



ECOCULTURA ²⁰24

XX FERIA 100% ECOFRIENDLY

ECOCULTURA cumple su 20º aniversario, una feria que, año tras año, se ha consolidado como un referente clave en la producción ecológica, no solo en España, sino también a nivel internacional, especialmente con la participación de nuestros vecinos de Portugal. Durante estas dos décadas, Ecocultura ha sido un espacio fundamental para la promoción de prácticas sostenibles y la creación de oportunidades para productores, distribuidores y consumidores comprometidos con un futuro más responsable.

PROGRAMA DE ACTIVIDADES

actividades ECOCULTURA 2024

VIE | 11 DE OCTUBRE

- 11:00h **ACTIVIDADES INFANTILES** con 12 colegios de la provincia participantes en el programa de huertos escolares de la Diputación de Zamora. Fundación Tormes-EB | [96] Escenario Principal
- 12:00h **INAUGURACIÓN DE LA FERIA** | [96] Escenario Principal
- 13:00h **PRESENTACIÓN-DEBATE** "Ecoterritorios, una herramienta para la dinamización rural agroecológica" Dña. Aina Calafat Roger | SEAE | [100] Sala de Catas
- 17:00h **TALLER DEGUSTACIÓN** Té verde y Té matcha | [100] Sala de Catas *
 Lourdes Carracedo | Enzamoraté, especialistas en té, mate e infusiones. Stand 47
- 18:00h **MÚSICA EN DIRECTO** Música tradicional portuguesa del grupo "Charango" | [96] Escenario Principal
- 18:00h **CHARLA** "Alimentación sostenible en Castilla y León: actualidad y desafíos". USAL | [100] Sala de Catas
 D. José Luis Sánchez Hernández | Profesor de Geografía de la USAL.
Director del proy. de investigación sobre alimentación sostenible en Cyl
 D. David Fonseca Escribano | BIOMICER
 D. Alejandro Fontanillo Nieto | Caracoles de Sayago
 Modera: Dña. Ana Belén López Tárraga | Profesora de Geografía de la USAL
- 18:30h **MARIDAJE GASTRONÓMICO MUSICAL.** Comida Transmontana | [96] Escenario Principal *
 Cocinero: D. Antonio do Rosario | Instituto de emprego e formação profissional de Bragança.
- 19:00h **TALLER DEGUSTACIÓN** Anchoas artesanas y ecológicas | [100] Sala de Catas *
 Anchoas El Caballito | Stand 41

SÁB | 12 DE OCTUBRE

- 11:00h **ENCUENTRO DE PROFESIONALES** del sector agrario ecológico del norte de España.
 Políticas de apoyo a la producción ecológica, PAC y Ecoterritorios | [Sala de Conferencias]
 Dña. Aina Calafat Rogers | SEAE
 Roberto Ruiz de Arcaute | SEAE
 Modera: D. Jesús Ochoa Moneo
- 12:00h **CATA - ACEITES** Casal de Fradissa | [100] Sala de Catas *
 D. Luis Palas | Productor de Tas-os-Montes
- 12:30h **DEGUSTACIÓN** ¡iiiPanes!!! Los adjetivos los pones tú.
 Panes ecológicos elaborados por el maestro panadero D. Florindo Fierro | [96] Escenario Principal *
- 13:00h Descubre y deléitate con los sabores ecológicos de la Comunitat Valenciana | [100] Sala de Catas
EXPOSICIÓN Y DEGUSTACIÓN de productos de la Asociación ASECOCV Alicante
- 17:00h **CATA - CERVEZAS** L´Audac | [100] Sala de Catas *
 D. Gabrielle Carvin | Maestra cervecera
- 17:30h **SURICATO MORSE. MÚSICA EN DIRECTO** | [96] Escenario Principal
- 18:00h **MARIDAJE GASTRONÓMICO MUSICAL** | [96] Escenario Principal
 "4 vinos y 4 elaboraciones de tapas ecológicas"
 D. Jonathan Garrote Aguado | Profesor de cocina
 D. Valentín Ruiz Rivas | Subcampeón de España de Pastelería
 D. Eladio Riesco Hernández | Químico enólogo
 Modera: Tomás Aguiar Vecino

- 18:00h **VINO-DIÁLOGO CON PROFESIONALES** del sector agrario ecológico ■ [100] Sala de Catas ★
Dña. Aina Calafat Rogers / SEAE
D. Jesús Ochoa Moneo / SEAE
- 19:00h **CHARLA** "De las plantas de Zamora. Algo más que plantas, sus propiedades, sus leyendas, su historia"
Presentación del libro "Plantas cercanas 2" ■ [100] Sala de Catas
Dña. Ana María González-Garzo Ferrero I *Botanófila*
D. Augusto Krause Lameiras I *Botanófila*

DOM | 13 DE OCTUBRE

- 12:00h **CHARLA** "Impulsa el cambio. Certifícate con Intertek y únete al movimiento Eco" ■ [100] Sala de Catas
Dña. Beatriz Garrido León I *Responsable sector agroalimentario. Intertek*
- 13:00h **ELABORACIÓN Y CATA** Productos ecológicos de la asociación BIOPROEZA ■ [100] Sala de Catas ★
D. Álvaro Ventura Juárez I *Jefe de cocina Hotel Valbusenda.*
- 13:30h **DEGUSTACIÓN POPULAR. ARROZ A LA ZAMORANA** con arroz ecológico valenciano Riuet de "La Casella" cedido por la Asociación de Productores Ecológicos de la Comunidad Valenciana ASECOCV ■ [96] Escenario Principal
Cocina: "El Papi" I *Cocinaderecho*
- 17:00h **CATA - MIELES** y productos Miel Salvaxe ■ [100] Sala de Catas ★
D. Félix Javier González Estébanez I *Biólogo y apicultor*
- 17:30h **MÚSICA DE CINE Y PROGRAMÁTICA.** Ensemble de alumnos del Conservatorio de Música "Miguel Manzano".
Harry Potter I Shrek I Idilios de Pegaso ■ [96] Escenario Principal
- 18:00h **TÍTERES.** "NO ES EL FIN DEL HUERTO DE FERMÍN".
Obra de títeres de guante para niños y no tan niños. ■ [96] Escenario Principal
- 18:00h **CATA** Diferentes VINOS ECOLÓGICOS ■ [100] Sala de Catas ★
D. Eladio Riesco Hernández I *Químico Enólogo*
- 19:00h **TALLER** "CHOCOLATEANDO la tarde con degustación para niños"
D. Paúl Octavio Martín I *Obrador Tierra Dulce* ■ [71] Chocolate ecológico y artesano

educación ambiental y talleres ■ **ECOCULTURA 2024**

- [Stand 95] **ZONA INFANTIL** de 5 a 10 años
Actividades relacionadas con la AGRICULTURA Y EL HUERTO ECOLÓGICO I Fundación Tormes -EB
Viernes: de 17 a 20h / Sábado: de 12 a 14h y de 17 a 20h / Domingo: de 12 a 14h
- [Stand 94] **Centro Zahoz** para la conservación de la agrobiodiversidad de las sierras de Béjar y Francia
TALLER DE INJERTO DE FRUTALES.
TALLER DE EXTRACCIÓN DE SEMILLAS
Durante los tres días de la feria.
- [Stand 72-73] **Asociación Botánica de Castilla y León**
TALLER DE DECORACIÓN NAVIDEÑA CON ELEMENTOS BOTÁNICOS
Viernes: 18:30-19:30h / Sábado: 18:30-19:30h / Domingo: 18:30-19:30h

zona de restauración ■ **ECOCULTURA 2024** ■ STAND 31

Permite a los visitantes degustar tapas y menús elaborados a base de productos ecológicos.

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

 www.ecocultura.org  www.facebook.com/feriaECOCULTURA



11-12-13 OCTUBRE 2024 IFEZA ZAMORA

más información en www.ecocultura.org

 @feriaECOCULTURA