

10 11 12 10 2025



ECOCULTURA²⁰²⁵

XXI FERIA 100 % ECOFRIENDLY

ECOCULTURA 2025, la feria hispano-lusa de productos ecológicos reúne a más de un centenar de expositores de España y Portugal, consolidándose como un referente en producción y consumo sostenible. Un espacio único, repleto de actividades, donde descubrir, probar y aprender con productos ecológicos, conferencias, talleres, degustaciones, música y actividades para toda la familia. ¡Ven y vive Ecocultura con nosotros!

PROGRAMA DE ACTIVIDADES

actividades ECOCULTURA 2025

VIE 10 DE OCTUBRE

FORO: CULTIVANDO EL FUTURO. Producción ecológica y regenerativa*

Descubre cómo la agricultura regenerativa y ecológica puede restaurar suelos, impulsar la biodiversidad y mejorar la rentabilidad agraria. Aprende de historias reales de agricultores, explora el papel de los consumidores en la construcción de un sistema alimentario ecológico y los retos a los que se enfrenta el sector. El programa combina charlas inspiradoras y talleres prácticos sobre salud del suelo, integración del ganado, oportunidades para jóvenes y creación de redes europeas.

09:00h Bienvenida y registro

09:30h INTRODUCCIÓN Y APERTURA ■ Introducción al proyecto OH-FINE. Raquel Arroyo I IRNASA-CSIC.

09:45h SESIÓN DE APERTURA ■ ¿Qué entendemos por agricultura regenerativa (y ecológica)?
Jürgen Heß I FIBL Alemania.

10:30h DEBATE ■ Agricultura regenerativa: ¿más allá de la ecológica?
Modera I Gabriel Molina, *A Regenerar*.
Intervienen I Sarah Compson, *Soil Association* I Nuria Madeo, *Alianza Europea para la Agricultura Regenerativa*.

12:00h Pausa café

12:30h SESIONES PARALELAS*
1-Técnicas, gestión y post-producción I Roberto Ruiz de Arcaute, *NEIKER*.
2-Relevo generacional y juventud en el sector agrario I Juan Luis Fradejas, *Universidad Pontificia Comillas*.
3-Proyectos internacionales e intercambio de experiencias I Lieve De Cock, *ILVO*.

14:00h Pausa comida

15:00h MESA REDONDA Agricultura ecológica y regenerativa: oportunidades en el mercado
Modera I Aina Calafat, *SEAE*.
Intervienen I Camino Fernández Álvarez, *Mesas que Nutren* I Marina Morán, *Red de Impulso a la Pequeña Transformación Alimentaria (RITA)* I Giacomo Packer, *Red Internacional de Ecoterritorios (INNER)*.

16:00h REFLEXIONES FINALES Y CIERRE I Victoria González, *IRNASA-CSIC*.

* Evento gratuito previa inscripción obligatoria. <https://ec.europa.eu/eusurvey/runner/21fdd3d4-15f9-7345-8cb0-815b2e864d12>
Online. En inglés y español (con servicio de traducción). Las sesiones paralelas no serán emitidas online.

VIE 10 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 ■ [Distintas ubicaciones]

12:00h INAUGURACIÓN DE LA FERIA ■ [99] Stand Diputación de Zamora

13:30h SHOWCOOKING CON PRODUCTOS DE SECANOS VIVOS. SEO/BirdLife y expositores de la feria ★
D. Víctor Carranza I Cocinero ■ [101] Sala de Catas

16:30h CHARLAS "TURISMO Y BIODIVERSIDAD EN LOS PAISAJES DE SECANO" ■ [Sala 7]

EL MODELO VIVOS DE SEO/BIRDLIFE Biodiversidad agricultura y turismo
D. José Eugenio Gutierrez I Director del programa de Agricultura y Alimentación sostenible de SEO/BirdLife

SLOW TOURISM SOBRE DOS RUEDAS: Biodiversidad y comunidad en los paisajes de secano
Dña. Ana Santidrián I *Biela y Tierra*
Dña. Edurne Caballero I *Biela y Tierra*

MESA DE EXPERIENCIAS: Turismo biodiversidad y territorio.
Buteo I Geoparque Las Loras I El CaminoESS I Ceres Ecotur

18:00h MÚSICA EN DIRECTO "TRITEIROS"La energía de la música tradicional de Trás-os-Montes ■ [97] Escenario Principal

18:30h MARIDAJE GASTRONÓMICO MUSICAL TRANSMONTANO
SABORES DE TRAS OS MONTES: Tradición, Tierra y Talento ■ [97] Escenario Principal ★
D. Alfredo Cordeiro I "marmeladas" *Compotas Cristus*
Dña. Sandra Martins I *Mel Biológico Cachico*
D. Luis Palas I *Azeite Casal da Fradissa*
D. Antonio do Rosario I Cocinero. Instituto de Empleo y Formación Profesional de Bragança

19:00h CATA - ACEITE. El gusto por la diversidad. ■ [101] Sala de Catas ★
D. Samuel Galeano I *Olivares Vivos*. SEO/Birdlife

12:30h	CATA DE AUTOR Tradición y vanguardia: Cata de autor con pan zamorano ■ [97] Escenario Principal ★ D. Florindo Fierro <i>Maestro panadero. Harina Tradicional Zamorana</i> D. Santiago Vicente <i>Jefe de cocina del Hotel Rey Don Sancho</i> Dña Sonia San Juan <i>Gerente de panadería San Juan. Casaseca de las Chanas</i> Modera Tomás Aguiar Vecino
12:00h	CATA DEGUSTACIÓN UN VIAJE AL PASADO CON EL CERDO GASCÓN. Ganadería de autor y elaboración propia ■ [101] Sala de Catas ★ D. Martín Ezpeleta <i>Dpagés Cerdo Ecológico</i>
13:00h	CATA - VERMUTS Y ACEITUNAS Tiempo de aperitivo: Olivas de autor de L'Olivatería y vermut ecológicos ■ [101] Sala de Catas ★ Dña. Mónica Puchades <i>Equipo técnico Proava</i> Dña. Ana Sánchez <i>Graduada en Ciencias Gastronómicas</i> Dña. Isabel López <i>Graduada en Artes Culinarias</i>
17:00h	CATA - ACEITES Alma líquida del mediterráneo. Aceites aromatizados Agrisanz ■ [101] Sala de Catas ★ Dña. Mónica Puchades <i>Equipo técnico Proava</i> Dña. Ana Sánchez <i>Graduada en Ciencias Gastronómicas</i> Dña. Isabel López <i>Graduada en Artes Culinarias</i>
17:30h	MÚSICA EN DIRECTO "SURICATO MORSE" ■ [97] Escenario Principal
18:00h	MARIDAJE GASTRONÓMICO MUSICAL COCTELERÍA CON TÉ Y MÚSICA EN CLAVE ECO ■ [97] Escenario Principal ★ D. J. Garrote Aguado <i>Profesor de cocina</i> Proyecto Hijos de la Vid Modera Tomás Aguiar Vecino
18:00h	CONFERENCIA Como usar la IA para aumentar ventas y ahorrar tiempo ■ [101] Sala de Catas D. Alipio Muñoz <i>Ecoalternative.net</i>
19:00h	CATA - MIEL Mieles y productos Miel Salvaxe. ■ [101] Sala de Catas ★ D. Félix Javier González Estébanez <i>Biólogo y apicultor</i>

12:00h	CATA - CÍTRICOS Cítricos valencianos: Un viaje sensorial. Naranjas Ché Coop V. ■ [101] Sala de Catas ★ Dña. Mónica Puchades <i>Equipo técnico Proava</i> Dña. Ana Sánchez <i>Graduada en Ciencias Gastronómicas</i> Dña. Isabel López <i>Graduada en Artes Culinarias</i>
13:00h	CATA - CAVAS El tiempo en una copa: Cavas del más joven al reserva ■ [101] Sala de Catas ★ Dña. Mónica Puchades <i>Equipo técnico Proava</i> Dña. Ana Sánchez <i>Graduada en Ciencias Gastronómicas</i> Dña. Isabel López <i>Graduada en Artes Culinarias</i>
13:30h	DEGUSTACIÓN POPULAR PAELLA VALENCIANA ECOLÓGICA ■ [97] Escenario Principal Gentileza del Comité de Agricultura Ecológica de la Comunidad Valenciana y la Conselleria de Agricultura, Agua, Ganadería y Pesca de la Generalitat Valenciana Cocinado por: El Papi <i>Cocinaderecho</i>
17:00h 18:00h	TÍTERES - Obras de títeres de guante para niños y no tan niños ■ [97] Escenario Principal El despertar del Dragón La espada y el Dragón
17:00h	CHARLA. RECUPERAR EL AGUA DE LLUVIA. Ahorro y sostenibilidad ■ [101] Sala de Catas D. José Vicente Coderch <i>Idara Soluciones S.L.</i>
18:00h	CATA - VINOS Y CHOCOLATE ■ [101] Sala de Catas ★ NOTAS DE VINO, ECOS DE CACAO. Bodega Cataruz y Nutxes Dña. Mónica Puchades <i>Equipo técnico Proava</i> Dña. Ana Sánchez <i>Graduada en Ciencias Gastronómicas</i> Dña. Isabel López <i>Graduada en Artes Culinarias</i>
19:00h	TALLER "CHOCOLATEANDO la tarde con degustación para niños" D. Paúl Octavio Martín <i>Obrador Tierra Dulce</i> ■ [97] Escenario Principal

educación ambiental y talleres

ECOCULTURA 2025

■ [Stand 96] ZONA INFANTIL de 5 a 10 años

Actividades relacionadas con la AGRICULTURA Y EL HUERTO ECOLÓGICO | Fundación Tormes -EB
Viernes: de 17 a 20h / Sábado: de 12 a 14h y de 17 a 20h / Domingo: de 12 a 14h

■ [Stand 95] 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.

zona de restauración

ECOCULTURA 2025

STAND 32

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

★ ! Para participar en estas actividades deberá realizar la inscripción (max. 2 por persona) en el punto de información de la feria [Stand103]



www.ecocultura.org



www.facebook.com/feriaECOCULTURA

ifeza

Fundación
Rei Afonso Henriques

alimentos
B Zamora

SEAE
Sociedad Española de
Agricultura Ecológica

FUNDACIÓN
CAJA RURAL
DE ZAMORA



DIPUTACIÓN
DE
ZAMORA



10-11-12 OCTUBRE 2025 IFEZA ZAMORA

más información en www.ecocultura.org



@feriaECOCULTURA