

---

# biocórdoba

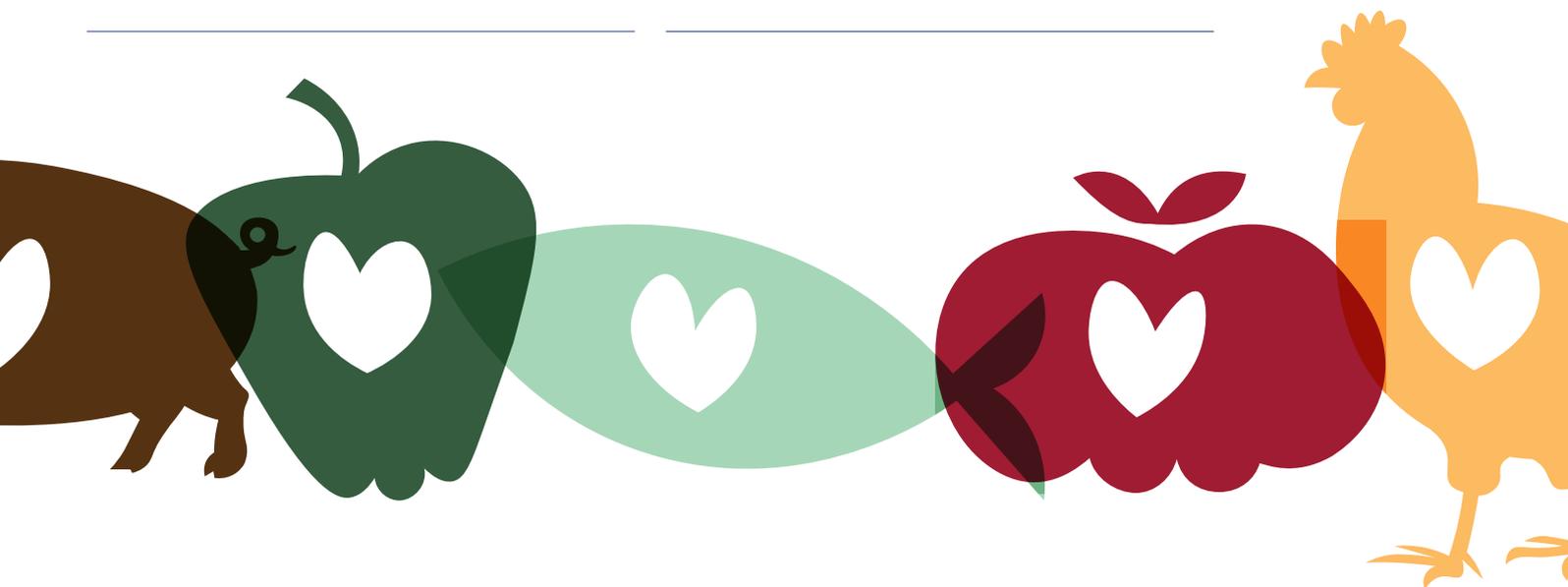
El encuentro natural de  
la alimentación ecológica

---

4 a 14 de octubre de 2018

**biocórdoba.org**

---



**La agricultura ecológica** viene para ensanchar nuestra experiencia sensorial: la gastronomía como fuente inagotable de placer y salud con la mirada siempre atenta al medio ambiente. Sabroso, saludable y sostenible son valores asentados en la sociedad actual y construyen un nuevo concepto de calidad.

**Biocórdoba** es el encuentro natural de la alimentación ecológica. Productos certificados y sometidos a estrictos controles de calidad establecidos por la Unión Europea para garantizar al consumidor que han sido producidos de forma respetuosa con el medio ambiente y el bienestar animal. Actividades y experiencias relacionadas con la promoción de una dieta equilibrada para las personas y cuidado del planeta; reducción del desperdicio alimentario; la reutilización y el reciclaje.

**Encuentro.** Basado en encuentros comerciales nacionales e internacionales mediante agenda previa. Los participantes seleccionan, una agenda personal de reuniones preconcertadas bilaterales (B2B) entre productores del sector ecológico, cadenas de distribución nacionales e internacionales y sector HORECA. En colaboración con EXTENDA, se ha organizado la visita de 24 compradores internacionales de 12 países.

**Gastronomía.** Como complemento a las misiones comerciales, podrán disfrutar de una Zona Gastronómica. Productos que destaquen por su innovación, alta calidad organoléptica, bajo impacto medioambiental y beneficio para la salud, yendo "más allá de la certificación ecológica" presentados junto a chefs como Miriam Cózar, Adrián Caballero, Jesús Barranto, M<sup>a</sup> Pilar Castro y Antonio Bellido especializados en producción de ecológica y capitaneados por Kisko García. También se disfrutará de los Túneles del vino "Premios Ecoracimo" y del Aceite de Oliva Virgen Extra "Premios Ecotrama".

**Congreso.** En Biocórdoba se enmarca el "II Foro ibérico de la producción ecológica". La similitud de la producción y las condiciones de suelo y clima de la península ibérica son el punto de partida para un intercambio de experiencias y conocimiento sobre la producción ecológica, estableciendo foro de discusión sobre la situación actual y la formulación de las estrategias para responder a las nuevas oportunidades y desafíos del sector.

**Off.** Actividades y experiencias, dirigidas a toda la ciudadanía, relacionadas con la promoción de una dieta equilibrada para las personas y el planeta; reducción del desperdicio alimentario; la reutilización y el reciclaje; fortalecimiento de la innovación agraria. El Centro Histórico de Córdoba, declarado Patrimonio de la Humanidad por la UNESCO, se convierte, durante unos días, en una extensión del Palacio de Congresos y Exposiciones.

**II FORO IBÉRICO DE LA PRODUCCIÓN ECOLÓGICA**

- > Jueves 4 a viernes 5 de octubre
- > Lugar: Palacio de Congresos y Exposiciones
- > **Solo para profesionales**

**Jueves 4**

- 10.00h. Acreditación de los asistentes
- 10.30h. Inauguración de Biocórdoba
- 11.00h. **Inauguración y presentación del Foro**  
Representante de la Consejería de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural, D.Álvaro Barrera. Presidente de Asociación Ecovalia, Dña. Filipa Horta Osório. Subdirectora da Direção Geral da Agricultura e Desenvolvimento Rural. Ministério da Agricultura, Florestas e Desenvolvimento Rural, Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. Modera: Evelyne Alcazar Marín. Directora de Internacional de Asociación Ecovalia
- 11.20h. **Caracterización de la producción ecológica en España y similitudes con Portugal.**  
Dña. Cristina M. Hagatong. Divisão da Qualidade e Recursos Genéticos. Direção-Geral de Agricultura e Desenvolvimento Rural. y D. Francisco Javier Maté Caballero, Subdirector General de Calidad Diferenciada y Agricultura Ecológica
- 12.10h. Coffee break
- 12.30h. **Andalucía, un referente en el sector de la producción ecológica. Análisis de su crecimiento y evolución.** D. Juan Jauregui Arana, Jefe de Servicio de Sistemas Ecológicos de Producción. Consejería de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural de Andalucía
- 13.15h. **Gestión de Irregularidades en producción ecológica (OFIS).** Amparo Parrilla Peláez. Ministerio de Agricultura y Pesca y Alimentación
- 14.00h. Pausa
- 16.00h. **Nuevo Reglamento de Producción Ecológica. Reglamento (UE) 2018/848. Principales novedades.** D. José Miguel González Otero. Ministerio de Agricultura y Pesca y Alimentación
- 16.25h. **Introducción al RENGRATI. Red Nacional de granjas típicas.** Dña. Bárbara Casanova Cano. Ministerio de Agricultura y Pesca y Alimentación
- 16.45h. **Producción de cerdo ibérico ecológico en la dehesa. Problemática para su desarrollo.** D. Alfredo Cunhal Sendim. Herdade do Freixo do Meio y Dña. Elena Escaño. Finca Montefrío.
- 17.15h. Coffee break
- 17.35h. **Retos de la comercialización de los productos ecológicos.** Pedro Barroso, Gerente de Miosótis y Antonio Lopes, Director de Agrobio. Mercado Agrobio "da rua ao mercado municipal, D. Francisco Campos Anguas. Gerente de Campos Carnes Ecológico S.L y Dña. Carmen Casas Ruiz. Vicepresidenta Almoçafre, SCA

**Viernes 5**

- 10.00h. **Certificación de Insumos Ecológicos UNE.**  
Dña. Esperanza de Marcos Sanz. Ministerio de Agricultura y Pesca y Alimentación de España
- 10.20h. **Producción de vino y aceite de oliva. La conversión para producción ecológica.** Rui Flores, Esporão S.A
- 10.45h. Clausura de Foro
- 11.00h. **Visita a finca/industria ecológica**  
Bodegas Robles S.A.
- 13.00h. **Regreso a Palacio de Congresos y Exposiciones**

**ZONA GASTRONÓMICA "BEYOND ORGANIC"**

- > 4 y 5 de octubre / **Público profesional**
- > 5 de octubre, 17.00-17.30-18.00-18.30 h / **Todos los públicos**
- > Lugar: Palacio de Congresos y Exposiciones

Participantes en la misión comercial, presentarán sus productos junto a chefs como Miriam Cózar, Adrián Caballero, Jesús Barranco, Mª Pilar Castro y Antonio Bellido especializados en producción de ecológica y encabezados por **Kisko García**. Se compone de 4 presentaciones de 30 minutos de duración en las que para participar se debe realizar inscripción previa.

**TÚNELES DEL VINO "PREMIOS ECORACIMO" Y DEL ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA "PREMIOS ECOTRAMA"**

- > 4 al 5 de octubre
- > Lugar: Palacio de Congresos y Exposiciones
- > **Solo para profesionales**

Los mejores vinos y aceites de oliva virgen extra ecológicos, reconocidos con los Premios Internacionales Ecoracimo y Ecotrama, tendrán un lugar en Biocórdoba donde se podrá acceder a su cata atendidos por sumilleres y catadores profesionales. Durante la celebración del evento tendrá lugar la entrega de los máximos galardones de los Premios Ecotrama y Ecoracimo 2018.

ABIERTO AL PÚBLICO

## PROGRAMA\* | Biocórdoba Off

**JORNADA TEÓRICO-PRÁCTICA PARA EL FOMENTO DE LAS VARIETADES HORTÍCOLAS LOCALES**

- > Jueves 4 de octubre, 10.00 – 12.00 h
- > Lugar: Finca de Agricultura Ecológica "El Aguilarejo"

**CONFERENCIA DE NICOLÁS OLEA**

- > Viernes 5 de octubre. 17.30h.
- > Lugar: Palacio de Congresos y Exposiciones

**CATA DE AGUA DE GRIFO DE CÓRDOBA**

- > Jueves 4 de octubre, 20.00h.
- > Lugar: Molino de Martos

**COCINANDO "MALAS HIERBAS"**

- > Viernes 5 y Miércoles 10 de Octubre, 20.00h.
- > Lugar: Molino de Martos

**HUERTO ECOLÓGICO EN AUTOBÚS JARDÍN «TAKE AWAY»**

- > Jueves 4 a viernes 5 de octubre, 10.00 a 14.00 h
- > Lugar: Entorno del Palacio de Congresos y Exposiciones

**TALLER «¿TRUEQUE O TRATO?»**

- > Sábado 6 octubre, 12.00h.
- > Lugar: Bulevar Gran Capitán

**TALLERES "COMIENDO DE TEMPORADA, DE CERCANIA Y SIN DESPERDICIO"**

- > Lunes 8 a miércoles 10 de octubre, 19.00 h.
- > Lugar: Centros Cívicos Municipales
- > Inscripciones: medioambiente@ayuncordoba.es

**EL ECOMERCADO**

> Viernes 5 a sábado 6 de octubre, 10.00 a 21.00h.  
> Lugar: Bulevar Gran Capitán

El Ecomercado contará este año con una participación en torno a 45 expositores y un programa de **talleres dirigido a público infantil y adulto**, que detallamos a continuación.

**Viernes 5**

TALLER INFANTIL	TALLER ADULTOS
10.00-14.30	10.00-12.00
<b>El huerto instantáneo</b>	<b>Come bien, sabe mejor</b>
	12.00-14.00
	<b>Cocina para picar</b>
13.30-14.30	14.00-15.00
<b>Ingenio</b>	<b>Degustación/cata de aceitunas</b>
16.00-17.00	16.00-17.00
<b>Ingenio</b>	<b>Degustación/cata de miel</b>
17.00-18.00	17.00-18.00
<b>Desafío trivial</b>	<b>Come bien, sabe mejor</b>
18.00-19.00	18.00-19.00
<b>Cocinamos nuestra merienda</b>	<b>Si asocias, funciona</b>
19.00-20.00	19.00-20.00
<b>Macetohuertos</b>	<b>Cocina para picar</b>
20.00-21.00	20.00-21.00
<b>El país de la fruta y la verdura</b>	<b>Desgutación/cata de aceitunas</b>

**Sábado 6**

TALLER INFANTIL	TALLER ADULTOS
10:30-11:30	10:30-14:15
<b>Desafío trivial</b>	<b>Macetohuertos</b>
11:30-12:30	
<b>Cocinamos nuestro desayuno</b>	
12:30-13:30	
<b>Macetohuertos</b>	
13:30-14:15	
<b>El país de la fruta y la verdura</b>	
14:15-15:00	14:15-15:00
<b>Ingenio</b>	<b>Degustación/cata de aceitunas</b>
16:00-17:00	16:00-17:00
<b>Ingenio</b>	<b>Degustación/cata de miel</b>
17:00-18:00	17:00-18:00
<b>Desafío trivial</b>	<b>Come bien, sabe mejor</b>
18:00-19:00	18:00-19:00
<b>Cocinamos nuestra merienda</b>	<b>Si asocias, funciona</b>
19:00-20:00	19:00-20:00
<b>Macetohuertos</b>	<b>Cocina para picar</b>
20:00-21:00	20:00-21:00
<b>El país de la fruta y la verdura</b>	<b>Desgutación/cata de aceitunas</b>

**PROMOCIÓN EN PUNTOS DE VENTA**

> 4 al 14 de octubre

- > **Papel para envolver en los mercados de abastos de Córdoba.** Mercados de Abastos de Córdoba. En colaboración con MERCACÓRDOBA
- > **Bolsas de papel.** Comercios de Córdoba. En colaboración con SADECO y ECOEMBES
- > **Tarjetas bonobús.** Comercios de Córdoba. En colaboración con AUCORSA
- > **Jarras de agua de grifo en la hostelería de Córdoba.** Restauración de Córdoba / En colaboración con EMACSA
- > **Postal "Receta dibujada" Biocórdoba.** Comercios y restauración de Córdoba

**Córdoba**

**IDEAS Comercio Justo** / Claudio Marcelo, 7  
**La Despensa, Ecológico y Artesano** / Plaza de Colón, 41  
**Centro Ekilore** / Compositor Ramón Medina 6 Local  
**Supernatura** / Manuel Fuentes Bocanegra, 1  
**Frutas Paqui** / Mercado Sánchez Peña, puestos 2 y 3  
**Eco-Frutas AlNatural Zumos "4 estaciones"** / Fray Albino  
**La Llave Cultura Comestible** / Tundidores, 1, esq. Rodríguez Marín  
**El Setal** / Fray Luis de Granada, 6  
**Almocafre, S. Coop. And** / Avda. de los Custodios, 5  
**La Tejedora** / Gutiérrez de los Rios, 10  
**Carnicería Melli** / Ronda Tejares, 16  
**Herbodietética San Rafael** / Ollerías, 11  
**Saboreco.com** / Los Molinos, 1 - Local esquina  
**Natursinga** / Santa Rosa, 7  
**Frescum** / Plaza Ramón y Cajal, 4  
**Deza Calidad** / Ronda del Marrubial, esq. Agrupación Córdoba  
**Deza Calidad** / Isla Fuerteventura, 48  
**Deza Calidad** / Las Quemadas. Imprenta Alborada P.116  
**Deza Calidad** / Sector Sur Libertador Sucre, 38, esq.  
**Carrefour La Sierra** / Calle Poeta Emilio Prados S/N  
**Carrefour Zahira** / Carretera de Madrid Km 400

**Resto de Andalucía**

**The Spanish Grocery** /Tienda on line. Sevilla  
**El Olivar Granadino** /Mercado de San Agustín Puesto 25. Granada  
**Campolea Organic Hacienda Salvador Diaz** / A394 KM.15,9. Utrera  
**Andunatura** / Pol. Ind. Ave María, Parc. 2-6 23740. Andújar - Jaén  
**ALCYON** / Cuesta de los Mesones 8. Castro del Río  
**El Mesias** / Av. De Andalucía, 24. Estepa  
**Dos Bahías Mercado de Abastos** / Chiclana  
**Valle y Vega** / Calle Boabdil, 9. Churriana de la vega  
**Verdy Mercado Ecológico** / Av. Paseo de Europa, 27, local 2. Sevilla  
**Ayanet - Nutri** / Nav. Afrodita. Sevilla  
**Asociación El Encinar**/ Margarita Xirgú 5. Granada  
**Carrefour Lucena** / P.I. Los Polvillares s/n. Lucena  
**Carrefour Baena** / Carretera A 305 Km 60. Baena  
**Carrefour Puente Genil** / Ramblas s/n. Puente Genil

---

**UN METRO CUADRADO**

- > Jueves 4 a sábado 6 de octubre
- > Lugar: Restaurantes, bares y tabernas de Córdoba

Catas rápidas de alimentos ecológicos en las tabernas y restaurantes de Córdoba. Una ruta en la que se ofrecerá una aproximación perfecta de los alimentos ecológicos para principiantes y entusiastas por igual. En el establecimiento se reservará una mesa **Biocórdoba** donde se celebrarán las catas rápidas. **Cada cata tendrá una duración de 15 minutos y se concentra en un único producto.**

Las plazas son limitadas.  
Si desea asistir puede escribir a [info@biocordoba.org](mailto:info@biocordoba.org)

---

**Jueves 4****EL ASTRONAUTA**

- > **Garbanzos en ensalada, Garbanzos en hummus, Garbanzos tostados al horno** de La Huerta Lunera  
13.00, 13.15, 13.30 y 13.45h.
- > **Melón, ajo puerro y cebolla blanca**  
con Huerta Piñeros de Subbética Ecológica  
14.00, 14.15, 14.30 y 14.45h.

**LA CAZUELA DE LA ESPARTERÍA**

- > **Aceite de oliva virgen extra** de Heredad de Valdeporres  
20.00, 20.15, 20.30 y 20.45h.
- > **Salmorejo, zumo de tomate cherry, gazpacho, zumo de sandía** de Bioterráneo  
21.00, 21.15, 21.30 y 21.45h.

**LA LLAVE, CULTURA COMESTIBLE**

- > **Tomate** con Manuel Villatoro de Subbética Ecológica  
20.00, 20.15, 20.30 y 20.45h.
- > **Aceitunas, paté de aceitunas, aceite de oliva virgen extra**  
con Bio Luz de Subbética Ecológica  
21.00, 21.15, 21.30 y 21.45h.

**LOS PATIOS DE LA MARQUESA**

- > **Aceite de oliva virgen extra** de LivesOlives  
20.00, 20.15, 20.30 y 20.45h.

**OMUNDO DE ALICIA**

- > **Cerveza** Bandolera  
21.00, 21.15, 21.30 y 21.45h.

**RESTAURANTE LA BOCA**

- > **Vino** de Bodega F. Schatz  
13.00, 13.15, 13.30 y 13.45h.
- > **Tomate envasado** Marián Martínez / Subbética Ecológica  
14:00, 14:15, 14:30 y 14:45 h

**TABERNA EL N°10**

- > **Aceite de oliva virgen extra** de La Cultivada  
20.00, 20.15, 20.30 y 20.45h.
- > **Vino** de Hacienda Bolonia  
21.00, 21.15, 21.30 y 21.45h.

**Viernes 5****MUSA BAR**

- > **Aceite de oliva virgen extra** de Aceite Miluma  
13.00, 13.15, 13.30 y 13.45h.
- > **Miel de VerdeMiel**  
14.00, 14.15, 14.30 y 14.45h.

**OMUNDO DE ALICIA**

- > **Té, edulcorantes** de Stevia del Condado  
20.00, 20.15, 20.30 y 20.45h.

**RESTAURANTE LA ANTIGUA**

- > **Vermut** de Bodegas Robles  
13.00, 13.15, 13.30 y 13.45h.
- > **Aloe vera** de Aloe del genil  
20.00, 20.15, 20.30 y 20.45h.

**RESTAURANTE AMALTEA**

- > **Azofaifos, toffee y requesón, Requesón y mermelada de azofaifos, Wok de garbanzos y azofaifos** de Ignacio Amián  
13.30, 13.45, 14.00 y 14.15h.

**RESTAURANTE LA BOCA**

- > **Ajo negro** de La Abuela Carmen  
20.00, 20.15, 20.30 y 20.45h.
- > **Huevos** de Biocarrollo  
21.00, 21.15, 21.30 y 21.45h.

**TABERNA EL N°10**

- > **Aceite de oliva virgen extra** de Hacienda Bolonia  
13.00, 13.15, 13.30 y 13.45h.
- > **Paletilla de cordero lechazo asado en su jugo, Medallones de cordero lechazo en salsa, Ternera blanca estofada con verduras y patata, Caldereta de cordero lechazo** de Las Hazas  
14.00, 14.15, 14.30 y 14.45h.

**TABERNA LA MONTILLANA**

- > **Aceite de oliva virgen extra** de 1948 Óleum  
13.00, 13.15, 13.30 y 13.45h.
- > **Huevos, aceite «Casilla Vieja» y huerta**  
Francisco Pascual Márquez / Subbética Ecológica  
14:00, 14:15, 14:30 y 14:45 h

---

**Sábado 6****EL BOH**

- > **Berenjenas** de Hermisenda Huerta Natural  
13.00, 13.15, 13.30 y 13.45h.
- > **Pan y dulces** de Panadería Cuatro Soles  
14.00, 14.15, 14.30 y 14.45h.

**EL OTRO**

- > **Aceite de oliva virgen extra, vinagre, vino dulce** de Monteblanco  
13.00, 13.15, 13.30 y 13.45h.

---

4 a 14 de octubre de 2018

## **biocórdoba**

El encuentro natural de  
la alimentación ecológica

---

Más información e inscripciones  
en **biocordoba.org**

---

Organizado por:



En colaboración con:

