



# ECOCULTURA<sup>2016</sup>

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.

# ACTIVIDADES 2016

## **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 trezaditos 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

Chocolateando la tarde con cake pops de trufa..

Niños de 5 a 11 años (20 niños máx.) > Sala de catas.

Viernes 19:00h.

D. Paúl 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

Tendrán lugar durante los días de la feria en horario de mañana y tarde, hasta completar aforo.

Sábado | 12:30h.

CATA DEGUSTACIÓN DE GARBANZO DE FUENTESAÚCO

D. Nicolás Armentero Manzano. Director técnico de la IGP Garbanzo de Fuentesauco

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

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

## **exposiciones**

ECOCULTURA 2016

Variedades autóctonas de semillas >Stand 111

## **intercambios comerciales**

ECOCULTURA 2016

Visita a la feria de distribuidores.

SÁBADO 15 | 10:30

DOMINGO 16 | 17:00

## **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.