

Sevilla, 12 de mayo de 2023

Estimados/as asociados/as:

Os planteamos para el día 6 de mayo una interesante visita que ya hicimos hace años, concretamente al complejo de La Chanca de Conil y posteriormente a La Finca, Bodega y Almazara Sancha Pérez, de la que el promotor de este proyecto y propietario a la vez de la bodega es nuestro compañero ingeniero Ramón Iglesias, al cual nos complace en compartir con nosotros esta actividad.

Se visitaría en primer lugar el Centro de Interpretación y Documentación del Mar, el atún y las Almadrabas, ubicado en el yacimiento arqueológico de La Chanca, concretamente en las dependencias de los almacenes de Pertrechos y de la Sal. El Centro de interpretación acoge una exposición permanente e interactiva, donde se muestra la relación de la localidad con el mar. En la sala de Pertrecho, se realizará un recorrido sobre la arqueología y el Patrimonio Cultural de Conil, el litoral conileño, la Chanca y las tareas que en tiempo de las almadrabas se realizaban tanto en el edificio como en la misma playa, para finalizar con una proyección, donde se recogen los diferentes artes de pesca que se practican en las pesquerías artesanales de la localidad. En la sala de la Sal, el visitante conocerá mediante la exposición interactiva, todo lo relacionado con el atún y las almadrabas.

Posteriormente, se realizará la visita igualmente será a modo de visita guiada a la Finca Sancha Pérez, un espacio donde se practica la agricultura ecológica y donde se ha apostado por la transformación agroalimentaria del olivo y la vid, cultivos que jugaron un papel importante en la economía de Conil y Vejer en los siglos del XVII al XIX. Es una apuesta por vinos tintos de calidad principalmente de las variedades Petit Verdot y la recuperada Tintilla de Rota. Variedad autóctona de la provincia de Cádiz. Además de variedades blancas de Sauvignon Blanc y Palomino-Pedro Ximénez. Sancha Pérez también produce aceite de oliva virgen extra ecológico de la variedad arbequina, de sabor suave y afrutado.

A continuación, y dentro de la Bodega, celebraremos el almuerzo consistente en:

- ***Entrantes de queso curado, chorizo de ternera y aceitunas rellenas.***
- ***Ensalada mixta con brotes de la milpa, salsa mostaza y miel casera.***
- ***Lasaña de verdura y queso payoyo con bechamel de arroz y salvia***
- ***Tartar de atún rojo de almadraba al estilo Nikkey con salsa de ajo blanco y hierbas aromáticas.***
- ***2 copas de vino ecológico Sancha Pérez: Palomino Pedro Ximénez 2022 y Merlot Petit Verdot Crianza 2018)***

El programa de la actividad sería:

- 9,00 h. Salida en autobús de la Escuela de Ingenieros (Avda. de los Descubrimientos s/n)
- 11,00 h. Llegada a La Chanca de Conil, cuya visita durará aproximadamente 1 hora y media.
- 12,30 h. Llegada a Sancha Pérez e inicio de la visita, que concluirá tras el almuerzo.
- Posteriormente volveremos a Sevilla con llegada sobre la 18,30 h.

El precio es de 39€ por persona e incluye autobús, visita al complejo y comida. La Asociación subvenciona una parte del coste. Se pagará mediante recibo bancario.

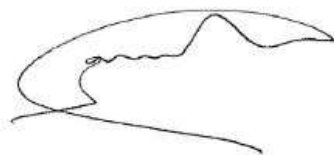
Aconsejamos que los asistentes vayan provistos de ropa y calzado cómodo, así como protección para el sol.

Podrá inscribirse con un acompañante adulto enviando un correo a aaa-etsi@us.es , hasta el 2 de mayo.

La admisión será por orden riguroso de inscripción a partir de esta fecha. El máximo de asistentes según indicaciones de nuestro compañero Ramón son 35 plazas.

Igualmente, allí se podrá adquirir vinos tinto y blanco de fabricación propia de la bodega, así como aceites, vinagres y mermeladas todo ello de producción propia y ecológica.

Esperando que esta iniciativa sea de vuestro agrado, un saludo,



Fdo.: Francisco Campos García
Presidente de la Asociación de Antiguos Alumnos de la ETSI