

ecocultura



PROGRAMA 2008

EXPOSICIONES

- **"60 panes de la provincia de Zamora"** ASEZPAN
- **"Haciendo buenas migas en tierras de pan llevar"** Museo Etnográfico de Castilla y León
- **"Materiales de Bioconstrucción"** La Red Verde (Empresa expositora)

TALLERES

La Diputación Provincial, organizadora de esta Feria, pretende que Ecocultura 2008 sea también un lugar de encuentro dinámico y participativo y para ello ha organizado este año una serie de talleres que quieren acercar al visitante a la producción ecológica a través de la participación en los mismos. Los talleres que se organizan son de distinto carácter: gastronómicos, agrarios, de elaboración de pan y queso, de tinturas y alcoholatos, de infusiones y decocciones, de bioconstrucción, de extracción de semillas, de aceites, linimentos y pomadas vegetales.

La **novedad** que se incorpora este año es la del **Taller demostrativo de alimentación natural y cocina energética o cocina sana**, en el que se aprenderá a realizar un menú completo con todo lo que necesita nuestro cuerpo: hidratos de carbono, proteínas, vitaminas, minerales, grasas y fibras, acorde además con la estación del año.

También se incorporara la elaboración de tapas, que podrán ser degustadas en la feria. Otra novedad es el **Taller de Bioconstrucción**, donde se realizará una pequeña muestra constructiva en la que se aplicarán diferentes técnicas, y el **Taller de injertos y extracción de semillas**.

Relación de Talleres:

- **Actividades relacionadas con la agricultura y el huerto ecológico.**

(niños) Fundación Tormes

- **Taller de elaboración de queso.** (niños) Instituto Alfonso IX.
- **Taller de elaboración de pan.** (niños) Harina Tradicional Zamorana
- **Taller de injerto de frutales.** Centro Zahoz para la conservación de la agrobiodiversidad
- **Taller de extracción de semillas.** Centro Zahoz para la conservación de la agrobiodiversidad
- **Taller de cocina natural y energética.** Elaboración de menú completo Jesús Romero Romero. Econat (Escuela de Cocina Natural)
- **Talleres de bioconstrucción** (pinturas, barnices, construcción...). La Red Verde
- **Taller de aceites, linimentos, ceratos y pomadas vegetales.** Elaboración y aplicaciones. Ana González-Garzo y Augusto Krause Lameiras
- **Taller de tinturas y alcoholatos con plantas silvestres.** Elaboración y aplicaciones. Ana González-Garzo y Augusto Krause Lameiras
- **Infusiones, decocciones y jarabes.** Elaboración y aplicaciones. Ana González-Garzo y Augusto Krause Lameiras

CATAS

Durante los días de la feria tendrán lugar catas dirigidas y degustación de vino, pan y aceite, en horario de mañana y tarde.

Colaboran:

- ASOCIACIÓN DE SUMILLERES DE ZAMORA
- CENTRO TECNOLÓGICO DE CEREALES (CETECE)
- ACEITES VIZCÁNTAR

-Viernes mañana: Vino
-Viernes tarde: Pan
-Sábado mañana: Pan
-Sábado tarde: Vino
-Domingo tarde: Aceite

Ecobar

El Ecobar permite a los visitantes degustar tapas y menús elaborados a base de productos ecológicos. En esta ocasión el encargado de elaborar los menús será el Restaurante **Los Jerónimos (La Tuda- Zamora)**.

CONFERENCIAS

Sábado, 11 de Octubre

Lugar: **Sala de Conferencias**

Hora: **12:00**

- **"VARIEDADES AUTÓCTONAS, MOLIENDA TRADICIONAL Y PANIFICACIÓN"**

-

- **"Variedades tradicionales y métodos de molienda"**.

D. Esteban Fernandez Vasallo. Gerente de Harinas los Pisones.

- **"Tipos de panes, características organolépticas y nutricionales"**.

Dña. Alicia García Quirce. Responsable de análisis sensorial del CETECE (Centro Tecnológico de Cereales)

Lugar: **Sala de Conferencias**

Hora: **18:30**

- **"Nutrición y salud. ¿Sabemos alimentarnos?"**

D. Clemente Santos Pérez. Gerente del Centro Kinesalud

Domingo, 12 de Octubre

Venue: **Sala de Conferencias**

Time: **12:30**

- **"Alimentos ecológicos y comercio justo"**.

Dña. Rosa Encinas Bermudez. Gerente de la tienda de comercio justo "El Bucle de tres patas".