

Sábado
21 SEP

PINCHOS Y TAPAS
FERMENTADAS
CANTABRIA POWER
(ANTONIO VICENTE)

13:45 – 16:30h.

20:30 – 21:45 h.

ZONA GASTRO

CHEBÚ

14:30 – 15:45h.

CONCIERTO

14 CUERDAS

20:30 – 21:45h.

CONCIERTO

Domingo
22 SEP

COMIDA POPULAR
FERMENTADA
(ANTONIO VICENTE Y MASHA
TERKA)

14:00 – 15:00h.

GRUPO DANZAS SAN PEDRUCO

14:00 – 15:00h.

CONCIERTO

fl'ora

FESTIVAL DE ALIMENTOS FERMENTADOS
DE CANTABRIA

21-22 SEP 2024 MERCADO DE SARÓN

CANTABRIA

Organiza



Financia



Patrocina



Produce



Colabora



www.lalleldiria.com/flora/

Sábado 21 de septiembre

Mañana

10:00 – 11:00 h.

APERTURA INSTITUCIONAL

11:00 – 11:45 h.

CULTIVO DE HONGOS

Impartido por *Fungi natur*
Taller familiar | 15€ / persona

CAFÉS FERMENTADOS

Impartido por *Kira Coffee*
Cata gastronómica | 15€ / persona

12:00 – 13:45 h.

QUESOS VEGANOS

Impartido por *Nerea Zorokiain*
Taller especializado | 35€ / persona

12:00 – 12:45 h.

KOMBUCHAS Y VEGETALES LACTOFERMENTADOS

Impartido por *Enso ferments*
Cata gastronómica | 15€ / persona

CERVEZAS DE FERMENTACIÓN ESPONTÁNEA

Impartido por *Ummagumma beer*
Ponencia gratuita

13:00 – 13:45 h.

BEBIDAS NOLO Y VINOS NATURALES

Impartido por *Bodegas Cueva*
Cata gastronómica | 15€ / persona

DESARROLLO DE NUEVOS QUESOS Y DERIVADOS LÁCTEOS

Impartido por *Esneki Zentroa*
Ponencia gratuita

Tarde

16:30 – 17:15 h.

SALSAS PICANTES Y CONDIMENTOS

Impartido por *Back To The Roots*
Taller especializado | 15€ / persona

MISO ARTESANAL

Impartido por *Yagi Miso*
Cata gastronómica | 15€ / persona

17:30 – 18:15 h.

ELABORACIÓN DE VINAGRE

Impartido por *ComoUnaManzana*
Taller familiar | 15€ / persona

QUESO Y VINO DE PICOS DE EUROPA

Impartido por *Orulisa, Javier Campo, Pago de Tolina*
Cata gastronómica | 15€ / persona

FERMENTADOS, MICROBIOTA Y SALUD

Impartido por *Back To The Roots*
Ponencia gratuita

18:30 – 19:15 h.

FERMENTOS LÁCTICOS PROPIOS

Impartido por *Quesería Tasugueras*
Taller especializado | 15€ / persona

GARUM. UMAMI EN LA PENÍNSULA

Impartido por *Fermented Freelance*
Cata gastronómica | 15€ / persona

COCTELERÍA SILVESTRE Y FERMENTADOS

Impartido por *El patio de butacas*
Ponencia gratuita

19:30 – 20:30 h.

QUESO Y VINO DE VALLES PASIEGOS

Impartido por *Sel D,Aiz, Tasugueras, Granja La Sierra, La Lleldiría y Riscos Pasiegos*
Cata gastronómica | 15€ / persona

DE TÉCNICAS ANCESTRALES A INNOVACIÓN

Impartido por *Eneko Izkue BCC (Basque Culinary Center)* Ponencia gratuita

Domingo

22 de septiembre

10:00 – 10:45 h.

ELABORACIÓN DE MANTEQUILLA Y YOGUR

Impartido por *Granja La Sierra*
Taller familiar | 15€ / persona

11:00 – 13:00 h.

KOMBUCHAS Y GASEOSAS CON FLORES SILVESTRES

Impartido por *Back To The Roots*
Taller familiar | 30€ / persona

11:00 – 11:45 h.

QUESOS DE COAGULACIÓN LÁCTICA

Impartido por *Elkano Gaztegun*
Cata gastronómica y taller especializado | 15€ / persona

BEBIDAS FERMENTADAS DE BAJA GRADUACIÓN

Impartido por *Leartiker*
Ponencia gratuita

12:00 – 12:45 h.

FABRICACIÓN DE BIOCUEROS

Impartido por *Now Estudio*
Taller familiar | 20€ / persona

CERVEZAS ARTESANALES INNOVADORAS

Impartido por *Pedales Beer Company*
Cata gastronómica | 15€ / persona

13:00 – 13:45 h.

CATA SAMPLEADA DE VINOS NATURALES

Impartido por *Alain & Yoel*
Cata gastronómica | 20€ / persona