



# ECOCULTURA <sup>2017</sup>

XIV FERIA HISPANOLUSA DE PRODUCTOS ECOLÓGICOS

La producción ecológica se presenta cada día más como una de las claves para el desarrollo del sector agrario y una oportunidad de recuperar el cultivo de terrenos que han caído en el abandono. En este sentido dedicar la presente edición de **ECOCULTURA** a los **frutos secos** es una oportunidad para dinamizar las economías locales de pequeño tamaño, como muchas de las que están detrás de la producción ecológica.

No olvidemos que este tipo de semillas están muy presentes en la dieta mediterránea: nueces, castañas, pistachos, avellanas, piñones, anacardos, almendras etc, son alimentos repletos de vitaminas, fibra, proteínas y de esos ácidos grasos tan beneficiosos para nuestro sistema cardiovascular. Quizá por esa razón los frutos secos están experimentando un importante impulso no sólo en Zamora, sino en toda Castilla y León, e incluso a nivel mundial, un incremento amparado por el aumento de la demanda y la búsqueda de alimentos beneficiosos para la salud.

Pero conviene recordar en este sentido la importancia de utilizar el control biológico como vía para acabar con plagas agresivas que afectan a especies como el castaño, y evitar así los graves problemas sanitarios que se han producido como consecuencia del comercio mundial de estos productos y la globalización en las últimas décadas.

Así pues, ECOCULTURA vuelve este año con renovado impulso convocando como es habitual a más de 100 expositores de todos los sectores de la producción ecológica, que la han consolidado a lo largo de los años como una de las ferias transfronterizas de referencia.

## PROGRAMA DE ACTIVIDADES

### jornadas técnicas ECOCULTURA 2017

#### VIER | 13 DE OCTUBRE

- 12:00h. **INAUGURACIÓN DE LA FERIA**
- 18:30h. Sala de Conferencias | **PRODUCCIÓN, MANEJO Y APROVECHAMIENTO DEL CASTAÑO**  
**Recuperemos nuestros recursos abandonados**  
 Dña. Anabel Dacosta Vázquez. BIÓLOGA. PECADO DE OUTONO. PROYECTO A.E.I.  
**Problemática actual del castaño en Zamora**  
 D. Rubén Díaz Álvarez. TÉCNICO DE LA SECCIÓN DE NATURALEZA DEL S.T. DE MA DE JCYL
- 19:00h. Sala 7 | **TENER AGUA SANA EN TU CASA ES POSIBLE Y ECONÓMICO**  
 D. Nelson Figueredo Pérez. GERENTE DE LA EMPRESA AQUABLUÉ.

#### SÁBA | 14 DE OCTUBRE

- 12:30h. Sala de Conferencias | **EL CULTIVO DEL PISTACHO COMO ALTERNATIVA EN CASTILLA Y LEÓN**  
**Cultivo, procesamiento y comercialización del pistacho en cooperativa**  
 D. Adrián Román Quirós. PRESIDENTE DE SAT DEL CAMPO EN VILLACAÑAS (TOLEDO)  
 D. Germán Monzón Lara. VICEPRESIDENTE DE SAT DEL CAMPO EN VILLACAÑAS (TOLEDO)  
**Cultivo del pistacho en producción ecológica en Castilla y León**  
 D. José María Rey. PRESIDENTE DE LA ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE PISTACHO DE CYL.  
**Naturduero como experiencia cooperativa en la provincia de Zamora**  
 D. Jorge Domínguez Rodríguez. PRESIDENTE DE NATURDUERO
- 12:30h. Sala 7 | **COMO IDENTIFICAR LOS TÓXICOS EN LA COSMÉTICA Y PRODUCTOS DE HIGIENE**  
 Dña. Paz Endrino Armenteros. DELEGADA Y FORMADORA DE RINGANA
- 13:00h. Sala 4 | **ECONOMÍA SOLIDARIA Y BANCA ÉTICA FIARE**  
 D. Alipio Muñiz de Gorostiza. PRESIDENTE DE REASCYL Y RESPONSABLE DE COMUNICACIÓN DE FIARECYL.
- 18:30h. Sala de Conferencias | **RESERVA DE LA BIOSFERA TRANSFRONTERIZA MESETA IBÉRICA, PROCEDIMIENTO DE UTILIZACIÓN DE LA MARCA**  
 Dña. Iria Romero Fernández. COORDIN. PARTE ESPAÑOLA DE LA RESERVA DE LA BIOSFERA TRANSFRONTERIZA MESETA IBÉRICA.
- 19:30h. Sala 7 | **ARAE SOCIEDAD COOPERATIVA COMO HERRAMIENTA DE COMERCIALIZACIÓN**  
 D. Arturo Martín Rodríguez. GERENTE DE ARAE S. COOP.

#### DOMI | 15 DE OCTUBRE

- 12:30h. Sala de conferencias | **EL ALMENDRO, UNA OPCIÓN TÉCNICA Y ECONÓMICAMENTE VIABLE**  
**El cultivo del Almendro, situación actual y perspectivas de futuro**  
 D. Hugo Martín Gutiérrez. TÉCNICO DEL ITACYL  
**Proyecto "Almendros Vivos", una experiencia en la frontera salmantina**  
 D. Juan Manuel García Caballero. GERENTE DEL GRUPO DE ACCIÓN LOCAL ADEZOS

- 13:00h. Sala 7 | **HORCHATAS, SALSAS Y EMULSIONES CON FRUTOS SECOS**  
D. Alipio Muñiz de Gorostiza. EXPERTO CULINARIO.
- 18:30h. Sala de Conferencias  
**BIOCONSTRUCCIÓN. Los usos del barro y la cal en la arquitectura tradicional y la bioconstrucción**  
D. Martín García. DTERRAE.ES

## exposiciones | ECOcultura 2017

- VARIEDADES AUTÓCTONAS DE SEMILLAS Y HORTÍCOLAS** >STAND 111
- BIOCONSTRUCCIÓN. Arquitectura popular, materiales, tabiquería tradicional, sistemas de calefacción...** >STAND 106
- PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN DE ESPECIES VEGETALES EN PELIGRO DE EXTINCIÓN** >STAND 108
- PROYECTOS VINCULADOS AL BANCO DE GERMOPLASMA DE LA USAL** >STAND 108

## educación ambiental y talleres | ECOcultura 2017

- 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 107
- TALLER DE SEMILLAS Y MATERIALES RECICLADOS: DECORACIÓN Y COMEDEROS PARA AVES**  
Sábado de 12>14h. (Niños de 8 a 12 años. Máximo 12 niños) || CIALE. Universidad de Salamanca >STAND 108
- TALLER DE INJERTO DE FRUTALES**
- TALLER DE EXTRACCIÓN DE SEMILLAS**  
Durante los tres días de la feria || Centro Zahoz para la conserv. de la agrobiodiversidad de las sierras de Béjar y Francia >STAND 111
- TALLERES DE BIOCONSTRUCCIÓN.** Los participantes podrán ver y tocar los materiales sobre los que versará el taller.  
Viernes 13: Introducción a la formulación y usos de morteros de barro  
Sábado 14: Introducción a la formulación y usos de morteros de cal.  
Domingo 15: Formulación y aplicación de pinturas de cal.  
Viernes y sábado 12>14h. y 18>20h. Domingo sólo mañana || Dterrae >STAND 106
- TALLER DE ELABORACIÓN DE PAN**  
Demostración de molienda de harinas en molino de piedra  
Elaboración de bizcochitos, galletas y bollitos.  
Adultos y niños (15 personas max.) || Harina tradicional Zamorana >STAND 93
- 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 57

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

## catas y talleres de cocina | ECOcultura 2017

Durante los días de la feria tendrán lugar catas dirigidas en horario de mañana y tarde.

- SÁBADO | 12:30h.**  
**CATA/ARMONIZACIÓN DE VINOS ECOLÓGICOS Y SETAS**  
DÑA CRISTINA ALDAVERO PEÑA. INGENIERO AGRÓNOMO. Especialista en análisis sensorial.
- SÁBADO | 19:00h.**  
**CATA/ARMONIZACIÓN DE FRUTOS SECOS**  
DÑA CRISTINA ALDAVERO PEÑA. INGENIERO AGRÓNOMO. Especialista en análisis sensorial.
- DOMINGO | 12:30h.**  
**CATA DE DIFERENTES VARIEDADES DE ACEITE**  
D. JUAN MEANA GUTIÉRREZ. AQ5TASTES >STAND 48
- DOMINGO | 18:30h.**  
**VAMOS A PROBAR EL ACEITE DE OLIVA. CATA PARA NIÑOS**  
D. JUAN HURTADO LISSÉN. VEGA OLIVA >STAND 81

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

## ecobar | ECOcultura 2017 STANDS 33-34-35

El **Ecobar** permite a los visitantes degustar tapas y menús elaborados a base de productos ecológicos.  
El restaurante de la feria estará gestionado por la empresa de catering G.H. De Luz

13-14-15 OCTUBRE 2017 ZAMORA IFEZA

[www.ecocultura.org](http://www.ecocultura.org) 

[www.facebook.com/feriaECOCULTURA](https://www.facebook.com/feriaECOCULTURA) 



 **DIPUTACIÓN DE ZAMORA**

