



Feria de Muestras "La Lechera"

Gracias al apoyo de:



SieteVallesdeMontaña
TERNERA ECOLÓGICA

LA ORTIGA

Organiza:



Colabora:



Patrocina:



BioTierruca

II Feria de Ecología y *SlowFood* de Cantabria

10 de Septiembre de 2017

Feria de Muestras "La Lechera"

Torrelavega

Horario 10:00 a 21:00

Más de 50 expositores de productos ecológicos,
naturales, km0, artesanos,
empresas sostenibles y asociaciones

Actividades infantiles
show cooking

conferencias

degustaciones,

terapias

foodtracks,

talleres sensoriales

www.biotierruca.org

11:00 Inauguración de la Jornada, Consejería de Medio Rural, Pesca y Alimentación del Gobierno de Cantabria

SALA MAX. 300P

conferencias

- 11:15 Más mercado y menos supermercado, el impacto de la publicidad sobre nuestra alimentación, Natalia Constanzo, Enfermera, Fundación de Enfermería de Cantabria.
- 12:00 Cáncer y Alimentación, Odile Fernández, Médico de Familia y Escritora
- 13:00 Agricultura Ecológica explicada a consumidores, Pablo Herrero Calva, Ingeniero Agrónomo y Agricultor
- 14:00 Un Camino hacia la Pesca Sostenible, Roberto Gutiérrez, gerente GAC Oriental de Cantabria (Pescalonja) y Emilio Louro (Fundación Lonxanet).
- 16:00 Presentación de "La Red de Granja en Granja", Slow Food Cantabria y el "Aula de Cultura Alimentaria", Toñi de la Iglesia, Asoc. Cultural La Ortiga & Slowfood
- 17:00 Cómo poner a punto tu cuerpo tras el verano para liberarte de excesos. Detox. Gogo Bela MacQuillan, Terapeuta Integral, Medicina Tradicional China
- 18:00 La importancia de retornar al origen nuestros órganos. Agua Kangen. Pilar Fernández, Kinesióloga
- 19:00 Radiestesia y Salud, Benito Gallego Blanco, Radiestesista, Naturòpata, Osteòpata (Los asistentes pueden solicitar un test diagnóstico por radioestesia)
- 20:00 Acupuntura y Medicina Tradicional China: Medicina milenaria, medicina del futuro, Xiomara Ridaura

SALON CIMA MAX. 120P

- 11:15 Los beneficios de la astrología en tu día a día, Luis Carrera, Psicoastrólogo.
- 13:00 Siente tu cuerpo de una manera diferente con Yamuna Body Rolling, Elisa Antolín, Profesora.
- 14:00 ¿Qué ocurre después del dolor?, Ana García, Anuk's Torrelavega
- 16:00 Descubre origen emocional de la enfermedad, Alvaro Arrizabalaga, Instituto Enric Corberá. Bioneuroemoción.
- 17:00 La comida colectiva, ¿qué ocurre en nuestros colegios?, José Antonio Setién (Ampros), Jorge Hernández (Mensa Cívica), María Montesino (7 Valles de Montaña)
- 18:00 Alimentación Consciente: La ecología en nuestro plato, Victor González, Ingeniero, Profesor y Mentor en Consumo Etico
- 19:00 Alimentación Ecológica, Comer o nutrirse, Begoña García Martínez, Ingeniera Agrónoma y Asesora Nutricional
- 20:00 Alegría de vivir: aprende el arte de liderarte a ti mismo, Sara Gómez Marquina, Fisioterapeuta, Espec. Univ. Terapias Alternativas y Ase. Nutricional.

AULA CIMA MAX. 60P

- 14:00 Internet y redes sociales: grandes aliados para tu proyecto, Hipersocial Comunicación
- 17:00 Alimentación Consciente para una vida saludable, Sara Gómez Marquina, Fisioterapeuta, Espec. Univ. Terapias Alternativas y Ase. Nutricional
- 18:00 Nuevas Constelaciones Familiares, Sistémicas y Cuánticas, Maite Salas
- 19:00 Cooperativa Energética Solabria Enerplus, Gabriel Moreno

show cooking

Raúl Alamira cocinero del Grupo Deluz, Restauración sostenible, nos sorprenderá con tres espectáculos y degustación,

- 11:30 Ensalada divertida de Legumbre
- 13:30 Mix de Patata con 5 quesos
- 14:30 Interpretando la Ternera Ecológica

degustaciones,

También tendremos:

- 19:00 Marianella Ferrero de PanyMás, "Masas Madres"
- 20:00 Paula Hoyal de Vegano Azul, "Sano y Vegano"

Actividades infantiles

- 10:00 El Desayuno Saludable, (7 a 13 años - 20 plazas) Raúl Altamira, Grupo Deluz
- 17:00 El Plato Saludable, Natalia Constanzo, Fundación de Enfermería de Cantabria (4 a 10 años - 40 plazas)

10:00 / 12:00 / 16:00 / 18:00 La Escueluca nos presenta "A los Orígenes del Gusto" (niñ@s de 3 a 12 años) 10 plazas cada 30min. 10:00

- 18:00 Diana Feijoo, (10 a 18 años) "Taller de cosmética natural"
- 19:00 AlpacaTrax-Huella Sostenible de Pámanes (8 a 12 años) "Acercamiento a las fibras naturales"

- 11:30 En el Stand de La Lejuca "Pastoreo libre de la vaca Tudanca, campanos y más"
- 12:00 a 18:00 En el Stand de Cantabria Experimental, "Taller de huellas para padres/madres e hij@s"

SALA DE CATAS

talleres sensoriales

- 10:30 Cata de Leche "UHT vs Leche fresca", por Ángel Luis Gómez, UMAMI y Ana Villar, CIFA
- 18:00 Cata de café Etiopía Comercio Justo y Eco, por Dr. Luisito
- 12:00 / 14:00 / 17:00 / 19:00 Cata de Queso, dirigida por Ana Arroyo, Slow Food

La Cantina

Aquí puedes comer y relajarte...

- Vegano Azul Suances
- Dulcienne Torre Repostería
- PanyMás Cabezón

foodtracks,

Este programa puede sufrir modificaciones de última hora, disculpen las molestias
MÁS INFORMACIÓN, WWW.SLOWFOODCANTABRIA.ES / WWW.BIOTIERRUCA.ORG