

BERRIKETAN

VIERNES 8

11:30 Alcalinización y aminoácidos para el colágeno frente a Big Food & Big Pharma

PONENTE: David Meléndez Morales, *Fundador de Citric Diet*. Licenciado en Biología, y doctor en Bioquímica y Biología Molecular.

12:30 Ayuda para todos los animales: realidad, retos y actualidad en los santuarios de animales, la ley de bienestar animal y otras inquietudes

PONENTES:

María González Sola, *Refugio La Vida Color Frambuesa*. Activista por los derechos animales desde 2005, Licenciada en veterinaria en 2010, y fundé *La vida color Frambuesa* en 2015.

Mónica, *Santuario Espíritu Libre*. *Santuario Espíritu Libre* es un refugio antiespecista ubicado en Soria, para animales mal “considerados de granja”, que han sido explotados, maltratados y abandonados.

Juan Rodríguez e Irati Castellano, *Asociación Katubihotz*.

14:00 DJ SET

Juantatorri

16:30 Conversaciones sobre sostenibilidad: Mater y Recicla Birziklatu

PONENTES:

Sara Lizarza, *Mater*. Responsable de proyectos de educación ambiental y ciencia ciudadana.

Laida Rodriguez, *Co-fundadora de Recicla Birziklatu*.

Rober Serna, *Co-fundador de Recicla Birziklatu*.

17:30 Educar, inspirar, transformar: comunicación para un mundo vegano

PONENTES:

Rocío Cano Couto. Licenciada en Sociología, Máster en Responsabilidad Social Corporativa y Sostenibilidad y divulgadora en [@veganaynormal](#).

Dalia Ramos Valladares. Periodista, social media manager, autora del libro *Cocina fácil y sana rica en proteínas* y creadora de contenido en [@daliablog](#).

Andrea Arrizabalaga. Licenciada en Comunicación audiovisual. Periodista en EITB. [@and-yarriza](#).

19:00 MÚSICA EN DIRECTO

Sara Mansilla Duo. Artista Donostiarra que lleva escribiendo y desarrollando sus canciones desde la adolescencia, acompañada de la guitarra.



BERRIKETAN

SÁBADO 9

11:30 La dieta vegana, ¿es sostenible?

PONENTE: Paula Marrero Fernández. Técnico de Alimentación en la consultoría *LegaleGo Nutrition*. Docente en el Centro de Estudios Avanzados en Nutrición (CEAN).@itsplanet-based

12:30 De taurina a vegana: explicación sociológica de un cambio radical

PONENTE: Miriam Jiménez Lastra. Miriam es activista feminista, vegana y por la defensa de los DDHH. Socióloga, politóloga, mediadora y divulgadora en redes sociales. @miriamjlas.

14:00



DJ SET

Jean Rhomer

16:30 BALANCE. Proyección del documental y coloquio

AUDITORIUM

PONENTES:

Laida Rodriguez, *Co-fundadora Recicla Birziklatu*.

Rober Serna. *Co-fundadora Recicla Birziklatu*.

Julen Urtxegi. Director del documental "Balance".

17:30 Workshop: diseñando con celulosas bacterianas. Kombucha el nuevo cuero vegano. Taller para 15 personas, hasta completar aforo.

PONENTE:

Adele Orcajada. Socia de Material Driven.

19:00



MÚSICA EN DIRECTO

Ghau (en acústico) @gaartxot. Al músico egiatarra Gartxot Unsain le ha llegado la hora de lanzar un nuevo proyecto al mundo y priorizarlo. GHAU. En euskera Gartxot hau (este Gartxot).

DOMINGO 10

11:30 Cómo comunicar de forma efectiva para ayudar a los animales

PONENTES:

Verónica Larco, *Proveg España*. Directora de comunicación.

Marta Martínez, *Proveg España*. Especialista en RRSS.

12:30 Consumo consciente

PONENTE: Laura Peinado Rodríguez, @laurapeinadorodriguez. Laura tiene 23 años, su pasión es la comunicación, concretamente sobre sostenibilidad. Se dedica a la creación de contenido sobre zero waste, sostenibilidad, veganismo y todo lo eco-friendly relacionado.

14:00



DJ SET

Fetén DJ

16:30 Cómo llevar una dieta 100% vegetal de forma saludable

PONENTE: Aitor Sánchez, @midietacojea. Dietista-nutricionista y tecnólogo alimentario.

SUKALDEAN

VIERNES 8

13:00 El desayuno también es una comida completa: recetas veganas completas para el desayuno

PONENTE: Helenka Santos. Chef.

16:00 Nuveg, Nutrición Funcional Cook and go

PONENTE: Paula Galván. Dietista.

18:00 Veganizando algunos clásicos del Sudeste asiático

PONENTE: Rafa Torrico, *TorriKo Street Bar*.

SÁBADO 9

13:00 Cocina griega 100% vegetal

PONENTE: Paula Martínez, *@laluaverde*.

16:00 Fermentando: PARTE 1: Hacer Kombucha en casa en 15 min. PARTE 2: Aprende a hacer chucrut y kimchi en casa

PONENTES: Griffin Halpern, *MUCHA KOMBUCHA*. Satxa Zeberio, *BIOK*.

18:00 Veganizando la Navidad

PONENTE: Helenka Santos, *@helenka_santos*.

DOMINGO 10

13:00 Cocina vegana sencilla para todos los días

PONENTE: Maddi Etxeberria Otaegi, *@begaonegin*. Dietista y divulgadora.

17:00 Batalla final Veggie Burger Warriors y show cooking de Cheese burgers

PONENTES: Väckä x Rafa, *TorriKo Street Bar*. *@vacka42* y *@torrikostreetbar*.



OTROS TALLERES Y ACTIVIDADES

Talleres de cosmética natural y vegana

Organizados por *Recicla Birziklatu*
Impartidos por Rut y Laida. *El rincón de Rut y Laida*.

ESPACIO RECICLA BIRZIKLATU

SÁBADO 9

11:30 - 13:00 Barra de masaje sólido
18:00 - 19:30 Pasta de dientes

DOMINGO 10

11:30 - 13:00 Pasta de dientes
16:30 - 18:00 Barra de masaje sólido

Talleres para 15 personas, hasta completar aforo

Fashion Revolution Euskadi EXPOSICIÓN

¿Qué es la moda vegana y libre de crueldad? ¿Qué pros y contras hay en materia de sostenibilidad? ¿Cuáles son las principales certificaciones en el mercado? En esta exposición hablaremos de todos estos conceptos y de los principales materiales de origen animal aplicados a la industria textil, el impacto que tienen tanto a nivel ambiental como social y que alternativas existen.

Masterclass Yoga Vinyasa Flow con María Eskitxabel

DOMINGO 10 | 11:30

Con inscripción previa

¡Sonríe! Fotomatón

¡Ven a Be Veggie y llévate a casa tu foto de recuerdo!



