



## Jueves 1

- 10'15 h COCINA CON ALGAS DE MAR DE ARDORA.** Ecochef Helenka Santos. CONSERVAS MAR DE ARDORA.
- 11'15 h COCINANDO EL AUTOCONSUMO FOTOVOLTAICO DESDE LA ECONOMÍA SOCIAL Y SOLIDARIA.** ECOO REVOLUCIÓN SOLAR
- 12'15 h PETIT SUISE VEGANO CON KOMBUTXA.** Lucía Gómez. KOMBUTXA
- 13'15 h BURRITOS CHILI-SEITAN.** Mai Vives. Consultora en nutrición y salud NATURSOY
- 14'15 h CURRY'S Y MASALAS EL MUNDO YERBAL.** Luis Márquez. Ecochef España. PAMBIOTICA
- 15'15 h RECETAS VEGANAS PARA 'CHOCOLOWERS'.** Miriam Fabà. Veganeando. SOL NATURAL
- 16'15 h ¿CÓMO SE ALIMENTAN NUESTROS HIJOS? SHOWCOOKING COMPARATIVO ENTRE MODELOS.** JUSTICIA ALIMENTARIA
- 17'15 h LOS SECRETOS PARA HACER UN FABULOSO "QUESO" VEGANO.** Marga Roldán (Ecosentidos). EL GRANERO INTEGRAL
- 18'15 h PREPARAR EN 50 MINUTOS LA COMIDA PARA TODA LA SEMANA.** Patricia Menéndez. ECOVIDASOLAR
- 19'15 h V GAMA ECOLÓGICA- TRADICIÓN E INNOVACIÓN.** Javier Manaute (Livanía). LIVANIA - LOS ARTESANOS

## Viernes 2

- 10'15 h BIOCOCINA HIPOTÓXICA: SIN GLUTEN, SIN LÁCTEOS, SIN AZÚCAR Y VEGANA.** Vanessa Losada. EL SENTIDO DEL GUSTO
- 11'15 h LA ECOGASTRONOMIA, UNA OPORTUNIDAD LABORAL DE FUTURO.** Montse Escutia (Aso. Vida Sana), Marga Roldán (Ecosentido), Luis Márquez (Ecochef España)
- 12'15 h RECETAS FÁCILES Y RICAS PATÉS VEGANOS.** Chef: Lucía. HERBES DE LA CONCA
- 13'15 h LAS 5 CLAVES PARA UN DESAYUNO-MERIENDA EXCELENTE PARA NIÑOS.** Patricia Menéndez. ECOVIDASOLAR
- 14'15 h BOWL VEGANO ANTIOX.** ECOCESTA
- 15'15 h COCINA DE OTOÑO CON ECOVALIA.** Luis Márquez. ECOVALIA
- 16'15 h SALMÓN. COCINA SALUDABLE.** Chef Luis Márquez. ECOVIAND DE BRUGAROLAS
- 17'15 h ALIMENTACION ANTIENVEJECIMIENTO.** Chef Mireia Anglada. EL GRANERO INTEGRAL
- 18'15 h SALTEADO SE SORGO CON VERDURITAS Y TEMPEH.** Sonia Pinto. La Veggyteca NATURASI ESPAÑA
- 19'15 h JACKFRUIT: BOCADILLO DE PULLED PORK VEGANO Y SIN GLUTEN.** Julia Hupel y Gabriel Gogue. LA KOMBUCHERIA

# Madrid

## EcoGastronómico

## Sábado 3

- 10'15 h BASES DEL PROCESO DE ESTOFADO DE VERDURAS PARA MANTENER SUS CALIDADES VITALES.** Rita Cifuentes y Maki Pérez-Blanco. ASOC. AGRICULTURA BIODINÁMICA
- 11'15 h KÉFIR DE AGUA: EL PROBIÓTICO POR EXCELENCIA.** Chef Helenka Santos FLASKA SPAIN
- 12'15 h RAW FOOD. EL ARTE DE LA COCINA CRUDA.** Christine Mayr. Profesional Gourmet Raw. EL GRANERO INTEGRAL
- 13'15 h COCINA ESCOLAR SOSTENIBLE.** Chef Javier Ventura. DEL CAMPO AL COLE Y ASO. VIDA SANA. Colaboran: FUHEM y GASTRONOMIC.
- 14'15 h LAS ALGAS EN TUS PLATOS.** Valentín Otero. PORTO-MUIÑOS
- 15'15 h UN PLATO MUY ESPECIAL DE SEITÁN.** Miriam Fabà. Veganeando. LA FINESTRA SUL CIELO ESPAÑA
- 16'15 h COCINA CON ALIMENTOS FUNCIONALES.** Chef Alf Mota. EL GRANERO INTEGRAL
- 17'15 h OPCIONES VEGANAS CON LEGUMBRES.** Chef Rafael Castiella. BIOMENÚ
- 18'15 h CÓMO ELABORAR UNA BUENA QUINOA.** Chef Aida. Cocina peruana. EL ORO DE LOS ANDES
- 19'15 h TU BOTIQUÍN ECOLÓGICO EN TU COCINA.** Virginia Ceballos. ESPACIO ORGÁNICO

## Domingo 4

- 10'15 h TÉ KOMBUCHA. FERMENTACIÓN NATURAL.** Manuel Calabrese. LA KOMBUCHERIA
- 11'15 h RECETAS FÁCILES Y RICAS CON SAL DE COCO ECOLÓGICO.** Chef Alf Mota HERBES DE LA CONCA
- 12'15 h SECRETO DE CALABACÍN CON SUSPIRO DE ALGA KOMBU.** Chef Eva Vélez. NATURASI ESPAÑA
- 13'15 h SNACKS SALUDABLES CON SUPER ALIMENTOS.** Chef Javier Medvedovsky. MUNDO ARCOIRIS
- 14'15 h LAS ALGAS EN TUS PLATOS.** Chef Valentín Otero. PORTO-MUIÑOS
- 15'15 h POWER PUDDING VEGANO.** Vanessa Losada. Aula de Biococina El Sentido del Gusto. EL GRANERO INTEGRAL
- 16'15 h CÓMO COCINAR CON LAS SEMILLAS MOLIDAS LINWOODS.** Mireia Anglada. LINWOODS
- 17'15 h ¿QUÉ BAÑARIAS CON RAW CHOCOLATE?** Chef Pelu Campos. MUNDO ARCOIRIS
- 18'15 h NUEVAS TÉCNICAS APLICADAS A LA COCINA DE APROVECHAMIENTO...** Miembros de Ecochef España. Coordina: Luis Márquez

