

actividades 2015

ECOCULTURA, la Feria Hispanolusa de Productos Ecológicos que se celebra en Zamora durante los días 10, 11 y 12 de octubre de 2015, constituye ya una referencia transfronteriza de productores, elaboradores y distribuidores de productos ecológicos a nivel nacional.

Este año Ecocultura girará alrededor de la micología, un sector que ha llegado a convertirse en uno de los recursos más importantes sobre los que se asienta el desarrollo de muchos de nuestros municipios y que convierte en la actualidad a Castilla y León en una de las regiones con un mayor grado de desarrollo micológico, sirviendo como modelo de inspiración a otros países.

Ecocultura abordará éste y otros asuntos que representan una oportunidad para dinamizar las economías locales de pequeño tamaño, como muchas de las que están detrás de la producción ecológica, y convocará, como ya es habitual, a más de 100 expositores de todos los sectores que se darán cita en esta duodécima edición. La feria tendrá un marcado carácter profesional que, como en años anteriores, se complementará con un buen número de actividades paralelas, tales como conferencias, mesas redondas, talleres, degustaciones, catas dirigidas, encuentros, etc.

exposiciones

ECOCULTURA 2015

FLORA MEDICINAL Y ÚTIL DE LA PROVINCIA DE ZAMORA

>STAND 108

VARIETADES AUTÓCTONAS DE SEMILLAS

>STAND 111

LOS LÍMITES DEL CRECIMIENTO

>ZONA INFANTIL

EXPOSICIÓN DE RÉPLICAS DE DISTINTAS ESPECIES DE SETAS

ADATA

>STAND 115

EXPOSICIÓN DE FOTOGRAFÍA MICOLÓGICA ASOC. MICOLÓGICA ZAMORANA

>STAND 35

Educación ambiental y talleres

ECOCULTURA 2015

ACTIVIDADES RELACIONADAS CON LA AGRICULTURA Y EL

HUERTO ECOLÓGICO (zona infantil). Fundación Tormes-EB

LOS LÍMITES DEL CRECIMIENTO (zona infantil)

TALLER DE INJERTO DE FRUTALES. Centro Zahoz para la conservación de la agrobiodiversidad de las sierras de Béjar y Francia.

TALLER DE EXTRACCIÓN DE SEMILLAS. Centro Zahoz para la conservación de la agrobiodiversidad de las sierras de Béjar y Francia.

TALLER DE ACEITES, LINIMENTOS, CERATOS Y POMADAS

VEGET. 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

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

catas y talleres de cocina

ECOCULTURA 2015

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

SIN SETAS NO HAY PARAÍSO / Show cooking / D. Rubén Salas Hernández.

COCINERO ANTES QUE FRAILE

SÁBADO | 12:30h.

QUICHE DE SETAS | TOSTA DE BOLETUS EDULIS braseada con base de queso (tipo Philadelphia), virutas de nuez y miel.

DOMINGO | 12:30h.

CROQUETAS DE C. TUBAEFORMIS DE MONTE y castañas | MILHOJAS DE SETAS DE CARDO con salsa de curri y mango.

LUNES | 12:30h.

CARPACCIO DE AMANITA | GARBANZOS CON SETAS (rebozuelo)

SÁBADO | 18:30h. | Taller de cosmética. **BENEFICIOS DE LA COSMÉTICA ECOLÓGICA**

Dña. Rosa María García Morante. RESPONSABLE DE YEIDRA, COSMÉTICA ECOLÓGICA >STAND 11

DOMINGO | 18:00h. | **CATA DE ACEITE.** Presentación y cata de aceite de oliva virgen artesanal y ecológica.

Variedades: manzanilla sevillana, hojiblanca y arbequina. D. Juan Hurtado Lissen. GERENTE DE VEGAOLIVA >STAND 81

DOMINGO | 19:30h. | **TALLER DE IDENTIFICACIÓN DE SETAS.**

D. José Miguel Juan Martínez. PRESIDENTE ASOCIACIÓN MICOLÓGICA DE BENAVENTE

LUNES | 18:00h. | **Taller de chocolate. "CHOCOLATEANDO LA**

TARDE" (niños de 5 a 10 años. Max. 20 niños)

D. Paúl Octavio Martín. Obrador Tierra Dulce. CHOCOLATE ECOLÓGICO Y ARTESANO. >STAND 57

LUNES | 19:30h. | **TALLER DE IDENTIFICACIÓN DE SETAS.** D. José

Miguel Juan Martínez. PRES. ASOC. MICOLÓGICA DE BENAVENTE

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

intercambios comerciales

ECOCULTURA 2015

SÁBADO 10 I 10:30-14:00

Visita a la feria de distribuidores.

ecobar

ECOCULTURA 2015

El Ecobar permite a los visitantes degustar tapas y menús elaborados a base de productos ecológicos.

El restaurante de la feria estará gestionado por la empresa de catering G.H. De Luz