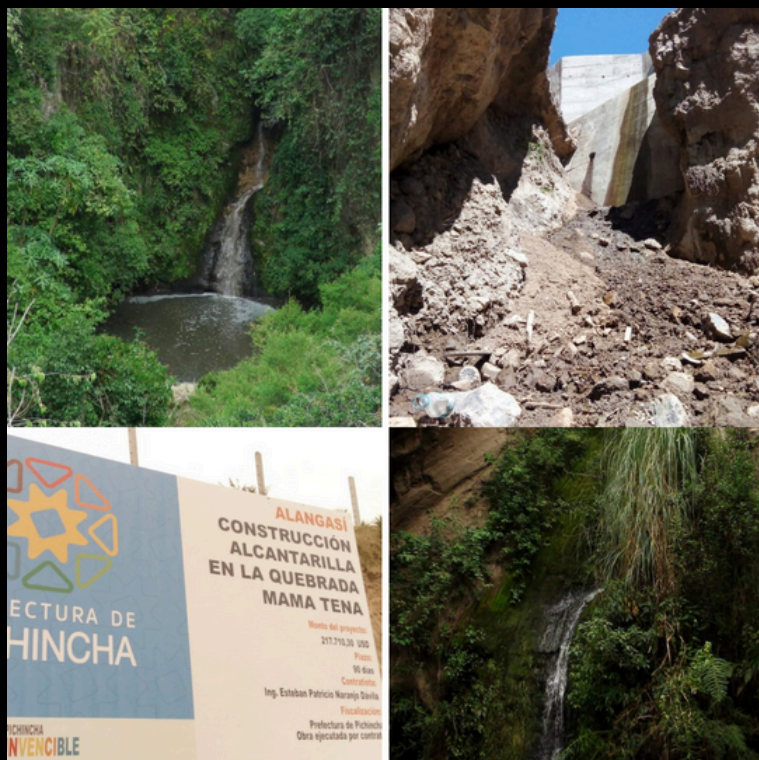






Conocé el enfoque y estrategia sobre la pesca sustentable que promueve Slow Food.

La Red Slow Fish





Chiara Palandri
Coordinadora de la red Slow Fish

Jueves 16 de noviembre 9h00

Taller 2

En hojas frescas:

Compota de Zapallo Criollo
fruta fresca de Pitahaya y Mandarina
Sorbete de Tamarindo y Panela






FLORES

DE AMARANTO Y KIRILLAS



GIRA ALIANZA DE COCINER@S

OTAVALO SLOW



17 DE SEPTIEMBRE 12H30
"LA LOMA", CARABUELA

EVENTO FAMILIAR
APORTE \$ 10 INCLUYE ALIMENTACIÓN





LOS BALUARTE ECUATORIANOS

iniciativas de valorización

17 de septiembre 11h00
CarabueLA, Otavalo





PUCE | ISP

¡Feliz Día Mundial de las Legumbres!

AUDITORIO 2, TORRE 1
10 FEBRERO, 10H00 / 12H00
PUCE - QUITO




CACAO Y APO

EL CACAO ENDÉMICO Y SUS DINÁMICAS EN LA REGENERACIÓN: AMBIENTAL, ECONÓMICA, SOCIAL, GASTRONÓMICA



Terra Madre
Evento Virtual
Septiembre 2022
Ecuador en Italia

Ágaves de la Mitad del Mundo

Organizan

Tsawar Ñan

-Una dulce experiencia descubriendo nuestra identidad-





CULTURA - PATRIMONIO - GASTRONOMÍA

Caminata y experiencia con el Tsawar en compañía de Rlari Ñan.

Ritual Año Nuevo Andino "MUSHUK NINA"

Una deliciosa comida en donde el ingrediente principal será el TSAWAR / AGAVE, realizado por La Cuchara Orgánica

Contactos y reservas: 0998961491 / 0969006237 / 0995189364

Domingo 26 de Marzo 2023
de 11:00 a 14:30 hrs
*Aporte: \$ 20
Pomasqui - Ecuador




HOMENAJE AL TOCTE

27 DE OCTUBRE 12H00

TOUR ÁRBOL PATRIMONIAL DE NOGAL

HOMENAJE ALMUERZO

TESTIMONIOS DE PRODUCTORES

CATA DE TOCTE

TALLER GASTRONÓMICO

VALOR \$ 10





