



SHOWCOOKING BIOCULTURA: UNA CITA CON EL MADRID MÁS ECOGASTRONÓMICO

Uno de los espacios más clásicos de BioCultura pero a la vez donde más se experimenta, se crea e innova continuamente durante la feria, es su Showcooking. Un lugar casi “mágico” en el que chefs y profesionales de la cocina y la alimentación Bio realizan en directo demostraciones y preparaciones siempre sorprendentes a partir de ingredientes no solo saludables, sino además respetuosos con nuestro entorno. En Madrid esta actividad, que además es una de las más apreciadas por el público general de la feria, contará con dos espacios –Showcooking 1 y Showcooking 2- donde se ofrecerán un non stop de actividades culinarias en las que se darán prácticas pistas para poder seguir fácilmente en casa una dieta que ayude a mejorar problemas de salud, a mantener un equilibrio nutricional o a disfrutar de auténticas delikatessen Bio.

Desde la Cocina con Superalimentos, hasta cómo poder regular la Salud Hormonal con Suplementos o descubrir recetas que puedan combatir problemas de Artritis o reforzar la Inmunidad, Alimentación Antienviejecimiento o los beneficios que ofrece la Raw Food o Cocina Cruda. Todo ello sin olvidar auténticas sorpresas culinarias como la preparación de un Petit Suisse Vegano con Kombutxa; un Ceviche de Shiitake y Mango con Betaglucanos para potenciar la Inmunidad o curiosos patés que superando su origen francés, llegarán a BioCultura Madrid en forma de exquisitez hindú, italiana o mexicana.

Junto a las sesiones de cocina, charlas que abordarán el interesante tema de La Ecogastronomía, una oportunidad laboral de futuro, entre otras, completan la oferta del Showcooking de BioCultura de este año en el que Madrid se convertirá durante cuatro días en todo un referente EcoGastronómico.

Para más información y entrevistas:

Dpto. Prensa, Comunicación y RRSS

Beatrice Pieper
email: medios@vidasana.org

teléfono: 679 326 020