



- El recinto Iradier Arena del 7 al 9 de noviembre mostrará las diferentes alternativas para disponer hábitos y un estilo de vida saludable y respetuoso con el medio ambiente
- Slow Food, los chefs de los restaurantes La Huerta y la Casa del Padrón, Biohaus, Eneek, Alternativa 3, Greenpeace, e Intermon Oxfam protagonizarán el programa de eventos

Catas, sesiones de cocina y conferencias en la feria Bioaraba

Bioaraba, la primera feria organizada en Vitoria-Gasteiz sobre productos ecológicos, vida sana y consumo responsable, ha preparado un variado programa de actividades que se desarrollarán en el recinto Iradier Arena del 7 al 9 de noviembre. Exhibiciones de cocina en vivo de la mano de reconocidos chefs, catas de cacao y aceite, talleres y conferencias sobre la alimentación ecológica entre otras actividades.

La feria Bioaraba abrirá sus puertas el próximo viernes 7 de noviembre en el recinto Iradier Arena a las 11 de la mañana, mostrando a más de 60 expositores de alimentación ecológica, así como de bioconstrucción, energías renovables, viajes, etc. A las 12:00 se ha organizado una “Cata de aceites Vizcantar” denominada Aprendizaje del aceite de oliva a través de nuestros sentidos y cómo sus sabores y aromas inciden en nuestra salud.

Por la tarde, el movimiento Slow Food, que promueve recuperar los productos y sabores tradicionales, ha organizado a partir de las seis del viernes una exhibición de cocina denominada “Laboratorio del gusto”. Además, habrá show cooking y Pintxo Pote a cargo de los chefs Mikel Fiestras, del restaurante la Huerta, y Ruben González, del restaurante La Casa del Padrón.

La asociación [Eneek](#) presentará el sábado 8 de noviembre a las 11:30 de la mañana el cuadro de planificación del huerto ecológico adaptado a las condiciones de Araba y Bizkaia-Gipuzkoa. Además, a partir de la 13:00 horas realizará un taller de etiquetado de alimentos ecológicos con degustación.

A partir de las cinco de la tarde, la firma de construcción sostenible Biohaus ofrecerá una conferencia sobre bioconstrucción. Y entre las 7 y 9 de la tarde el chef Iker Asurmendi realizará el show cooking "Cocina energética y ecológica" (Asesoría Gastronómica "La almendra").

El domingo 9 a las 12:00 del mediodía, Luís Ferreirim, responsable de la campaña de agricultura de [Greenpeace](#) ofrecerá el domingo 9 de noviembre ofrecerá la conferencia "Salvemos a las abejas y a la agricultura".

[Intermon Oxfam](#) ofrecerá entre las 4:30 y 5:30 de la tarde una degustación de café. La importadora de comercio justo [Alternativa 3](#) realizará una cata de cacao a partir de las 5 de la tarde. Finalmente la agencia de viajes [Havana Experience](#) ofrecerá una presentación de su oferta de viajes.

□□□ **Más información**

□ www.bioaraba.com