



ECOCULTURA²⁰²⁶

XXII FERIA 100% ECOFRIENDLY

Durante tres días, el recinto de IFEZA reunirá a un centenar de expositores de España y Portugal en un espacio abierto y dinámico. Os invitamos a disfrutar de una amplia programación con degustaciones, showcookings, talleres familiares, catas de zumos y sidras, y jornadas técnicas con mucho **sabor 100% natural**. Venid a apoyar el futuro de nuestra provincia en ECOCULTURA, una feria para vivir y saborear lo nuestro, lo auténtico.

PROGRAMA DE ACTIVIDADES

actividades		ECOCULTURA 2026
VIE 9 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	[Stand Diputación 101]
12:00h	INAUGURACIÓN DE LA FERIA	[Stand Diputación 101]
12:30h	DEGUSTACIÓN: Arroz a la zamorana	CAECYL [Stand 95]
14:30h	DEGUSTACIÓN: Secreto ibérico con cebolla caramelizada	CAECYL [Stand 95]
17:30h	CATA-Presentación: El cacao, origen, evolución y sentido. Chocolates Tierra Dulce	BIO PROEZA [Stand 94]
18:00h	MÚSICA EN DIRECTO GRUPO "MÚSICAS DA RAYA".	[99] Escenario Principal
18:00h	CATA DE DIFERENTES ESPECIAS MEDITERRÁNEAS. HERBES DEL MOLI. CAECV	[103] Sala de Catas *
18:30h	PRESENTA-DEGUSTACIÓN: La importancia del buen hacer en el pan. Herbolario Lotus	BIO PROEZA [Stand 94]
18:30h	SABORES DE FRONTEIRA. DEGUSTACIÓN DE ELABORACIONES DE LA RAYA	[99] Escenario Principal *
	Dña. Mar Marcos Restaurante España (Fermoselle) D. Luis Martins Restaurante "O Baraço" (Mogadouro) Modera D. J. Garrote Aguado Profesor de cocina	
19:00h	CATA DE ACEITES DEL TERRES DEL GUERRER. Aceites de la Cooperativa Sant Pere de Moixent. CAECV	[103] Sala de Catas *
19:30h	DEGUSTACIÓN: Caracoles con salsa y toque de alegría	CAECYL [Stand 95]
20:00h	CONFERENCIA. Del residuo al huerto escolar	[103] Sala de Catas El Compostaje Kubosi como herramienta educativa. D. J. Cánovas Kubosi
SÁB 10 DE OCTUBRE		
12:00h	CATA DEGUSTACIÓN. UN VIAJE AL PASADO CON EL CERDO GASCÓN. Ganadería de autor y elaboración propia. D. Martín Ezpeleta Dpagés Cerdo Ecológico	[103] Sala de Catas *
12:00h	PRESENTA-DEGUSTACIÓN: El queso de oveja y su juego con la dulce mermelada. Quesos La Faya y Mermeladas Fruto del Huerto	BIO PROEZA [Stand 94]
12:30h	OBRAJOR EN VIVO Y DEGUSTACIÓN - Harinas con historia Importancia del proceso de elaboración del pan a través de las harinas de Molinos del Duero	[99] Escen. Principal *
	Josep Pascual Forner Maestro panadero. Ganador copa europea Louis Lessaffre / Modera D. J. Garrote Aguado	
12:30h	DEGUSTACIÓN: Lentejas guisadas con curry	CAECYL [Stand 95]
13:00h	CATA DE ACEITES DEL MEDITERRÁNEO Cata de aceites aromatizados Agrisanz. CAECV	[103] Sala de Catas *
13:00h	PRESENTA-DEGUSTACIÓN: El queso de oveja y su juego con la dulce mermelada. Quesos La Faya y Mermeladas Fruto del Huerto	BIO PROEZA [Stand 94]
14:30h	DEGUSTACIÓN: Chuleta de ternera y muselina de patata	CAECYL [Stand 95]
17:30h	MÚSICA EN DIRECTO "SURICATO MORSE"	[99] Escenario Principal
18:00h	ACORDES DE LA TIERRA - DEGUSTACIÓN A CUATRO MANOS	[99] Escenario Principal *
	D. J. Garrote Aguado Profesor de cocina Dña. Flor Sánchez Bar Dativo Dña. Andrea Calzada Maridaje enológico Modera Tomás Aguiar Vecino	
18:00h	CATA - MIEL Mieles y productos Miel Salvaxe	[103] Sala de Catas *
	D. Félix Javier González Estébanez Biólogo y apicultor	

18:30h	PRESENTA-DEGUSTACIÓN: El mundo del caracol y sus propiedades. Caracoles de Sayago ■ BIO PROEZA [Stand 94]
18:30h	DEGUSTACIÓN: Embutidos y quesos de la tierra ■ CAECYL [Stand 95]
19:00h	CONFERENCIA La Certificación Ecológica Pública ■ [103] Sala de Catas La certificación publica una garantía añadida a nuestro buen hacer en el campo Degustación de productos de Castilla y León y Comunitat Valenciana. INTERECO y CAECYL
19:30h	CATA-PRESENTACIÓN: Diferentes elaboraciones para comer carne de ternera. Oxen Durii ■ BIO PROEZA [Stand 94]
19:30h	DEGUSTACIÓN: Hamburguesas con queso zamorano y bbq casera ■ CAECYL [Stand 95]

DOM

11 DE OCTUBRE

12:00h	PRESENTACIÓN DE LAS MIELES DE LOS PARQUES NATURALES DE CASTELLÓN ■ [103] Sala de Catas Cata de mieles ecológicas elaboradas en las reservas naturales. CAECV Presentación de los Productos de Calidad de Castellón.	★
12:30h	CATA-PRESENTACIÓN: Características de los aceites. Pago Los Bichos ■ BIO PROEZA [Stand 94]	
12:30h	CATA/MARIDAJE con Bodegas Gil Luna ■ CAECYL [Stand 95] Vino blanco+embutidos ibéricos / Vino tinto+quesos de la tierra Vino tinto+guiso de garbanzos y setas / Vino tinto+presa ibérica con chimichurri	★
13:00h	EL TIEMPO EN UNA COPA CATA - Cavas del más joven al reserva. CAECV ■ [103] Sala de Catas	
13:30h	DEGUSTACIÓN POPULAR PAELLA VALENCIANA ECOLÓGICA ■ [99] Escenario Principal Gentileza del Comité de Agricultura Ecológica de la Comunidad Valenciana y de la Conselleria de Agricultura, Agua, Ganadería y Pesca de la Generalitat Valenciana. Cocinado por: El Papi l <i>Cocinaderecho</i>	
13:30h	CATA-PRESENTACIÓN: La manzana más allá del postre. Ecobesa ■ BIO PROEZA [Stand 94]	
14:30h	DEGUSTACIÓN: Pluma ibérica con salsa de calabaza especiada ■ CAECYL [Stand 95]	
17:00h	ANIMACIÓN - Los cocineros extraordinarios ■ [99] Escenario Principal	
18:00h	TEATRO FAMILIAR - La mejor tarta del mundo. La batalla final ■ [99] Escenario Principal	
18:00h	CATA DE INFUSIONES. Herbes de Moli y ARTEMISA y de Chocolates y Turrones de Nubxes. LOPETES. CAECV ■ [103] Sala de Catas	
18:30h	TALLER "CHOCOLATEANDO la tarde con degustación para niños" D. Paul Octavio Martín l <i>Obrador Tierra Dulce</i> ■ [Stand 72]	
19:00h	CATA - VINOS Y CHOCOLATE NOTAS DE VINO, ECOS DE CACAO. Bodega Cataruz y Nubxes [103] Sala de Catas	
19:30h	FIN DE FIESTA 60's - 70's - 80's ■ GRUPO VINILO ■ [99] Escenario Principal	
19:30h	DEGUSTACIÓN: Entrecot de vacuno y pimientos asados ■ CAECYL [Stand 95]	

educación ambiental y talleres

ECOCULTURA 2026

- [Stand 98] ■ 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 97] 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 105] CARRUSEL DE JUEGOS INFANTILES

/ PABELLÓN PRINCIPAL. Durante los tres días de la feria.

zona de restauración

ECOCULTURA 2026

STAND 32

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

e

www.ecocultura.org

f

www.facebook.com/feriaECOCULTURA

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

★



09-10-11 OCTUBRE 2026

IFEZA ZAMORA

más información en

www.ecocultura.org



@feriaECOCULTURA

