



ECOCULTURA ²⁰¹⁷

XIV FERIA HISPANOLUSA DE PRODUCTOS ECOLÓGICOS

La producción ecológica se presenta cada día más como una de las claves para el desarrollo del sector agrario y una oportunidad de recuperar el cultivo de terrenos que han caído en el abandono. En este sentido dedicar la presente edición de ECOCULTURA a los frutos secos es una oportunidad para dinamizar las economías locales de pequeño tamaño, como muchas de las que están detrás de la producción ecológica.

No olvidemos que este tipo de semillas están muy presentes en la dieta mediterránea: nueces, castañas, pistachos, avellanas, piñones, anacardos, almendras etc, son alimentos repletos de vitaminas, fibra, proteínas y de esos ácidos grasos tan beneficiosos para nuestro sistema cardiovascular. Quizá por esa razón los frutos secos están experimentando un importante impulso no sólo en Zamora, sino en toda Castilla y León, e incluso a nivel mundial, un incremento amparado por el aumento de la demanda y la búsqueda de alimentos beneficiosos para la salud.

Pero conviene recordar en este sentido la importancia de utilizar el control biológico como vía para acabar con plagas agresivas que afectan a especies como el castaño, y evitar así los graves problemas sanitarios que se han producido como consecuencia del comercio mundial de estos productos y la globalización en las últimas décadas.

Así pues, ECOCULTURA vuelve este año con renovado impulso convocando como es habitual a más de 100 expositores de todos los sectores de la producción ecológica, que la han consolidado a lo largo de los años como una de las ferias transfronterizas de referencia.

ECOCULTURA 2017 – ACTIVIDADES

EXPOSICIONES

VARIETADES AUTÓCTONAS DE SEMILLAS Y HORTÍCOLAS >STAND 111

BIOCONSTRUCCIÓN. Arquitectura popular, materiales, tabiquería tradicional, sistemas de calefacción... >STAND 106

PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN DE ESPECIES VEGETALES EN PELIGRO DE EXTINCIÓN >STAND 108

PROYECTOS VINCULADOS AL BANCO DE GERMOPLASMA DE LA USAL >STAND 108

EDUCACIÓN AMBIENTAL Y TALLERES

ACTIVIDADES RELACIONADAS CON LA AGRICULTURA Y EL HUERTO ECOLÓGICO Zona infantil

Durante los tres días de la feria 12>14h. y tardes de 17>20h. Fundación Tormes-EB >STAND 107

TALLER DE SEMILLAS Y MATERIALES RECICLADOS: DECORACIÓN Y COMEDEROS PARA AVES

Sábado de 12>14h. (Niños de 8 a 12 años. Máximo 12 niños) CIALE. Universidad de Salamanca >STAND 108

TALLER DE INJERTO DE FRUTALES / TALLER DE EXTRACCIÓN DE SEMILLAS

Durante los tres días de la feria Centro Zahoz para la conserv. de la agrobiodiversidad de las sierras de Béjar y Francia >STAND 111

TALLERES DE BIOCONSTRUCCIÓN. Los participantes podrán ver y tocar los materiales sobre los que versará el taller.

Viernes 13: Introducción a la formulación y usos de morteros de barro

Sábado 14: Introducción a la formulación y usos de morteros de cal.

Domingo 15: Formulación y aplicación de pinturas de cal.

Viernes y sábado 12>14h. y 18>20h. Domingo sólo mañana Dterrae >STAND 106

TALLER DE ELABORACIÓN DE PAN

Demostración de moltura de harinas en molino de piedra

Elaboración de bizcochitos, galletas y bollitos.

Adultos y niños (15 personas max.) Harina tradicional Zamorana >STAND 93

TALLER DE CHOCOLATE PARA NIÑOS.

Chocolatando la tarde con cake pops de trufa..

Niños de 5 a 11 años (20 niños máx.) > Sala de catas. Viernes 19:00h.

D. Paúl Octavio Martín. Obrador Tierra Dulce Chocolate ecológico y artesano >STAND 57

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

CATAS Y TALLERES DE COCINA

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

SÁBADO | 12:30h.

CATA/ARMONIZACIÓN DE VINOS ECOLÓGICOS Y SETAS

DÑA CRISTINA ALDAVERO PEÑA. INGENIERO AGRÓNOMO. Especialista en análisis sensorial.

SÁBADO | 19:00h.

CATA/ARMONIZACIÓN DE FRUTOS SECOS

DÑA CRISTINA ALDAVERO PEÑA. INGENIERO AGRÓNOMO. Especialista en análisis sensorial.

DOMINGO | 12:30h.

CATA DE DIFERENTES VARIEDADES DE ACEITE

D. JUAN MEANA GUTIÉRREZ. AQ5TASTES >STAND 48

DOMINGO | 18:30h.

VAMOS A PROBAR EL ACEITE DE OLIVA. CATA PARA NIÑOS

D. JUAN HURTADO LISSÉN. VEGA OLIVA >STAND 81

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

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