

**PROGRAMA ACTIVIDADES STAND MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN
BIOFACH**

14 al 17 de febrero de 2023

DÍAS / HORAS	martes 14	miércoles 15	jueves 16
10:00 - 11:00	<p align="center">COMITÉ ARAGONÉS DE AGRICULTURA ECOLÓGICA Degustación de:</p> <ul style="list-style-type: none"> - montaditos de tomate confitado con paté de aceitunas negras - aceitunas negras con pepinillo agri dulce y cebolla - corte a cuchillo de unos platos de jamón ecológico <p align="center">Maridaje con vino tinto ecológico</p> <p align="center">Cocinero: Daniel Lluch, responsable del Show Cooking Aragón Ecológico</p>	<p align="center">BIOSASUN, S.A. AOVE</p> <p>Kéfir de kombucha; crema y jalea de naranjas y olivas; cervezas lager y sin alcohol, todos ellos con polifenoles de oliva</p> <p align="center">Ponente: Eusebio Gainza Lafuente</p>	<p align="center">ATALAYA BIO La miel del aloe vera biodinámico The biodynamic aloe vera honey</p> <p align="center">Ponente: Javier Tormos</p>
11:00 - 11:30	<p align="center">ALMENDREHESA, S.L. y HABITAT, S.C.A. Frutos secos y AOVE</p> <p align="center">Ponente: Pablo S. García, CEO</p>	<p align="center">BRAS DEL PORT Sales ecológicas</p>	<p align="center">FINCA LA GRACIA Higos secos, AOVE y nueces</p> <p align="center">Ponente: Juan Ressia Sierra</p>
11:30 - 12:00		<p align="center">PRESENTACIÓN DE ORGANIC FOOD IBERIA (OFI) Madrid, 7-8 junio 2023</p>	
12:00 - 12:30		<p align="center">SETACOR Setas eco de olivo y sus conservas gourmet Organic olive leaf mushrooms and their gourmet preserves Degustación de:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ensalada con setas en vinagreta y naranja/mushroom pickled salad - paté de setas con manzana y cebolla caramelizada/mushroom pate with apple and caramelised onion - pan con setas de miel y limón/spanish tapa with bread, mushroom, honey and lemon <p align="center">Ponente: María Rosas</p>	<p align="center">SÀNIMA HERBS Feed your soul/Real Organic Artisanal Herbs from Ibiza Degustación de:</p> <ul style="list-style-type: none"> - vasitos de infusiones - canapés con queso blanco de untar y otros con aceite de oliva, condimentados con hierbas secas <p align="center">Ponente: Laia Ribes</p>
12:30 - 13:00		<p align="center">EMBUTIDOS ENTREPEÑAS Degustación de cecina de León</p> <p align="center">Ponentes: Natalia Ordóñez Gutiérrez Christian Bulzomi</p>	
13:00 - 14:00	<p align="center">ENTRESETAS La importancia de las setas ecológicas en nuestra alimentación The importance of organic mushrooms in our diet Degustación de arroz con setas</p> <p align="center">Ponente: Nazaret Mateos, CEO de Entresetas Cocinero: Alberto Villegas Restaurante San Remo (Palencia)</p>	<p align="center">TORRES GRUPO - EUROPEA DEL PISTACHO Degustación tapa elaborada con pistachos</p>	<p align="center">COMITÉ ARAGONÉS DE AGRICULTURA ECOLÓGICA Degustación de:</p> <ul style="list-style-type: none"> - montaditos de tomate confitado con paté de aceitunas negras - aceitunas negras con pepinillo agri dulce y cebolla - corte a cuchillo de unos platos de jamón ecológico <p align="center">Maridaje con vino tinto ecológico</p> <p align="center">Cocinero: Daniel Lluch, responsable del Show Cooking Aragón Ecológico</p>
14:00 - 15:00	<p align="center">ECOSPIRULINA Degustación de crema de algarroba con espirulina Spirulina: the most sustainable food on earth</p> <p align="center">Ponente: Nicolás</p>	<p align="center">ARRIEZU VINEYARDS Vinos DOC Rioja y DO Rueda y almendras</p> <p align="center">Ponente: Pablo Monreal Melero</p>	<p align="center">ECOVALIA PRESENTACIÓN DEL "CONGRESO EUROPEO DE PRODUCCIÓN ECOLÓGICA" Córdoba (España), 26-28 septiembre 2023</p>
15:00 - 16:00	<p align="center">CHOCOLATES MAÛA Presentación de chocolates Bean to Bar ecológicos hechos en Mallorca Degustación de 4 chocolates</p> <p align="center">Ponentes: Silvia y Jaume</p>	<p align="center">EMILIO ESTEBAN Harinas y copos ecológicos de distintos cereales</p> <p align="center">Ponentes: Tania Herrero Fernández Laura Ruiz Rodríguez Técnicos de desarrollo</p>	
16:00 - 17:00	<p align="center">SPANISH ORGANIC WINES-SOW Una apuesta por los vinos ecológicos y una vitivinicultura sostenible A commitment to environmentally friendly wines and sustainable winemaking BODEGA HERETAT LAVERNA, ALT PENEDÉS Señas culturales en busca de un vino más sostenible In pursuit of our cultural origins for a more sustainable wine</p> <p align="center">Ponentes: Susana Andrés Omella Dirección y Marketing. SOW Patrick Heuchenne Propietario Heretat Laverna</p>	<p align="center">COMITÉ ARAGONÉS DE AGRICULTURA ECOLÓGICA Degustación de:</p> <ul style="list-style-type: none"> - montaditos de tomate confitado con paté de aceitunas negras - aceitunas negras con pepinillo agri dulce y cebolla - corte a cuchillo de unos platos de jamón ecológico <p align="center">Maridaje con vino tinto ecológico</p> <p align="center">Cocinero: Daniel Lluch, responsable del Show Cooking Aragón Ecológico</p>	<p align="center">FLOR DE SAL D'ES TRENC – Salinas d'Es Trenc, Mallorca Flor de Sal d'Es Trenc, la sal de Mallorca Flor de Sal d'Es Trenc , the salt From Mallorca</p> <p align="center">Ponente: Laura Calvo C.C.O. (Chief Communication Officer)</p>
17:00 - 18:00	<p align="center">Almazara ecológica OLICEP SAT - CASA DE MENDOZA Aceite de Oliva Virgen extra ecológico y parámetros de calidad Presentation: Extra virgin olive oil organic and quality parameters</p> <p align="center">Ponente: Humberto Gironda</p>	<p align="center">MALLORCA DISTILLERY Cata de Gin Palma; Gin Palma Spiced y Vodka Palma Degustación de clásico Gin & Tonic</p> <p align="center">Ponente: Byron Holland Director de Mallorca Distillery</p>	<p align="center">TORRES GRUPO - EUROPEA DEL PISTACHO Degustación tapa elaborada con pistachos</p>