



ECOCULTURA ²⁰¹⁶

XIII FERIA HISPANOLUSA DE PRODUCTOS ECOLÓGICOS

Nuevamente **ECOCULTURA** sintoniza con las propuestas que han llevado a declarar 2016 como Año Internacional de las Legumbres por la Asamblea General de las Naciones Unidas.

Nuestra feria no podía quedarse al margen de esta declaración ya que si hay un producto sostenible y saludable que contribuye a la seguridad alimentaria y nutricional, sin duda son las legumbres. Se trata de plantas que tienen además la propiedad de contribuir a aumentar la fertilidad del suelo, ya que fijan el nitrógeno, y tienen por tanto efectos positivos en el medio ambiente y ayudan a combatir el cambio climático.

Son muchas las razones que se suman para promover el cultivo y consumo de las legumbres en nuestra sociedad actual, aquejada de tantos problemas alimentarios y medioambientales. Pero en esta provincia además contamos con una motivación propia, y es que estamos especializados desde la antigüedad en la producción de excelentes legumbres, como los garbanzos de Fuentesauco, que cuentan con garantía de origen y calidad, al igual que las lentejas pardinas de Tierra de Campos. Y ello acentúa sin duda nuestro interés por colaborar en la celebración del Año Internacional de las Legumbres y en compartir los objetivos de la misma.

Desde aquí damos un año más la bienvenida a los productores, elaboradores y consumidores de productos ecológicos en su cita otoñal en IFEZA.

PROGRAMA DE ACTIVIDADES

jornadas técnicas ECOCULTURA 2016

VIER | 14 DE OCTUBRE

- 12:00h. **INAUGURACIÓN DE LA FERIA**
- 18:30h. Sala de Conferencias
RADIACIONES EN EL LUGAR DE DESCANSO: IDENTIFICACIÓN, CONSEJOS Y ALTERNATIVAS
Dña. Silvia de Santos García. Arquitecta. MÁSTER EN BIOCONSTRUCCIÓN.
- 19:00h. Sala7
SUPERGERMINADOS. EL SUPERALIMENTO VIVO
D. Alipio Muñoz de Gorostiza. EXPERTO EN ALIMENTACIÓN CONSCIENTE.

SÁBA | 15 DE OCTUBRE

- 12:00h. Sala de Conferencias
SALUD Y AMBIENTE INTERIOR: EL CLIMA DE NUESTRAS VIVIENDAS
D. Andrés Martínez Espinosa. ARQUITECTO TÉCNICO. MÁSTER EN BIOCONSTRUCCIÓN Y ASESORÍA IEB.
- 13:00h. Sala 7
COMO POTENCIAR EL CÓDIGO DE AUTOSANACIÓN
D. Clemente Santos Pérez. DIETISTA KINESALUD.
- 13:30h. Sala 4
AHORRO EN CALEFACCIÓN. COLOCACIÓN DE PANELES REFLECTANTES DE CALOR DETRÁS DE LOS RADIADORES
Dña M. Gloria Asensio Ruíz. ECODUVI
- 17:30h. Sala 4
ESTRÉS Y ANSIEDAD. ABORDAJE DESDE LA NUTRICIÓN Y FITOTERAPIA
D. Francisco Javier Andrés Andrés. NATURÓPATA. DIRECTOR DE EKIOSALUD
- 18:30h. Sala 7
DESARROLLO RURAL EN BASE AL APROVECHAMIENTO DE LOS RECURSOS FORESTALES
D. Francisco Valle Tendero. CATEDRÁTICO. FACULTAD DE CIENCIAS. UNIVERSIDAD DE GRANADA
- 18:30h. Sala de Conferencias
LEGUMBRES DE CALIDAD. IMPORTANCIA PARA LA SALUD Y EL MEDIO AMBIENTE
D. Nicolás Armentero Manzano. DIRECTOR TÉCNICO DE LA IGP GARBANZO DE FUENTESAUÇO

DOMI | 16 DE OCTUBRE

- 12:30h. Sala de conferencias
LA VIDA DEL SUELO: COMPOSTAJE DE RESIDUOS, ESTIÉRCOLES Y TRATAMIENTO DE CAMAS
D. Eliecer Álvarez Pérez. DIRECTOR DE ALAGUA-ECOTECNOLOGÍA

- 12:30h. Sala 7
DESCODIFICACIÓN Y SANACIÓN CONSCIENTE: SANANDO EL ÁRBOL GENEALÓGICO
D. Clemente Santos Pérez. DIETISTA KINESALUD.
- 13:00h. Sala 4
PSICONEUROBIOLOGÍA (PNB): DESCODIFICACIÓN DE CREENCIAS
D. Fernando García Suárez. LICENCIADO EN FARMACIA. DIRECTOR DEL CENTRO DE PSICONEUROBIOLOGÍA DE MADRID
- 18:30h. Sala de Conferencias
LENTEJA DE TIERRA DE CAMPOS. PRODUCCIÓN Y ASPECTOS NUTRICIONALES
Al final de la charla tendrá lugar una degustación de lenteja ecológica.
D. Javier Alonso Ponga. DIRECTOR TÉCNICO. IGP LENTEJA TIERRA DE CAMPOS.
- 19:00h. Sala 7
MATERIALES SALUDABLES PARA LA BIOCONSTRUCCIÓN
D. Andrés Martínez Espinosa. ARQUITECTO TÉCNICO. MÁSTER EN BIOCONSTRUCCIÓN Y ASESORÍA IEB.

exposiciones **ECOCULTURA 2016**

VARIETADES AUTÓCTONAS DE SEMILLAS >STAND 111

educación ambiental y talleres **ECOCULTURA 2016**

ACTIVIDADES RELACIONADAS CON LA AGRICULTURA Y EL HUERTO ECOLÓGICO **Zona infantil**

Durante los tres días de la feria 12>14h. y tardes de 17>20h. **Fundación Tormes-EB** >STAND 112

TALLER DE INJERTO DE FRUTALES

TALLER DE EXTRACCIÓN DE SEMILLAS

Durante los tres días de la feria **Centro Zahoz** para la conservación de la agrobiodiversidad de las sierras de Béjar y Francia >STAND 111

TALLER DE BIOCONSTRUCCIÓN

Formulación y aplicación de morteros de cal, arcilla, jabelgas y pintura de cal sobre las muestras. Tipos y usos de los aditivos. Los participantes podrán ver y tocar los materiales sobre los que versará el taller.

Durante los tres días de la feria 12>14h. y tardes de 18>20h. **Dterrae** >STAND 95

TALLER DE ELABORACIÓN DE PAN

Reconocimiento de harinas y dos elaboraciones sencillas.

Sábado 17:00 y 18:30h. > Empanaditas saladas de tritordeum y trenzaditos flor de cere de espelta

Domingo 11:00 y 12:30h. > Saladitos integrales y lunitas dulces de tritordeum con vainilla.

Adultos y niños (15 personas max.) **Harina tradicional Zamorana** >STAND 30-31

TALLER DE CHOCOLATE PARA NIÑOS

Chocolatando la tarde con cake pops de trufa..

Niños de 5 a 11 años (20 niños máx.) > Sala de catas. Viernes 19:00h.

D. Paul Octavio Martín. Obrador Tierra Dulce **Chocolate ecológico y artesano** >STAND 55

* *! Para participar en estas actividades deberá realizar la inscripción en el punto de información de la feria*

catas y talleres de cocina **ECOCULTURA 2016**

SÁBADO | 12:30h. |

CATA DEGUSTACIÓN DE GARBANZO DE FUENTESAUÇO

D. NICOLÁS ARMENTERO MANZANO. DIRECTOR TÉCNICO DE LA IGP GARBANZO DE FUENTESAUÇO

SÁBADO | 19:00h. |

CATA DE ACEITUNAS Y SU ACEITE DE OLIVA

D. JUAN HURTADO LISSÉN. VEGA OLIVA >STAND 78

DOMINGO | 12:30h. |

CATA DEGUSTACIÓN DE LA LENTEJA DE TIERRA DE CAMPOS

D. JAVIER ALONSO PONGA. DIRECTOR TÉCNICO. IGP LENTEJA TIERRA DE CAMPOS

DOMINGO | 19:00h. |

CATA DE DISTINTOS QUESOS. Conocimiento del queso desde el origen

DÑA. ÁNGELES SANTOS ALFONSO >STAND 58

intercambios comerciales **ECOCULTURA 2016**


SÁBADO 15 | 10:30 | Visita a la feria

DOMINGO 16 | 17:00 | de distribuidores.

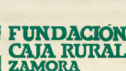
ecobar **ECOCULTURA 2016**

En esta edición de Ecocultura el **Ecobar** es un **Food Truck** situado dentro de la feria. En el **restaurante itinerante VIAXEIRO** el visitante podrá degustar sabrosas tapas y menús elaborados a base de productos ecológicos.

14-15-16 OCTUBRE 2016 ZAMORA IFEZA

 www.ecocultura.org

 www.facebook.com/feriaECOCULTURA



**DIPUTACIÓN DE
ZAMORA**