor activo de la pesca de la almadraba y de la pesca artesanal, siendo miembro activo del Salón Slowfish Génova en las sucesivas ediciones y de la Alianza por una Pesca Responsable <http://www.r-f-a.org/>