

SHOWCOOKING Y JORNADA DE ECOTURISMO EN BIOCULTURA

Este pasado sábado 11 de noviembre hemos estado en Ifema en la feria Biocultura invitadas por Ecotur y Blog on Brands.

Este era mi tercer o cuarto año en Biocultura y me ha llamado muchísimo la atención lo que ha crecido en poco tiempo. Ahora ocupa dos pabellones completos de Ifema y hay stands de alimentación, cosmética, textil, mobiliario, turismo... Está claro que lo natural, lo eco, lo bio, ...está muy de moda.

Personalmente creo en la vuelta a nuestras raíces, en la vuelta al huerto y a comer lo que la tierra nos ofrece directamente, sin embadurnar los productos con grasas raras, edulcorantes, conservantes, aromas, colores... y más de lo mismo en cuanto a los productos animales. La carne está buena sin más, no hay que pintarla de rojo para que sepa mejor ni llenarla de sulfitos y otros aditivos que no hacen más que provocarnos malas digestiones, en el mejor de los casos.



Llegamos a Biocultura sobre las 11 de la mañana como blogueras invitadas por la [Fundación Ecoagroturismo/Ecotur](#) para participar en la jornada que habían preparado con motivo de la celebración del **Año Internacional del Turismo Sostenible para el Desarrollo**.

La jornada empezó a las 12 con una charla muy interesante sobre turismo sostenible de la mano de **Javier Tejera**. Duró una horita escasa que a mí particularmente se me hizo demasiado corta. Hubiera estado bien que durara algo más para ver con más detalle los temas que iba exponiendo Javier.

En el siguiente post te hablaré más detalladamente sobre esta conferencia.

Ahora voy a centrarme en el **showcooking** donde nos dieron a conocer una pequeña muestra de productos gallegos y

asturianos, novedosos y tradicionales a partes iguales y exquisitos, como no podía ser de otro modo.



El chef/speaker/presentador fue el gran **Lucas Requejo**, Arquitecto Técnico de profesión que impulsa **Prato_D0**, "iniciativa prato denominación de Orixe", que se mueve en torno a la creatividad, la naturaleza, la inteligencia emocional y los productos regionales.



Comenzamos con una **infusión de jengibre, cúrcuma y pimienta negra**. Anti inflamatorio y con un sabor muy potente!!



Continuamos con un [Albariño ecológico](#) delicioso...mmmmm..... y nos adentramos ya en lo que es propiamente dicho mover el bigote.



El primer plato fue una **pasta, [Bubela Artesá](#), de trigo y [lechuga de mar con queso](#) y un [huevo de pitas asturianas](#)**. No te digo na y te lo digo to...



Seguimos con **[alga percebe en conserva](#)** del **[Mar de Ardora](#)**.

Saladitas y ya hidratadas. Súper fáciles de preparar!!



Después el plato principal: **cordero en conserva**, si, si, como lo oyes.... cordero en lata. Ex-qui-si-to. Con su salsita y un **paté de pimiento en conserva** de chuparse los dedos. Ah! Y sobre una tosta de pan gallego!



Y para terminar un postre de lujo. ***Yogur de leche recién ordeñada con castañas en almíbar, panela, canela y cuscurreitos de pan.*** Solo te digo que a mí ni me gustan las castañas ni me gusta el almíbar... y este postre me encantó ☐



Este era mi primer showcooking y me encantó la experiencia. Es cierto que yo soy de buen comer y muy agradecida, según dice mi madre pero es que todo lo que nos ofrecieron me sorprendió muy gratamente. Desde luego espero que este no sea el último al que asista.

Javier Tejera estuvo atento durante toda la jornada y la gente de [Ceres-Ecotur](#) y Biocultura muy amables. Sin duda un día estupendo.