

ECOFRIKIS

de la Gastronomía sana, sostenible y solidaria



VIERNES 9 de junio
15° Gala Ecofrikis Gastronomía sana, sostenible y solidaria

19.30 h. Salón de Actos Plaza España, 3. Burgos
 Entrada libre y gratuita hasta completar aforo
 En directo en www.ecofrikis.es y después en el canal de youtube

Superecofrikis

Tradición y Evolución con Estrella Michelin
 Miguel Cobo. *Restaurante Cobo Estratos*

Flipando por comer sano y sostenible

Aprendiendo a cocinar. Chelus y alumnado. *Cocinero y docente*
Mucho más que platos. Germán Martínez. *El Gusto Catering. Cáritas*
Cantar y Comer, todo es un placer. Alfonso Díez. *Folklorista*
Lechugas urbanas. Fiorina Fazio. *Huerta Molinillo. Alfoz de Burgos*
Paisaje comestible. J. Luis Martín. *Paris Honey Awards'23. Demanda*
Carne de la buena. Andrés Gómez. *Ganadería Regenerativa. Arlanza*
1 vez al mes. Ernesto Ruiz. *Productor y mercado local. Merindades*
Pan ¿industrial y saludable?. Gisela Gerardi. *UBU Investigación*
¿Qué desperdicio!. Alfonso Lacuesta. *Alimentum*
Por necesidad. José Ángel Toribio. *Director Banco de Alimentos*
Ciudad Creativa UNESCO. Raquel Puente. *Ayto. Burgos*
Por una buena alimentación. Marta Sanz. *Alianza Alimentaria*
Autóctono. Sano, Sostenible y Solidario. Virginia Fuentes. *F.Oxígeno*
Arte en directo. Diego Alonso. *Artista plástico*
Música en vivo. Rubén Ortíz (saxo) y Rodrigo Vázquez (teclado)
Piscolabis al finalizar. Para charlar, que no para cenar

Exposiciones

Del 1 al 12 de junio. "Comer sin plásticos"
 Facultad de Educación UBU

Del 12 al 30 de junio. "Comer sin plásticos"
 Facultad de Ciencias. UBU

Del 1 al 30 de junio. "Agricultura y Soberanía Alimentaria"
 EPS Río Vena. UBU

7 videorecetas de 7 cocineros

Comosapiens, El Fogón de Jesusón, El Gusto, El Huerto de Roque, La Jamada, Lab y Maricastaña
 En el canal de youtube Burgos por el Comercio Justo

Gymkanas escolares

Comercio y productos locales. Grupos concertados

JUNIO 2023



Día Mundial UNESCO-FAO de la Gastronomía Sostenible

Feria de la Tapa Autóctona

Sábado 17 y domingo 18. Covarrubias
 Organiza e información: www.citcovarrubias.com

Voluntariado ambiental

Domingo 11. "Ribera y huertas del Arlanzón"
 10.30 h. Puente peatonal de La Milanera, Bª San Juan. Burgos
 Gratuita. Inscripción en: www.experienciadeportiva.decathlon.es

Talleres de cocina y catas

Domingo 4. TALLER, PASEO Y CATA "Viñedos centenarios"
 10.30 h. Plaza Mayor, Baños de Río Tobía. Con Juan Carlos Sancha

Martes 6. TALLER "Recetas de Aprovechamiento"
 18.00 h. Escuela Hostelería Burgos. Con Andrea López. UBUverde

Martes 13. TALLER "Helados saludables"
 18.00 h. EPS Río Vena. Con Nutreburgos. UBUverde

Miércoles 14. TALLER "Huerta: Plaguida Ecológico"
 18.00 h. EPS Río Vena. Con Carmen Gutiérrez. UBUverde

Sábado 17. TALLER "Sensorial infantil"
 12.00 h. Sala Arlanza, Covarrubias. Con Paula y Ruta del Vino

Sábado 17. TALLER "Elaboración de Ginebra"
 13.00 h. Sala Arlanza, Covarrubias. Con Gin Silos

Sábado 17. CATA "Vinos del Arlanza"
 18.30 h. Sala Arlanza, Covarrubias. Con Diego Glez. y F. Mayoral

Sábado 17. TALLER "Coctelería con Vino"
 20.00 h. Sala Arlanza, Covarrubias. Nuria Basurto

Domingo 18. CATA "Vinos y tapas"
 12.00 h. Sala Arlanza, Covarrubias. Chelus y Fernando Mayoral
 Organizan e inscripciones en UBUverde, Ábrego y CIT Covarrubias

Más actividades y recursos

Día Mundial de la Gastronomía Sostenible
www.un.org/es/observances/sustainable-gastronomy-day

Burgos, Ciudad Creativa de la Gastronomía UNESCO
www.burgosgastromycity.com

Autóctono, Sano, Sostenible y Solidario. www.autoctono.info
Comercio Justo. www.burgosporelcomerciojusto.es



www.ecofrikis.es
ecofrikis@fundacionoxigeno.org
 947 256 752

