

CONFERENCIAS

2022

BIO
araba

VII FERIA DE PRODUCTOS ECOLÓGICOS,
VIDA SANA Y CONSUMO RESPONSABLE

VIERNES 18 MARZO

- 11:00-13:30 **Visitas Colegios. Charlas organizadas por Slow Food Araba:**
"Cambio climático, la solución está bajo nuestros pies.
La importancia de introducir a la alimentación productos de temporada y ecológicos".
Javi Chaves, Huerta Esmeralda. SLOW FOOD ARABA.
- 16:30-17:30 **Nuevos Alimentos, parte teórica y taller de cocina.** Iratxe Domezain y Rebeca Ramiro. Dietistas Nutricionistas. CENTRO DIETETICO TU SALUD ES NATURAL
- 17:30-18:30 **Presentación y degustación de quesos veganos de anacardo.**
Quevana, la quesería vegana.
- 18:30-19:30 **Viaje a los Olivos Milenarios de Vizcántar. Vida, historia, cultura y tradición a través de varios olivos monumentales y milenarios.**
Presentación de Actividades Eco-Turísticas de Aceites Vizcántar.
- 19:30-20:45 **SHOWCOOKING: La importancia de los alimentos fermentados. Elaboración casera de chucrut.** Marta Francisco / Alimentación Consciente: www.martafrancisco.com. MAMIA.

SABADO 19 MARZO

- 11:30-12:15 **Masaje de Buenas Noches con tu Gua Sha,**
Lamia Biocosmética. Pilar Garrido. La Vida Mejor.
- 12:15-13:15 **Qué es SMARTMAKEUP: El nuevo maquillaje bio-vegano ultra-versátil.** Aina de Mo.
- 13:15-14:15 **SHOWCOOKING: Regreso a la Tierra,** Slow Food Araba.
- 16:30-17:30 **Taller de Aromaterapia,** ARBOLEDA.
- 17:30-18:30 **Dieta Alcalina y aminoácidos formadores de colágeno frente a Big Food & Big Pharma.** David Meléndez Morales, Citric Diet.
- 18:30-19:30 **El secreto de una piel radiante y luminosa en 5 pasos.** AKAME Belleza Natural.
- 19:30-20:45 **SHOWCOOKING: Elaboración y degustación de bizkotxo de zanahoria y especias.**
Montse Pérez. MAMIA.

DOMINGO 20 MARZO

- 11.30-12:30 **Construcción integral con materiales ecológicos y criterios sostenibles.**
Ivan Paino - Brizna Bioconstrucción y Jon Pérez - Biarkio Arquitectura.
- 12:30-13:30 **Taller Familiar: Snacks Saludables para toda la familia.**
Iker Asurmendi, Te Cõmo Catering.
- 16:30-17:30 **La importancia de la transición ecológica en la viticultura.**
David Varela Rodríguez. Enólogo. GREENPEACE ARABA.
- 17:30-18:30 **Taller: "Soy lo que me nutre. La Salud, más allá del sello ecológico".** Nagore Lázaro, Terapeuta y Nutricionista Psico-corporal. Asociación de Consumo Ecológico BioAlai.
- 18:30-19:30 **AMC SMART, Cocina Inteligente y Saludable.** Susana del Amo, AMC.

ORGANIZA



PATROCINADORES



COLABORADORES



artepan mamia