ECOCULTURA 2025

XXI FERIA 100% ECOFRIENDLY

ECOCULTURA 2025, la feria hispano-lusa de productos ecológicos reúne a más de un centenar de expositores de España y Portugal, consolidándose como un referente en producción y consumo sostenible. Un espacio único, repleto de actividades, donde descubrir, probar y aprender con productos ecológicos, conferencias, talleres, degustaciones, música y actividades para toda la familia. **¡Ven y vive Ecocultura con nosotros!**

PROGRAMA DE ACTIVIDADES

actividades | ECOCULTURA 2025

VIE | 10 DE OCTUBRE

FORO: CULTIVANDO EL FUTURO. Producción ecológica y regenerativa*

Descubre cómo la agricultura regenerativa y ecológica puede restaurar suelos, impulsar la biodiversidad y mejorar la rentabilidad agraria. Aprende de historias reales de agricultores, explora el papel de los consumidores en la construcción de un sistema alimentario ecológico y los retos a los que se enfrenta el sector. El programa combina charlas inspiradoras y talleres prácticos sobre salud del suelo, integración del ganado, oportunidades para jóvenes y creación de redes europeas.

09:00h — **Bienvenida** y registro

09:30h — **INTRODUCCIÓN Y APERTURA** | Introducción al proyecto OH-FINE. Raquel Arroyo | *IRNASA-CSIC.*

09:45h — **SESIÓN DE APERTURA** | ¿Qué entendemos por agricultura regenerativa (y ecológica)?
Jurgen Heß | *FIBL Alemania.*

10:30h — **DEBATE** | Agricultura regenerativa: ¿más allá de la ecológica?
Modera | Gabriel Molina, *A Regenerar.*
Intervienen | Sarah Compson, *Soil Association* | Nuria Madeo, *Alianza Europea para la Agricultura Regenerativa*.

12:00h — **Pausa café**

12:30h — **SESIONES PARALELAS***
1-Técnicas, gestión y post-producción | Roberto Ruiz de Arcaute, *NEIKER.*
2-Relevo generacional y juventud en el sector agrario | Juan Luis Fradejas, *Universidad Pontificia Comillas.*
3-Proyectos internacionales e intercambio de experiencias | Lieve De Cock, *ILVO.*

14:00h — **Pausa comida**

15:00h — **MESA REDONDA** Agricultura ecológica y regenerativa: oportunidades en el mercado
Modera | Aina Calafat, *SEAE.*
Intervienen | Camino Fernández Álvarez, *Mesas que Nutren* | Marina Morán, *Red de Impulso a la Pequeña Transformación Alimentaria (RITA)* | Giacomo Packer, *Red Internacional de Ecoterritorios (INNER).*

16:00h — **REFLEXIONES FINALES Y CIERRE** | Victoria González, *IRNASA-CSIC*.

** Evento gratuito previa **inscripción obligatoria**. https://ec.europa.eu/eusurvey/runner/21fdd3d4-15f9-7345-8cb0-815b2e864d12 Online. En inglés y español (con servicio de traducción). Las sesiones paralelas no serán emitidas online.*

VIE | 10 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 | [Distintas ubicaciones]

12:00h — **INAUGURACIÓN DE LA FERIA** | [97] Escenario Principal

13:30h — **SHOWCOOKING** CON PRODUCTOS DE SECANOS VIVOS. SEO/BirdLife y expositores de la feria *
D. Víctor Carranza | *Cocinero* | [101] Sala de Catas

16:30h — **CHARLAS** "TURISMO Y BIODIVERSIDAD EN LOS PAISAJES DE SECANO" | [Sala 7]

EL MODELO VIVOS DE SEO/BIRDLIFE Biodiversidad agricultura y turismo
D. José Eugenio Gutierrez | *Director del programa de Agricultura y Alimentación sostenible de SEO/BirdLife*

SLOW TOURISM SOBRE DOS RUEDAS: Biodiversidad y comunidad en los paisajes de secano
Dña. Ana Santidrián | *Biela y Tierra*
Dña. Edurne Caballero | *Biela y Tierra*

MESA DE EXPERIENCIAS: Turismo biodiversidad y territorio.
Buteo | Geoparque Las Loras | El CaminoESS | Ceres Ecotur

18:00h — **MÚSICA EN DIRECTO** "TRITEIROS"La energía de la música tradicional de Trás-os-Montes | [97] Escenario Principal

18:30h — **MARIDAJE GASTRONÓMICO MUSICAL TRANSMONTANO**
SABORES DE TRAS OS MONTES: Tradición, Tierra y Talento | [97] Escenario Principal *
D. Alfredo Cordeiro | *"marmeladas" Compotas Cristus*
Dña. Sandra Martins | *Mel Biológico Cachico*
D. Luís Palas | *Azeite Casal da Fradissa*
D. Antonio do Rosario | *Cocinero. Instituto de Empleo y Formación Profesional de Bragança*

19:00h — **CATA - ACEITE**. El gusto por la diversidad. | [101] Sala de Catas *
D. Samuel Galeano | *Olivares Vivos. SEO/Birdlife*

SÁB | 11 DE OCTUBRE

12:30h **CATA DE AUTOR** Tradición y vanguardia: Cata de autor con pan zamorano [97] Escenario Principal *
D. Florindo Fierro | *Maestro panadero. Harina Tradicional Zamorana*
D. Santiago Vicente | *Jefe de cocina del Hotel Rey Don Sancho*
Dña Sonia San Juan | *Gerente de panadería San Juan. Casaseca de las Chanas*
Modera | Tomás Aguiar Vecino

12:00h **CATA DEGUSTACIÓN**
UN VIAJE AL PASADO CON EL CERDO GASCÓN. Ganadería de autor y elaboración propia [101] Sala de Catas *
D. Martín Ezpeleta | *Dpagés Cerdo Ecológico*

13:00h **CATA - VERMUTS Y ACEITUNAS**
Tiempo de aperitivo: Olivas de autor de L'Olivatería y vermuts ecológicos [101] Sala de Catas *
Dña. Mónica Puchades | *Equipo técnico Proava*
Dña. Ana Sánchez | *Graduada en Ciencias Gastronómicas*
Dña. Isabel López | *Graduada en Artes Culinarias*

17:00h **CATA - ACEITES** Alma liquida del mediterráneo. Aceites aromatizados Agrisanz [101] Sala de Catas *
Dña. Mónica Puchades | *Equipo técnico Proava*
Dña. Ana Sánchez | *Graduada en Ciencias Gastronómicas*
Dña. Isabel López | *Graduada en Artes Culinarias*

17:30h **MÚSICA EN DIRECTO** "SURICATO MORSE" [97] Escenario Principal

18:00h **MARIDAJE GASTRONÓMICO MUSICAL**
COCTELERÍA CON TÉ Y MÚSICA EN CLAVE ECO [97] Escenario Principal *
D. J. Garrote Aguado | *Profesor de cocina*
Proyecto Hijos de la Vid
Modera | Tomás Aguiar Vecino

18:00h **CONFERENCIA** Como usar la IA para aumentar ventas y ahorrar tiempo [101] Sala de Catas
D. Alipio Muñiz | *Ecoalternative.net*

19:00h **CATA - MIEL** Mieles y productos Miel Salvaxe. [101] Sala de Catas *
D. Félix Javier González Estébanez | *Biólogo y apicultor*

DOM | 13 DE OCTUBRE

12:00h **CATA - CÍTRICOS** Cítricos valencianos: Un viaje sensorial. Naranjas Ché Coop V. [101] Sala de Catas *
Dña. Mónica Puchades | *Equipo técnico Proava*
Dña. Ana Sánchez | *Graduada en Ciencias Gastronómicas*
Dña. Isabel López | *Graduada en Artes Culinarias*

13:00h **CATA - CAVAS** El tiempo en una copa: Cavas del más joven al reserva [101] Sala de Catas *
Dña. Mónica Puchades | *Equipo técnico Proava*
Dña. Ana Sánchez | *Graduada en Ciencias Gastronómicas*
Dña. Isabel López | *Graduada en Artes Culinarias*

13:30h **DEGUSTACIÓN POPULAR** PAELLA VALENCIANA ECOLÓGICA [97] Escenario Principal
Gentileza del Comité de Agricultura Ecológica de la Comunidad Valenciana y la Consellería de Agricultura, Agua, Ganadería y Pesca de la Generalitat Valenciana
Cocinado por: El Papi | *Cocinaderecho*

TÍTERES - Obras de títeres de guante para niños y no tan niños [97] Escenario Principal
17:00h El despertar del Dragón
18:00h La espada y el Dragón

17:00h **CHARLA**. RECUPERAR EL AGUA DE LLUVIA. Ahorro y sostenibilidad [101] Sala de Catas
D. José Vicente Coderch | *Idara Soluciones S.L.*

18:00h **CATA - VINOS Y CHOCOLATE** [101] Sala de Catas *
NOTAS DE VINO, ECOS DE CACAO. Bodega Cataruz y Nutxes
Dña. Mónica Puchades | *Equipo técnico Proava*
Dña. Ana Sánchez | *Graduada en Ciencias Gastronómicas*
Dña. Isabel López | *Graduada en Artes Culinarias*

19:00h **TALLER** "CHOCOLATEANDO la tarde con degustación para niños"
D. Paúl Octavio Martín | *Obrador Tierra Dulce* [97] Escenario Principal

educación ambiental y talleres | ECOCULTURA 2025

[Stand 96] ZONA INFANTIL de 5 a 10 años
Actividades relacionadas con la AGRICULTURA Y EL HUERTO ECOLÓGICO | Fundación Tormes -EB
Viernes: de 17 a 20h / Sábado: de 12 a 14h y de 17 a 20h / Domingo: de 12 a 14h

[Stand 95] Centro Zahoz para la conservación de la agrodiversidad de las sierras de Béjar y Francia
TALLER DE INJERTO DE FRUTALES.
TALLER DE EXTRACCIÓN DE SEMILLAS
Durante los tres días de la feria.

zona de restauración | ECOCULTURA 2025 | STAND 32

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

eco cultura 2025

10-11-12 OCTUBRE 2025 IFEZA ZAMORA

más información en **www.ecocultura.org** @feriaECOCULTURA