



La producción ecológica en Zamora sigue creciendo y de hecho se presenta cada día más como una de las claves para el desarrollo del sector agrario y del medio rural.

La provincia de Zamora continúa entre las primeras en número de operadores y de hectáreas certificadas de Castilla y León. Por tanto, este año tenemos mucho que celebrar en ECOcultura que, además, cumple su decimoquinta edición. Dentro de ese merecido espíritu de festejo, la Feria Hispanolusa de Productos Ecológicos ha organizado un programa en el que, además de la exposición y venta de sus numerosos expositores, se han incluido actividades diversas como conciertos de música, degustaciones y catas, una eco-carrera popular alrededor del recinto, exposiciones, talleres de educación ambiental, etc. Por otra parte, continúan celebrándose las jornadas técnicas que añaden contenido e información a una actividad que está en constante actualización.

ECOcultura sigue avanzando y mostrando las posibilidades que la producción y el consumo ecológico representan para nuestra comunidad y provincia, y de manera especial en la oportunidad que implica para dinamizar las economías locales del espacio rural, cuyo futuro depende de actividades verdaderamente sostenibles.

ECOcultura 2018 – ACTIVIDADES

15 CUMPLEAÑOS

Viernes y Sábado 12-13:30 y 18-19:30h.

DEGUSTACIONES DE PRODUCTOS ECOVALIA, CAECV Y CAECYL >STANDS 106-107-108

Sábado 18:00h. y Domingo 12:30h.

ECOCIRCO. Magia, malabares y humor. Pumuky circo-chisme >ESCENARIO (Zona usos varios)

Domingo 11:00h. LEGUA ECOcultura. Primera Eco-Carrera Popular >EXTERIOR (Entrada principal)

Domingo 17:30h. FETÉN FETÉN EN CONCIERTO >ESCENARIO (Zona usos varios)

Domingo 20:30h. SORTEO DE CESTA DE PRODUCTOS ECOLÓGICOS >DIPUTACIÓN DE ZAMORA >STANDS 112

EXPOSICIONES

VARIEDADES AUTÓCTONAS DE SEMILLAS Y HORTÍCOLAS >STAND 109

PROYECTO FRONTUR. FINANCIADO CON FONDOS FEDER >STAND 110

RESERVA DE LA BIOSFERA >STAND 110

PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN DE ESPECIES VEGETALES EN PELIGRO DE EXTINCIÓN >STAND 111

PROYECTOS VINCULADOS AL BANCO DE GERMOPLASMA DE LA USAL >STAND 111

EDUCACIÓN AMBIENTAL Y TALLERES

ACTIVIDADES RELACIONADAS CON LA AGRICULTURA Y EL HUERTO ECOLÓGICO Zona infantil

Viernes y sábado 12>14h. y de 17>20h. / Domingo 12>14h.

Fundación Tormes-EB >STAND 105

TALLER DE ALIMENTACIÓN ECOLÓGICA

Viernes 12:00h. (Niños de 9 a 12 años)

Maripi Gadet Castaño. Directora Aula Bio. CAECV > Sala de catas. STAND 112

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 109

TALLER DE ELABORACIÓN DE PAN

Elaboración de panecillos con masa madre. Explicación del proceso de elaboración, formado y cocción del pan.

Adultos y niños (15 personas max.) Domingo 12:00 a 13:00h.

Harina tradicional Zamorana >STAND 92

TALLER DE CHOCOLATE PARA NIÑOS.

Chocolateando la tarde con cake pops de trufa.

Niños de 5 a 11 años (20 niños máx.) > Sala de catas. STAND 112 Viernes 19:30h.

Paúl Octavio Martín. Obrador Tierra Dulce Chocolate ecológico y artesano >STAND 49

TALLER DE ARQUITECTURA PARA NIÑOS.

La arquitectura de la naturaleza. Niños de 4 a 12 años (15 niños máx.)

Zona usos varios. Viernes 13:00 y 18:00h.

MINI2AC Proyecto lúdico-educativo

¡! 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.

ACERCAMIENTO AL MUNDO DEL CHOCOLATE Y CATA DE CHOCOLATES PACARI DE COMERCIO JUSTO

ISABEL GONZÁLEZ SÁNCHEZ. RESPONSABLE CHOCOLATES PACARI.

SÁBADO 18:30h.

CATA DE DIFERENTES VARIEDADES DE ACEITE

JAVIER MEANA GUTIÉRREZ. AQ5TASTES >STAND 78

DOMINGO 12:30h.

NUEVAS SENSACIONES CON EL ACEITE DE OLIVA. TALLER DE CATA.

JUAN HURTADO LISSÉN. VEGA OLIVA >STAND 80

DOMINGO 18:15h.

CATA DE DISTINTOS QUESOS. Conocimiento del queso desde el origen.

ÁNGELES SANTOS ALFONSO. LA FAYA >STAND 60

*¡! 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.

STANDS 29-30-31