

13 14 15 10 2023



ECOCULTURA

X I X F E R I A 1 0 0 % E C O F R I E N D L Y

ECOCULTURA afronta su décimo novena feria trabajando en pro de la biodiversidad, del uso inteligente de los recursos naturales, de la producción y consumo ecológicos. Únete a nosotros para celebrar una vez más la frescura y la autenticidad de la vida ecológica. Esperamos que disfrutes de esta edición tanto como las anteriores y que sigas siendo parte de nuestro compromiso con un futuro más verde y saludable.

PROGRAMA DE ACTIVIDADES

actividades ECOCULTURA 2023

VIER | 13 DE OCTUBRE

12:00h **INAUGURACIÓN DE LA FERIA**

13:30h **DEGUSTACIÓN** Productos ecológicos "Alimentos de Zamora" [Stand 99. DIPUTACIÓN DE ZAMORA]

18:30h **ECOMERIENDA: Hablemos de producción Ecológica para que todo el mundo se entere de sus beneficios"**
PROYECTO COMUNICA QUE ALIMENTA

Dña. Sara Serrano Latorre | *Coordinadora de comunicación. SEAE*

Degustación de producto ecológico y local con la participación de productores explicando sus productos e iniciativas. (Vino, queso, legumbres, hortalizas, pan, etc.)

SÁBA | 14 DE OCTUBRE

JORNADA SOBRE BIODISTRITOS [ESCENARIO PRINCIPAL]
"Estrategia sobre dinamización Ecológica"

11:30h Recepción de los participantes

11:45h Inauguración de Jornada | D. José Ángel Ruiz Rodríguez | *Diputado del Serv. de Agricultura y Ganadería. Diputación de Zamora.*

Rede Internacional das Biodistritos

La red de Biodistritos. Origen, evolución y actualidad | D. Salvatore Basile | *INNER. Director de la Red Europea de Biodistritos.*

12:00h Los Biodistritos en el estado español | Dña. Aina Calafat Rogers | *Responsable de proyectos internacionales. SEAE*

12:30h Biodistretto Cilento, el primer Biodistrito de Italia y de Europa | D. Emilio Buonomo | *Presidente de Biodistretto Cilento (Italia)*

12:45h **Las Bioregiones en Portugal** | Moderador – Custódio Oliveira

13:15h Bio-Região de Idanha-a-Nova

13:30h Bio-Região do Alto Tâmega e Barroso

13:45h Bio-Região de São Pedro do Sul

14:00h Bio-Região da Margem Esquerda do Guadiana

14:15h Bio-Região dos Lagos do Sabor

13:00h **DEGUSTACIÓN** Productos ecológicos "Alimentos de Zamora" [Stand 99. DIPUTACIÓN DE ZAMORA]

14:30h **DEGUSTACIÓN** "Productos biológicos de las Bio-Regiões Portuguesas" [Stand 77. PORTUGAL ORGANIC]

17:30h Música en directo | **SURICATO MORSE [ESCENARIO PRINCIPAL]**

18:00h **MARIDAJE GASTRONÓMICO MUSICAL [ESCENARIO PRINCIPAL]**

4 vinos y 4 elaboraciones de tapas ecológicas | D. Jonathan Garrote Aguado | *Profesor de cocina [aforo limitado - inscripciones una hora antes en el punto de información de la feria. Stand 100]*

19:00h **DEGUSTACIÓN** Productos ecológicos "Alimentos de Zamora" [Stand 99. DIPUTACIÓN DE ZAMORA]

DOMI | 15 DE OCTUBRE

12:30h	CATA DEGUSTACIÓN Productos presentes en Ecocultura [ESCENARIO PRINCIPAL] D. Juan Andrés Gómez / <i>Miembro de la asociación de sumilleres de Zamora</i> D. Jonathan Garrote Aguado / <i>Profesor de cocina</i>
13:00h	DEGUSTACIÓN Productos ecológicos "Alimentos de Zamora" [Stand 99. DIPUTACIÓN DE ZAMORA]
18:00h	No es el fin del huerto de Fermín [ESCENARIO PRINCIPAL] Obra de títeres de guante para niños y no tan niños.
19:00h	Chocolateando la tarde con degustación para niños [ESCENARIO PRINCIPAL] D. Paúl Octavio Martín. <i>Obrador Tierra Dulce. Chocolate ecológico y artesano (stand 71)</i>

exposiciones ECOCULTURA 2023

Variedades autóctonas de semillas y hortalizas [Stand 96]

De la Plantas Mortales de Zamora. Herbario de Ana y Augusto [Stand 95]

Explicación de propiedades y tipo de envenamiento de las plantas mortales de la provincia de Zamora. Los tres días de la feria 19:00h
D. Augusto Krause Lameiras y Dña. Ana María González-Garzo Ferrero *Botanófilos / Centro Botánico de Juzbado (Salamanca)*

educación ambiental y talleres ECOCULTURA 2023

[Stand 98. ZONA INFANTIL] de 5 a 10 años

ACTIVIDADES RELACIONADAS CON LA AGRICULTURA Y EL HUERTO ECOLÓGICO | Fundación Tormes

Viernes: de 12 a 14h a 17 a 20h / Sábado: de 12 a 14h y de 17 a 20h / Domingo: de 12 a 14h

MANUALIDADES DE BOTÁNICA PARA NIÑOS

Viernes: de 18:00 a 19:00h / Sábado: de 18:00 a 19:00h / Domingo: de 18:00 a 19:00h

[Stand 96. 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: 13:00-14:00h / Sábado: 12:00-13:00h / Domingo: 12:00-13:00h

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

catas ECOCULTURA 2023 SALA DE CATAS

VIERNES

13:00h

CATA DE DIFERENTES QUESOS Y PRODUCTOS LÁCTEOS | Dña. M^a Isabel Muelas Merino / *Lácteos La Presa*

19:00h

CATA DE CERVEZAS ARTESANAS | D. Francisco Fernández Barrio / *Bubela*

SÁBADO

13:00h

LA COSMÉTICA ECOLÓGICA Y SUS BENEFICIOS PARA LA SALUD | D. Martí Monrós Giménez / *Monrós Cosmetics*

19:00h

CATA DE ACEITE DE PORTUGAL | D. Luis Palas. Biossemente / *Soc. Agrícola, Lda*

DOMINGO

13:00h

CATA DE MIEL | D. Félix Javier González Estébanez / *Miel Salvaxe*

19:00h

LA BIOCONSTRUCCIÓN COMO ALTERNATIVA. CONSTRUIR CON PAJA, MADERA Y BARRO

Dña. Ana Gordillo Robles / *Arquitecta técnica. Bioconstruible*

D. Luis Pastor Jiménez / *Arquitecto. Bioconstruible*

zona de restauración ECOCULTURA 2023 STAND 32

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

 www.ecocultura.org

 www.facebook.com/feriaECOCULTURA



13-14-15 OCTUBRE 2023 IFEZA ZAMORA

más información en www.ecocultura.org



@feriaECOCULTURA

www.ecocultura.org