

YOUNG FARMERS & COOKS CONFERENCE AGENDA



TUESDAY, DECEMBER 8

TIME (EST)	SESSION	
11:30am – 12:30pm	PLENARY - Mutual Aid in Times of Crisis: Farmers and Chefs Working Together	<i>Plenario - Ayuda mutua en tiempos de crisis: Los agricultores y cocineros trabajan juntos</i>
12:45pm – 1:30pm	Merlot, Denver, Flat Iron: Creating a Market for Lesser-Known Cuts of Beef	<i>Creación de un mercado para cortes de carne de res menos conocidos</i>
12:45pm – 1:30pm	Tradition, Creativity and Innovation in Preservation and Processing	<i>Tradición, creatividad e innovación en la conservación y el procesamiento</i>
12:45pm – 1:30pm	Beauty in Food: Incorporating Edible Flowers in the Kitchen	<i>Belleza en la comida: Incorporación de flores comestibles en la cocina</i>
12:45pm – 1:30pm	Integrated Land Management	<i>Gestión integrada de tierras</i>
1:45pm – 2:15pm	Agriculture and Land Use Agreements: Reestablishing Mutualism in Our Local Food Culture	<i>Acuerdos de agricultura y uso de la tierra: Restablecer el mutualismo en nuestra cultura alimentaria local</i>
1:45pm – 2:15pm	Deep Dive Discussions for Food Producers	<i>Análisis profundos para productores de alimentos</i>
3:00pm – 3:15pm	Activity: Prepare Your Perennial Medicinal Herbal Tea	<i>Prepare un té de hierbas medicinales perennes</i>
3:00pm – 3:15pm	Food and Farm Policy Update	<i>Actualización de la política de alimentos y granjas</i>
3:00pm – 3:15pm	Stone Barns Center Greenhouse Tour: Growing Through the Winter	<i>Recorrido por el invernadero de la SBC: Crecimiento durante el invierno</i>
3:30pm – 4:10pm	Attendee Led Meetings for Food Producers	<i>Reuniones para productores de alimentos</i>
4:30pm – 5:15pm	Seed Evaluation for Restaurants: A Template for Chefs and Farmers	<i>Evaluación de semillas para restaurantes: Una plantilla para chefs y agricultores</i>
4:30pm – 5:15pm	The Future of Slaughterhouses	<i>El estado de los mataderos</i>
4:30pm – 5:15pm	Farmers and Chefs Redefine the Future	<i>Los agricultores y los chefs redefinen el futuro</i>
5:30pm – 6:15pm	Botanical Beverages	<i>Bebidas Botánicas</i>
6:30pm – 7:30pm	Keynote: Ayana Elizabeth Johnson	<i>Keynote: Ayana Elizabeth Johnson</i>

WEDNESDAY, DECEMBER 9

11:30am – 12:15pm	On Farm and In Kitchen Seed Trials at Stone Barns: How Seeds Thread the Voices of A Food Community with Jason Grauer	<i>En la granja y en las pruebas de semillas de cocina en Stone Barns: Análisis en profundidad con Jason Grauer</i>
11:30am – 12:15pm	The Future of American Artisan Cheese	<i>El futuro del queso artesanal americano</i>
11:30am – 12:15pm	The Regional Flower Economy: Flower Farming as a Viable and Profitable Facet of Agriculture	<i>La economía de las flores regionales: Granja de flores como una faceta viable y rentable de la agricultura</i>
11:30am – 12:15pm	Blue Hill Demo - Nixtamal: Beyond Corn	<i>Nixtamal: Más allá del maíz</i>
12:30pm – 1:15pm	Food & Language Justice	<i>Justicia de la comida y el idioma</i>
12:30pm – 1:15pm	Deep Dive Discussions for Food Producers	<i>Análisis profundos para productores de alimentos</i>
1:30pm – 2:10pm	Attendee Led Meetings for Food Producers	<i>Reuniones para productores de alimentos</i>
2:15pm – 3:00pm	Starting a National Young Farmer Coalition Chapter	<i>Inicio de un capítulo de la National Young Farmer Coalition</i>
3:15pm – 4:15pm	PLENARY - The Future of Seed Saving is Indigenous	<i>Plenario - El futuro del ahorro de semillas es indígena</i>
4:30pm – 5:15pm	Bake the Change	<i>Hornee el cambio</i>
4:30pm – 5:15pm	The History & Future of Butchery: A Candid Conversation on Creating Parity for Farmers and Ranchers	<i>La historia y el futuro de la carnicería: Una conversación sincera sobre cómo crear paridad para los granjeros y los ganaderos</i>
4:30pm – 5:15pm	Bacteria As Business Partners: Incorporating Fermented Foods Into Your Business Plan	<i>Las bacterias como socios comerciales; incorporar alimentos fermentados en su plan de negocios</i>
4:30pm – 5:15pm	Bones, Pigments, Paper and Process	<i>Huesos, pigmentos, papel y proceso</i>
4:30pm – 5:15pm	Fungi and Farming	<i>Hongos y agricultura</i>
5:30pm – 6:15pm	Botanical Beverages	<i>Bebidas Botánicas</i>
5:30pm – 6:15pm	Deep Dive Discussions for Food Producers	<i>Análisis profundos para productores de alimentos</i>
8:30pm – 9:30pm	Farmer and Cook Dance Party	<i>Fiesta de baile</i>

THURSDAY, DECEMBER 10

11:30am – 12:30pm	PLENARY - Reclaiming Our Culinary Heritage: The African American Culinary Experience	<i>Plenario - Recuperamos nuestro patrimonio culinario; la experiencia culinaria afroamericana</i>
12:45pm – 1:30pm	A Tapestry of Seed Sovereignty: Weaving Perspectives of Culture, Injustice, and Resilience from Field to Plate	<i>Un tapiz de soberanía de semillas: Tejer perspectivas de cultura, injusticia y resiliencia del campo al plato</i>
12:45pm – 1:30pm	Butchery & Preservation	<i>Carnicería y conservación</i>
12:45pm – 1:30pm	Natural Dyes for Farmers and Cooks	<i>Tintes naturales para granjeros y cocineros</i>
12:45pm – 1:30pm	Share Your On Farm Innovations: Rethinking Our Systems Together	<i>Demostración y presentación de hackeo en granja Comparta innovaciones de su granja: repensar nuestros sistemas juntos</i>
1:45pm – 2:30pm	Formalizing Listening To the Land: The Importance of Ecological Monitoring	<i>Formalizar la escucha de la tierra: La importancia del monitoreo ecológico</i>
1:45pm – 2:30pm	The Future of Beginning Farmer Training	<i>El futuro de empezar entrenamiento de agricultores</i>
1:45pm – 2:30pm	Deep Dive Discussions for Food Producers	<i>Análisis profundos para productores de alimentos</i>
2:45pm – 3:30pm	Attendee Led Meetings for Food Producers	<i>Reuniones para productores de alimentos</i>
3:30pm – 3:45pm	Closing	<i>Cierre</i>