

SHOWCOOKING ECOGASTRONÓMICO

VIERNES 27

11h. COCINA A 6 MANOS CONTRA EL CAMBIO CLIMÁTICO. COCINANDO SIN ENERGÍA ELÉCTRICA. 3 CHEFS, 3 PLATOS. Organiza: ECOCHEF ESPAÑA y VIDA SANA

12'30h. TALLER DE ETIQUETADO DE ALIMENTOS ECOLÓGICOS. Elisa Roig. Organizan: INTERECO y CAECV.

14'30h. DEGUSTACIÓN DE PRODUCTOS ECOLÓGICOS VALENCIANOS.

Organiza: CAECV

15'30h. CATA SENSORIAL DE VINOS ECOLÓGICOS. Organizan: SOW y ASOCIACIÓN VIDA SANA/BIOCULTURA

17'30h. EL PLACER DE LA ALCACHOFA DE BENICARLÓ. Anay Bueno Pardo. Joven chef vegetariano y pastelero saludable. Propietario del restaurante gourmet Cor de Carxofa en Benicarló (Castellón).

18'30h. POSTRES SALUDABLES CON HORCHATA ECOLÓGICA. Nadia Marcela Pereyra. Chef y Propietaria del restaurante ecológico El Niu del Roc. Organiza: MÓN ORXATA S.L.

SÁBADO 28

11 h. QUESOS DE CABRA DESDE EL VALLE DEL SOL, UNA EXPERIENCIA ÚNICA. Jonathan Egea Cháfer. Maestro quesero, ganadero de caprino. Organiza: CAPRILAC, S.L.

12 h. BENEFICIOS DEL AGUA DE MAR. David Aguado. Gerente de Ibiza y Formentera agua de mar. Organiza: IBIZA Y FORMENTERA AGUA DE MAR S.L.

13 h. COCINA SANA CON YOGI TEA. Helenka Santos Belmonte. Ecochef de BioCultura, blogger, asesora y coach nutricional en alimentación vegetal. Organiza: YOGI TEA

14 h. CONCURSO ECOGASTRONÓMICO DE JÓVENES PROMESAS. ALUMNOS DE ESCUELAS DE HOSTELERÍA DE LA COMUNIDAD VALENCIANA. Organiza: ECOCHEF ESPAÑA y BIOCULTURA

15'30 h. TALLER DE CATA Y DEGUSTACIÓN DE PAN BIOLÓGICO. Sinuhé de Medina. Organiza: ASOCIACIÓN NACIONAL DE PANADERÍAS BIOLÓGICAS

16'30 h. DEGUSTACIÓN DE PRODUCTOS ECOLÓGICOS VALENCIANOS.

Organiza: CAECV

17'30 h. CATA DE CACAO: CÓMO DEGUSTAR UN BUEN CHOCOLATE, UN VIAJE A TRAVÉS DE LOS SENTIDOS. Roberto Ballesteros. Vicepresidente IDEAS Comercio Justo. Organiza: IDEAS S.COOP

18'30 h. CIERRE CONCURSO ECOGASTRONÓMICO DE JÓVENES PROMESAS. ENTREGA DE PREMIOS. Organiza: ECOCHEF ESPAÑA y BIOCULTURA



DOMINGO 29

11'30 h. SOSTENIBLE, IGUALITARIO Y JUSTO. CONSUME LOCAL, CONSUME PALESTINA. Organiza: LA TENDA DE TOT EL MÓN Y ASAMBLEA DE COOPERACIÓN POR LA PAZ

12'30 h. POR QUÉ DEBERÍAMOS INTRODUCIR ALGAS EN NUESTRA DIETA. MITOS Y REALIDADES. Patricia Restrepo. Directora fundadora del Instituto Macrobiótico de España en Valencia y Consultora macrobiótica. Organiza: INSTITUTO MACROBIÓTICO DE ESPAÑA

13'30 h. COCINA FACIL CON YOGI TEA. Helenka Santos Belmonte. Ecochef de BioCultura, blogger, asesora y coach nutricional en alimentación vegetal. Organiza: YOGI TEA

14'30 h. DEGUSTACIÓN DE PRODUCTOS ECOLÓGICOS VALENCIANOS. Organiza: CAECV

15'30 h. COCINA Y ALIMENTACIÓN SIMBIÓTICA: TU SALUD INTESTINAL A TRAVÉS DE PLATOS DELICIOSOS COMBINANDO ALIMENTOS PROBIÓTICOS Y PREBIÓTICOS. Helenka Santos. Ecochef de BioCultura, blogger, asesora y coach nutricional en alimentación vegetal. Organiza: ECOCHEF ESPAÑA

16'30 h. ECOALIMENTACION DEPORTIVA, FÁCIL Y COMPLETA. Maje Navarro.

Atleta y especialista en nutrición deportiva. Organiza: ECOCHEF ESPAÑA

17'30 h. COCINA CON LAS SEMILLAS MOLIDAS EN FRÍO DE LINWOODS. Luis Márquez. Chef BioCultura. Organiza: LINWOODS

18'30 h. ARTRITIS Y ARTROSIS, ALIMENTACIÓN ADECUADA, COCINA FÁCIL Y COMPLETA. Maje Navarro. Atleta y especialista en nutrición deportiva. Organiza: ECOCHEF ESPAÑA



Organizan

Show Cooking
EcoGastronómico

ASOCIACIÓN VALENCIANA DE PRODUCTORES DE ALIMENTOS ECOLÓGICOS

BioCultura
bio