

SHOW COOKING

JUEVES 8

- 15h. Dónde cocinamos nuestros alimentos, la importancia del cómo hacerlo: bizcochos y ensaladas. **Eugenio García Macías**. Organiza: Cosana System, S.L., Saladmaster, Madrid.
- 17h. Bonito del Norte, atún claro y anchoas en aceite de oliva ecológico **Manuel Torres**. Organiza: Conservas Ortiz.
- 18h. Preparado de fruta en el aire **Mariano Castellanos**. Organiza: La huerta de tu casa.

VIERNES 9

- 10:30h. Elaboración de Pasta de Kamut con salsa de tofu, algas y nueces. Postre: crema de arroz con crujiente de copos de maíz. **Marisa Fernández**. Organiza: El Granero Integral.
- 12 h. El aceite de oliva ecológico a través de nuestros sentidos **Fermín Rodríguez** Director de Aceites Vizcántar y catador del Panel de Cata del C.R.D.O.P. Priego de Córdoba. Organiza: Aceites Vizcántar.
- 13 h. Cocina en directo con productos ecológicos de la Comunidad de Madrid **Luciano Villar** Cocinero. Organiza: Comité de Agricultura Ecológica de la Comunidad de Madrid.
- 16 h. Presentación del utensilio Chufamix con el que se elaboran bebidas vegetales de almendra, avellana, arroz, espelta, soja, avena, etc... **Andoni Monforte**. Organiza: Chufamix, SL.
- 17 h. Recetas crudiveganas gourmet **Javier Medvedovsky**. Organiza: Espiritual Chef. Natural Art Food
- 18 h. Acai, semillas de cáñamo, cacao **Goncalo Sardinha**. Organiza: Alma & Valor, LDA.
- 19h. Recetas con superalimentos como chlorella, maca, rosa mosqueta, cáñamo... **Ivonne del Carmen y José Luis Ramos**. Organiza: Superalimentos Mundo Arcoiris



Organiza:



Colabora:



MADRID ECO GASTRONÓMICO

SÁBADO 10

- 11 h. ¿A qué sabe el café justo? Prueba, degusta, disfruta y aprende **María Fernández Suárez** Profesional experta en comercio justo y en cooperativas de pequeños productores de café. Organiza: Alternativa3.
- 12 h. Macrobiótica y ayurveda para todos **Diana López** Cocinera macrobiótica. Organiza: Naturasi.
- 13 h. Cocina en directo con productos ecológicos de la Comunidad de Madrid **Luciano Villar** Cocinero. Organiza: Comité de Agricultura Ecológica de la Comunidad de Madrid.
- 16 h. Los beneficios de la cocina al vapor Taller con degustación **Núria García** Experta en cocina al vapor. Organiza: Codis Verd-Le Vitaliseur.
- 17 h. Recetas crudiveganas gourmet **Javier Medvedovsky**. Organiza: Espiritual Chef. Natural Art Food
- 18 h. Quinoa multicolor y maca alimentos protéicos y sus diversos usos culinarios **Fernando Salcines** Doctor en economía agraria, y **Raquel Magem** Dietista, chef y escritora. Organiza: El Oro de los Andes, SL.
- 19 h. Preparados para tartas y galletas **Estela Barbeito**. Organiza: Porto-Muiños.

DOMINGO 11

- 11 h. Recetas elaboradas a base de yogur Organiza: Pur Natur SA
- 12 h. Menú anti-cáncer hecho con zumos, smoothies, crackers y germinados **Odile Fernández** Médico de familia, especializada en alimentación anticáncer, y **Joaquín Adarve** Cocinero. Organiza: Conasi.
- 13 h. Picada vegetal **Sebastián Forenc**. Organiza: Vegetalia SL
- 14 h. Pastas frescas rellenas (harinas Naturasi) **Mónica Bedana** Blog "La Zuccheriera". Organiza: Naturasi.
- 15 h. Agave, semillas chia, fresas **Goncalo Sardinha**. Organiza: Alma & Valor, LDA.
- 16 h. Alta pastelería vegana **Toni Rodríguez Segura** Pastelero vegano, joven propietario de Lujuria Vegana Barcelona. Organiza: Animanaturalis.
- 17 h. Recetas crudiveganas gourmet **Javier Medvedovsky**. Organiza: Espiritual Chef. Natural Art Food
- 18h. Dónde cocinamos nuestros alimentos, la importancia del cómo hacerlo: bizcochos y ensaladas. **Eugenio García Macías**. Organiza: Cosana System, S.L., Saladmaster, Madrid.