

Show Cooking EcoGastronómico



VIERNES 22 MARZO

- 10h. CONCURSO DE JÓVENES PROMESAS ECOGASTRONOMÍA. 1ª FASE VIERNES 2 ALUMNOS 2 RECETAS.** Organiza: Asociación Vida Sana
- 11h. CONCURSO DE JÓVENES PROMESAS ECOGASTRONOMÍA. 2ª FASE VIERNES 2 ALUMNOS 2 RECETAS.** Organiza: Asociación Vida Sana
- 12h. VINOS ECOLÓGICOS DE ESPAÑA** (una realidad a descubrir)
Rocío Márquez Ortega. Enóloga de SOW. Organiza: Asociación de Bodegas Ecológicas de España SOW y Asociación Vida Sana/BioCultura
- 14h. SHOWCOOKING ECOSUR CON LUIS MÁRQUEZ.** Luis Márquez. Chef.
Organiza: Eco-Sur
- 15h. SALICORNIA, LA MARISMA SE COME** Manuel Díaz Cárdenas.
Organiza: Manuel Díaz Cárdenas
- 16h. AYURVEDA EN TU COCINA (elabora tu propia mezcla personalizada).** Arturo Castillo. Cocina Ayurveda Vegana y sin gluten.
Organiza: Herbes del Molí-Artemisbio
- 17h. TEMPORADA DE(H)ESAS.** Natalia Escaño López. Helena Escaño López. Organiza: Ecotur
- 18h. COCINA AYURVÉDICA CON YOGI TEA** Helenka Santos Belmonte.
Organiza: Yogui Tea
- 19h. CONCURSO DE JÓVENES PROMESAS ECOGASTRONOMÍA. FINAL Y ENTREGA DE PREMIOS.** Organiza: Asociación Vida Sana

SÁBADO 23 MARZO

- 10h. ADÉNTRATE EN LA COCINA JAPONESA DE UNA MANERA SALUDABLE.** Zaloe Otaduy. Farmacéutica especializada en cocina terapéutica y profesora de cocina saludable. Organiza: Cadidiet, S.L.
- 11h. JACKFRUIT LA NUEVA TENDENCIA VEGANA - VARIACIONES DE JACKFRUIT DE JACKY**
F. Jaqueline Serrano Boschetti. Amante de la cocina consciente y ecológica. Organiza: La Kombucheria / Jackfruti.es
- 12h. SHOW COOKING VEGANO Simón Rafael Sistiaga Conde.** Ecochef y gestor de Vegetasana. Organiza: El Granero Integral
- 13h. CATA DE ACEITES DE OLIVA VIRGEN EXTRA ECOLÓGICOS CORTIJO EL PUERTO** Enrique de la Torre Liébana. Consejero delegado Ingeoliva-Cortijo El Puerto. Organiza: Cortijo El Puerto
- 14h. SHOWCOOKING ECOSUR CON LUIS MÁRQUEZ** Luis Márquez. Chef
Organiza: Ecosur
- 15h. TALLER DE CATA Y DEGUSTACIÓN DE PAN BIOLÓGICO** Sinuhé de Medina. La Panata Integral Organiza: Asociación de Panaderías Biológicas de España
- 16h. LAS MARAVILLAS DEL COCO A TRAVÉS DE LA COCINA AYURVEDA** Arturo Castillo. Cocina Ayurveda Vegana y sin gluten. Organiza: Dr. Goerg
- 17h. COCINANDO CON SUPERALIMENTOS** Marian Torres. Iswari.
Organiza: Iswari
- 18h. PROTEÍNAS VEGETALES Y VEGANAS EN NUESTRO DÍA A DÍA, CON RAAB VITALFOOD** Elvira García. Coach nutricional y enfermera.
Organiza: Pérez Fernández, C.B.
- 19h. LAS MARAVILLAS DEL COCO A TRAVÉS DE LA COCINA AYURVEDA** Arturo Castillo. Organiza: Dr. Goerg

DOMINGO 24 MARZO

- 10h. LA SALUD A TRAVÉS DE LOS CEREALES INTEGRALES** Rosario Chávez Girón. Especialista en Nutrición. Farmacéutica y profesional de la MTC. Kinesióloga. Organiza: Centro Ecológico Gaia
- 11h. APRENDE A COCINAR UN PLATO EQUILIBRADO. PRESENTACIÓN CURSO DE ALIMENTACIÓN Y COCINA ECOLÓGICAS** Montse Escutia. Proyecto Ecogastronomía (Cofinanciado por Fondo Social Europeo-Fundación Biodiversidad-Ministerio de Transición Ecológica). **Luis Márquez.** Ecochef España. Organiza: Asociación Vida Sana
- 12h. QUESOS ¡SIN LECHE!** Berta Pérez Domínguez y Philip Gilbert emprendedores y vegan-chefs de AguaViento WaterWind foodtruck. Organiza: AguaViento WaterWind "la camioneta restaurante ecovegana"
- 13h. ALIMENTOS QUE TE CUIDAN CON RAAB VITALFOOD.** Elvira García. Coach nutricional y enfermera Organiza: Pérez Fernández, C.B.
- 14h. SHOW COOKING VEGANO Simón Rafael Sistiaga Conde.** Ecochef y gestor de Vegetasana. Organiza: El Granero Integral
- 15h. SHOWCOOKING ECOSUR CON LUIS MÁRQUEZ** Luis Márquez, chef.
Organiza: Ecosur
- 16h. COCINA CON 7 SEMILLAS** Ana Bardají Gabás. Fundadora, Gerente y Chef Organiza: Ecosur
- 17h. COCINA AYURVÉDICA CON YOGI TEA** Helenka Santos Belmonte.
Organiza: Yogui Tea
- 18h. IDEAS Y CONSEJOS DE USO DE LA JACKFRUIT EN LA COCINA** Jaqueline Serrano Boschetti. Organiza: La Kombucheria / Jackfruit.es