



ECOCULTURA

ECOCULTURA 2013 - ACTIVIDADES

EXPOSICIONES

- **Convivir con La Tierra** -. stand 109
- **Flora medicinal y útil de la provincia de Zamora.** Stand 112
- **Variedades autóctonas de semillas.** Stand 113

EDUCACIÓN AMBIENTAL Y TALLERES

- **Actividades relacionadas con la agricultura y el huerto ecológico** (niños). Fundación Tormes-EB
- **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 vegetales.** Elabor. y aplic. 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.
- **Taller de infusiones, decocciones y jarabes.** Elaboración y aplicaciones. Ana González-Garzo y Augusto Krause Lameiras.
- **Taller de Alimentación Natural y Ecológica:** Econat. (Stand 93 y 94)
- **Cocinando ECOcuentos** (stand 108)
VIERNES 11 DE OCTUBRE [11:00-12:15h. y 12:30-13:45h.]
Taller Escolar **CocinandoCuentos "Amigas dulces"**. cocina y cuentos con dos grupos escolares del C.E.I.P. Jacinto Benavente.
VIERNES 11 OCTUBRE [18:30h.] 60 min. PARA TODOS LOS PÚBLICOS
Cocinando Cuentos con Quinoa (un Alimento EXTRA terrestre). Rulitos de quinoa con seitán y tofu, verduritas de temporada sobre crema vegetal de almendras.
DOMINGO 13 OCTUBRE [12:00h.] 60 min. PARA TODOS LOS PÚBLICOS
Cocinando Cuentos de pasta fresca (La Familia Farinelli). Lasaña de verduras y frutos secos con gratinado

DOMINGO 13 OCTUBRE [18:30h.] 60 min. PARA TODOS LOS PÚBLICOS

Cocinando Cuentos miguita a miguita (Amigas dulces). Vasito dulce de migas, frutas y chocolate

- **SHOW COOKING.** (stand 108) Sábado de 12:00 a 14:00h y de 18:00 a 20:00h
D. Antonio González de las Heras. Restaurante "El Rincón de Antonio"
Elaboración de platos con productos ecológicos de expositores presentes en la feria.
Colabora: Escuela de Hostelería de Zamora
- **Del cacao al chocolate, un viaje de los sentidos.** Domingo de 13:00 a 14:00h
Demostración de templado de chocolate y degustación (stand 108)
D. Paul Octavio Martín. Obrador Tierra Dulce. Chocolate ecológico y artesano.(stand nº 54)

CATAS

Durante los días de la feria tendrán lugar catas dirigidas en horario de mañana y tarde.

Viernes mañana: Queso (13:00h.)
tarde: mermeladas y zumos (18:00h.)
Domingo tarde: Vino (18:00h.)

Colabora: Asociación de sumilleres de Zamora

ECOBAR

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