



ECOCULTURA²⁰

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** Dulces artesanos manchegos | [100] Sala de Catas ★
D. Valentín Ruíz Rivas | *Subcampeón de España de Pastelería.*
- 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 | *BIOCICER*
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** Dulces artesanos manchegos | [100] Sala de Catas ★
D. Valentín Ruíz Rivas | *Subcampeón de España de Pastelería.*

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 Ruíz de Arcaute | SEAE
Modera: D. Jesús Ochoa Moneo
- 12:30h **DEGUSTACIÓN** ¡¡¡Panecillos!!! Los adjetivos los pones tú.
Panecillos ecológicos elaborados por el maestro panadero D. Florindo Fierro | [96] Escenario Principal ★
- 12:00h **CATA - ACEITES** Casal de Fradissa | [100] Sala de Catas ★
D. Luis Palas | *Productor de Tas-os-Montes*
- 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 Ruíz 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