



**5a JORNADA
GASTRONÒMICA
DE LES 04.04.2020
PLANTES
OBLIDADES**

► IGUALADA

PUBLICACIÓ DEL PROGRAMA
I OBERTURA D'INSCRIPCIONS:

1 DE FEBRER

www.eixarcolant.cat





PROGRAMA DETALLAT, ÍNDEX GENERAL DE CONTINGUTS

Cliqueu sobre l'aparat que us interessi per accedir directament a la informació corresponent

- [Presentació](#)
- [Com trobar informació de les activitats que us interessin](#)
- [Dades pràctiques i inscripcions](#)
- [Itinerari Familiar](#)
- [Sortides etnobotàniques](#)
- [Tasts](#)
- [Xerrades tècniques](#)
- [Xerrades aplicades](#)
- [Tallers](#)
- [Tallers Familiars](#)
- [Etnobotànica en directe](#)
- [Píndoles Etnobotàniques](#)
- [Projeccions](#)
- [Actuacions Musicals](#)
- [Dinar silvestre](#)
- [Exposicions](#)
- [Activitats infantils](#)
- [Fira de productes silvestres i varietats tradicionals oblidades](#)
- [Aprofitem els aliments \(PAA\)](#)
- [Restaurants Eixarcoladors](#)
- [Camins Silvestres – 5 d'abril](#)
- [Agraïments](#)



PRESENTACIÓ 5a JORNADA GASTRONÒMICA DE LES PLANTES OBLIDADES [\(tornar a l'índex general de continguts\)](#)

Les Plantes Oblidades: de la memòria a la taula

Des del col·lectiu Eixarcolant us presentem, amb més il·lusió i energia que mai, la 5a Edició de la Jornada Gastronòmica de les Plantes Oblidades, que tindrà lloc a Igualada el proper dissabte 4 d'abril. Una Jornada per gaudir, per aprendre, i per ser conscients que construir un model de producció, distribució, i consum d'aliments és tant necessari com possible. Vine i gaudeix d'una Jornada única, sigues Eixarcolant!

Una Jornada única amb més de 130 propostes d'activitats per (re)descobrir les plantes oblidades i gaudir del dissabte 4 d'abril de 2019. Tasts, Xerrades tècniques, Xerrades aplicades, Etnobotànica en directe, Tallers, Sortides etnobotàniques, Píndoles etnobotàniques, Tallers familiars, Activitats infantils, Dinar silvestre, Actuacions artístic-musicals, Fira de productes silvestres i varietats tradicionals, Exposicions, Restaurants Silvestres, Aprofitament Alimentari, i molt més.

Tots sabem que estem envoltats de plantes. Creixen als boscos, als camins, a les torretes del balcó, als parcs, o als camps de conreu. El que no sabem la major part de nosaltres és quines són aquestes plantes i quins són els seus usos. Són plantes oblidades: espècies silvestres i varietats agrícoles tradicionals que podrien ser emprades per un gran nombre de finalitats quotidianes però que tanmateix desconeixem per complet.

La Jornada Gastronòmica de les Plantes Oblidades us ofereix una oportunitat única per conèixer aquestes plantes i els seus usos, i per entendre com poden contribuir a fomentar una alimentació saludable i una agricultura sostenible. Podreu passejar per la fira, participar d'un tast, fer un taller, escoltar una xerrada, o participar d'una activitat familiar, entre moltes d'altres opcions.. Les propostes d'activitats són extremadament diverses precisament perquè cadascú pugui participar i gaudir de la Jornada de la forma que més li vingui de gust.

És una Jornada única a nivell català i a tot el sud d'Europa, que és possible gràcies a la implicació dels 200 ponents del màxim nivell que hi participen, l'organització totalment voluntària per part del Col·lectiu Eixarcolant, i els més de 140 voluntaris vinguts d'arreu del país. El resultat és que a Igualada, el proper 4 d'abril, hi tindran lloc més d'un centenar d'activitats (concebudes amb la màxima qualitat i rigor) a través de les quals podreu descobrir unes plantes amb les quals probablement mai abans us havíeu fixat.

Tant si sou botànics entusiastes com si no sabeu reconèixer ni tant sols un enciam, estem més que convençuts que gaudireu d'aquesta Jornada, perquè una cosa està clara: tots mengem, de mitjana cinc cops al dia. I sí, mentre gaudiu de les activitats també descobrireu com un nou model de producció, distribució i consum d'aliments és possible.

[\(tornar a l'índex general de continguts\)](#)



COM TROBAR INFORMACIÓ DE LES ACTIVITATS QUE US INTERESSIN [\(tornar a l'índex general de continguts\)](#)

En aquest programa detallat hi trobareu tota la informació detallada referent a les activitats de la Jornada, per tal que tingueu la màxima informació disponible sobre el contingut de les activitats que es duran a terme, i així pugueu decidir amb un major criteri en quines decidiu participar.

Consultant el Programa de Butxaca podreu veure de forma resumida les activitats que es duen a terme en cada franja horària. D'aquesta manera us serà més fàcil decidir a quina de les activitats proposades en una mateixa franja horària voleu assistir.

Per accedir a la informació detallada de les activitats, us recomanem que ho feu a través de l'índex de continguts. Clicant a l'apartat que més us interessi accedireu a la informació detallada d'aquell apartat, degudament ordenada i accessible amb facilitat.

D'altra banda, a l'apartat de la pàgina web corresponent a [programa i activitats](#), també podreu descarregar-vos el programa de butxaca i accedir a la informació detallada de les diferents activitats classificades per temes.

[\(tornar a l'índex general de continguts\)](#)



DADES PRÀCTIQUES I INSCRIPCIONS

[\(tornar a l'índex general de continguts\)](#)

INSCRIPCIONS

Les inscripcions per les activitats de la 5a Jornada Gastronòmica de les Plantes Oblidades que requereixin inscripció prèvia ja estan obertes. En el programa d'activitats podeu consultar quines activitats són de participació lliure (no requereixen inscripció prèvia) i quines requereixen inscriure's prèviament. Per a realitzar la inscripció, us podeu dirigir a l'apartat de la web habilitat amb aquest objectiu.

El sistema d'inscripcions i pagaments és online, per tal que el dia de la Jornada no hagueu de passar pel punt d'informació, sinó que directament podreu accedir a les activitats a les quals us hagueu inscrit mostrant el resguard que rebreu al correu electrònic.

DADES PRÀCTIQUES

- Lloc: Igualada (Espai Cívic Centre, Casal del Passeig, Plaça Espai Cívic Centre, Plaça del Gasogen, Passeig Verdaguer, Ateneu Igualadí). Tots els espais són accessibles per persones amb problemes de mobilitat.
- Moltes activitats són d'assistència lliure, però algunes requereixen inscripció prèvia. Ho trobareu degudament indicat al programa d'actes de les pàgines centrals.
- En el cas de les activitats de pagament (tallers, dinar, sortida etnobotànica i concert de clausura), el pagament es realitzarà per internet en el mateix moment de formalitzar la inscripció.
- Mostrant el resguard que rebreu al correu electrònic podreu accedir directament a les activitats a les quals us hàgiu inscrit, sense haver de passar pel punt d'informació.
- Una de les activitats de la Jornada és un dinar elaborat amb espècies silvestres i varietats tradicionals apte per celíacs, intolerants a la lactosa i vegetarians. Alhora, moltes de les parades presents a la fira oferiran productes alimentaris elaborats amb plantes oblidades.

[\(tornar a l'índex general de continguts\)](#)



ITINERARI FAMILIAR DE LA JORNADA GASTRONÒMICA DE LES PLANTES OBLIDADES [\(tornar a l'índex general de continguts\)](#)

Les activitats que a les dades d'interès incloquin "Itinerari Familiar" significa que formen part de l'itinerari Familiar de la Jornada Gastronòmica de les Plantes Oblidades. Es tracta d'un recull de les activitats de la Jornada més adequades per realitzar en família, per tal que els més menuts puguin descobrir de forma pràctica, vivencial i divertida els usos d'aquestes espècies. Aquest és un àmbit cabdal de la Jornada que any rere any tractem de reforçar, ja que resulta transcendental que les generacions futures concebin un nou paradigma de relació amb les plantes del seu entorn. Esprem que en gaudiu d'allò més!

Els blocs d'activitats que formen part de l'itinerari Familiar són:

- Tasts
- Activitats Infantils
- Tallers Familiars
- Etnobotànica en directe
- Aprofitament alimentari (PAA)
- Actuacions musicals

[\(tornar a l'índex general de continguts\)](#)



SORTIDES ETNOBOTÀNIQUES ([tornar a l'índex general de continguts](#))

ÍNDIX SORTIDES ETNOBOTÀNIQUES (Cliqueu sobre l'aparat que us interessi per accedir directament a la informació corresponent)

- [Descripció general](#)
- [10:00 – 12:30 Passejada per descobrir aquelles plantes útils que tenim a tocar i que moltes vegades ens passen desapercebudes \(Guillem Moreu i Natacha Filipi – Els Corremarges\)](#)
- [10:00 – 12:30 Passejada per descobrir aquelles plantes útils que tenim a tocar i que moltes vegades ens passen desapercebudes \(Joan Vallès, Airy Gras, i Teresa Garnatje - Universitat de Barcelona i Institut Botànic de Barcelona\)](#)
- [12:30 – 14:00 Passejada gastrobotànica i tastet \(Marisa Benavente i Pilar Herrera – Les Champaneles\)](#)
- [16:00 – 18:30 Passejada per descobrir aquelles plantes útils que tenim a tocar i que moltes vegades ens passen desapercebudes \(Astrid van Ginkel – Fitomón\)](#)
- [16:00 – 18:30 Passejada per descobrir aquelles plantes útils que tenim a tocar i que moltes vegades ens passen desapercebudes \(Esteve Padullès - Guia d'espais naturals\)](#)

Les sortides etnobotàniques són passejades de dues hores i mitja que us permetran descobrir aquelles plantes útils que tenim a tocar i que tanmateix moltes vegades ens passen totalment desapercebudes. Les trobarem tant dins mateix de la ciutat com a l'entorn natural més proper, i és que a tocar de casa també hi trobem unes espècies d'allò més interessants que podem emprar en el dia a dia. Estan conduïdes per etnobotànics experts en la matèria que us transmetran amb rigor els usos de les diferents espècies, com identificar-les, o com recollir-les, entre d'altres.



10:00 – 12:30 Passejada per descobrir aquelles plantes útils que tenim a tocar i que moltes vegades ens passen desapercebudes (Guillem Moreu i Natacha Filipi – Els Corremarges) 6.00 €, 30 pax

En aquesta passejada de dues hores i mitja descobrireu diverses plantes útils que tenim a tocar i que tanmateix moltes vegades ens passen totalment desapercebudes. Les trobarem tant dins mateix de la ciutat com a l'entorn natural més proper, i és que a tocar de casa també hi trobem unes espècies d'allò més interessants que podem emprar en el dia a dia. La Natacha i el Guillem us deixaran bocabadats en descobrir-vos de forma amena i entusiasta els usos d'un gran nombre d'espècies que potser fins ara trepitjàveu sense ni mirar-les però que resulten tenir un gran nombre d'utilitats.

- A càrrec de Guillem Figueras Moreu i Natacha Filipi, impulsors dels Corremarges (www.elscorremarges.wordpress.com), un projecte centrat en l'aprofitament de les plantes silvestres i a la divulgació dels usos tradicionals de la vegetació, situat a la Baixa Segarra. Els Corremarges col·laboren amb diversos restaurants i elaboren melmelades, compotes, salses, condiments i xarops a partir de les plantes silvestres de l'entorn; alhora que realitzen sortides i activitats divulgatives per acostar aquets coneixements a tothom que desitgi posar-los en pràctica.

DADES D'INTERÈS

- Cal [inscripció prèvia](#) (30 places)
- Cost: 6,00 €. El pagament es realitzarà online en el moment de fer la inscripció. Amb el resguard del pagament ja podreu accedir directament a la sortida. No cal que passeu pel punt d'informació.
- Lloc d'inici i final de la Sortida: Plaça de l'Espai Cívic Centre (C/Trinitat nº 12)
- La sortida començarà puntualment. Es recomana ser-hi uns minuts abans de l'hora d'inici
- Edats recomanades: de 8 a 99 anys
- Es recomana dur calçat adequat. El recorregut és senzill i curt, apte per tothom que no tingui manifestos problemes de mobilitat.

[\(tornar a l'índex de Sortides\)](#)



10:00 – 12:30 Passejada per descobrir aquelles plantes útils que tenim a tocar i que moltes vegades ens passen desapercebudes (Joan Vallès, Airy Gras, i Teresa Garnatje - Universitat de Barcelona i Institut Botànic de Barcelona) 6.00 €, 30 pax

En aquesta passejada de dues hores i mitja descobrireu diverses plantes útils que tenim a tocar i que tanmateix moltes vegades ens passen totalment desapercebudes. Les trobarem tant dins mateix de la ciutat com a l'entorn natural més proper, i és que a tocar de casa també hi trobem unes espècies d'allò més interessants que podem emprar en el dia a dia. Quedareu meravellats de la gran quantitat d'espècies útils que tenim a tocar de casa, i de la facilitat amb que les podem fer servir. L'objectiu serà fer-vos descobrir les plantes del nostre entorn més proper i descobrir-ne els seus usos medicinals, alimentaris i altres."

- A càrrec de Airy Gras, Teresa Garnatje, Montse Parada, i Joan Vallès - Universitat de Barcelona i Institut Botànic de Barcelona. Formen part del grup de recerca ETNOBIOFIC (www.etnobioc.cat) dedicat a l'estudi i divulgació de l'etnobotànica dels Països Catalans

DADES D'INTERÈS

- Cal [inscripció prèvia](#) (30 places)
- Cost: 6,00 €. El pagament es realitzarà online en el moment de fer la inscripció. Amb el resguard del pagament ja podreu accedir directament a la sortida. No cal que passeu pel punt d'informació.
- Lloc d'inici i final de la Sortida: Plaça de l'Espai Cívic Centre (C/Trinitat nº 12)
- La sortida començarà puntualment. Es recomana ser-hi uns minuts abans de l'hora d'inici
- Edats recomanades: de 8 a 99 anys
- Es recomana dur calçat adequat. El recorregut és senzill i curt, apte per tothom que no tingui manifestos problemes de mobilitat.

[\(tornar a l'índex de Sortides\)](#)



12:30 – 14:00 Passejada gastrobotànica i tastet (Marisa Benavente i Pilar Herrera – Les Champaneles) 6,00 €, 20 pax

En aquesta edició les Champaneles Sisters ens proposen una sortida per reconèixer les plantes del nostre entorn i els seus usos, tan gastronòmics com remeiers, i ens oferiran amb un tastet silvestre i amb una copa de cava de saüc. Punt de trobada “Cruïlla entre la Baixada del Carme i la Ronda del Rec”

- A càrrec de Marisa Benavente i Pilar Herrera. Apassionades que fa molts anys que recorren els camins recol·lectant les herbes silvestres i experimentant amb elles. Amb tota la informació i l'experiència que han acumulat al llarg del temps han escrit el llibre *“La Gastronomia dels camins. Més de cent receptes de cuina fetes amb plantes boscanes”*, que ha rebut el premi internacional Gourmand al millor llibre de cuina en català del 2017. No us perdeu aquest interessant i divertit taller.

DADES D'INTERÈS

- Cal [inscripció prèvia](#) (30 places)
- Cost: 6,00 €. El pagament es realitzarà online en el moment de fer la inscripció. Amb el resguard del pagament ja podreu accedir directament a la sortida. No cal que passeu pel punt d'informació.
- Lloc d'inici i final de la Sortida: Davant del “Cruïlla entre la Baixada del Carme i la Ronda del Rec” (C/del Rec nº 50)
- La sortida començarà puntualment. Es recomana ser-hi uns minuts abans de l'hora d'inici
- Edats recomanades: de 8 a 99 anys
- Es recomana dur calçat adequat. El recorregut és senzill i curt, apte per tothom que no tingui manifestos problemes de mobilitat.

[\(tornar a l'índex de Sortides\)](#)



16:00 – 18:30 Passejada per descobrir aquelles plantes útils que tenim a tocar i que moltes vegades ens passen desapercebudes (Astrid van Ginkel – Fitomón). 6.00 €, 30 pax.

En aquesta passejada de dues hores i mitja descobrireu diverses plantes útils que tenim a tocar i que tanmateix moltes vegades ens passen totalment desapercebudes. Les trobarem tant dins mateix de la ciutat com a l'entorn natural més proper, i és que a tocar de casa també hi trobem unes espècies d'allò més interessants que podem emprar en el dia a dia. L'Astrid us farà descobrir de forma planera i entusiasta, i amb gran rigor, els usos tant alimentaris com medicinals d'un gran nombre d'espècies silvestres que podem utilitzar amb facilitat en el dia a dia.

- A càrrec d'Astrid van Ginkel. Llicenciada en Farmàcia, ha estudiat també un màster en Biologia i treballa com a consultora i divulgadora dels usos de les plantes. És responsable de Fitomón, consultoria que ofereix assessorament per al desenvolupament de productes naturals amb espècies vegetals alimentàries, medicinals i cosmètiques (www.fitomon.com). Ha participat en múltiples projectes, tant a Catalunya com a l'estranger, per a la promoció i divulgació de les plantes silvestres i els seus usos, esdevenint un referent en la divulgació dels usos tradicionals de la vegetació.

DADES D'INTERÈS

- Cal [inscripció prèvia](#) (30 places)
- Cost: 6,00 €. El pagament es realitzarà online en el moment de fer la inscripció. Amb el resguard del pagament ja podreu accedir directament a la sortida. No cal que passeu pel punt d'informació.
- Lloc d'inici i final de la Sortida: Plaça de l'Espai Cívic Centre (C/Trinitat nº 12)
- La sortida començarà puntualment. Es recomana ser-hi uns minuts abans de l'hora d'inici
- Edats recomanades: de 8 a 99 anys
- Es recomana dur calçat adequat. El recorregut és senzill i curt, apte per tothom que no tingui manifestos problemes de mobilitat.

[\(tornar a l'índex de Sortides\)](#)



16:00 – 18:30 Passejada per descobrir aquelles plantes útils que tenim a tocar i que moltes vegades ens passen desapercebudes (Esteve Padullés – Guia d'Espais Naturals). 5.00 €, 30 pax.

En aquesta passejada de dues hores i mitja descobrireu diverses plantes útils que tenim a tocar i que tanmateix moltes vegades ens passen totalment desapercebudes. Les trobarem tant dins mateix de la ciutat com a l'entorn natural més proper, i és que a tocar de casa també hi trobem unes espècies d'allò més interessants que podem emprar en el dia a dia. Quedareu meravellats de la gran quantitat d'espècies útils que tenim a tocar de casa, i de la facilitat amb que les podem fer servir. Aquesta sortida us captivarà, ja que la passió i entusiasme amb que l'Esteve us explicarà els usos i curiositats de les diferents plantes senzillament us atraparà. No us ho perdeu.

- A càrrec d'Esteve Padullés, guia d'espais naturals i excel·lent, excel·lentíssim coneixedor i divulgador dels valors i usos del patrimoni natural que ens envolta. Ha realitzat, i realitza, múltiples activitats divulgatives arreu del territori català, incloent també aparicions televisives. Entre d'altres projecte, treballa amb centres educatius de la comarca del Bages per tal que des de petits els infants i joves es familiaritzin amb l'ús i el consum de varietats tradicionals i plantes silvestres, i que alhora prenguin consciència de com aquest fet influeix positivament sobre el seu entorn. (<http://estevepadulles.blogspot.com.es/>)

DADES D'INTERÈS

- Cal [inscripció prèvia](#) (30 places)
- Cost: 6,00 €. El pagament es realitzarà online en el moment de fer la inscripció. Amb el resguard del pagament ja podreu accedir directament a la sortida. No cal que passeu pel punt d'informació.
- Lloc d'inici i final de la Sortida: Plaça de l'Espai Cívic Centre (C/Trinitat nº 12)
- La sortida començarà puntualment. Es recomana ser-hi uns minuts abans de l'hora d'inici
- Edats recomanades: de 8 a 99 anys
- Es recomana dur calçat adequat. El recorregut és senzill i curt, apte per tothom que no tingui manifestos problemes de mobilitat.

[\(tornar a l'índex de Sortides\)](#)

[\(tornar a l'índex general de continguts\)](#)



TASTS [\(tornar a l'índex general de continguts\)](#)

ÍNDEX TASTS (Cliqueu sobre l'aparat que us interessi per accedir directament a la informació corresponent)

- [Descripció general](#)
- [10:30 – 11:30 i 11:30 – 12:30 Tast de Cocs i Panadons, Marta Guillén i Miquel Sanmartín – Dit i Fet.](#)
- [12:30 – 13:30 i 13:30 – 14:30 Tast de Xips, Col·lectiu Eixarcolant](#)
- [16:00 – 17:00 i 17:00 – 18:00 Tast de Gelats, Davide Federici - Ambrosetti](#)
- [18:00 – 19:00 i 19:00 – 20:00 Tast de Cerveses, Bernat Guixé i Dani Martínez – Celler de Can Roca](#)

Resum: A la Jornada d'enguany s'hi duran a terme 4 tipus de tasts (Cocs i panadons, Xips, Gelats, Cerveses), amb dues sessions de tast per cadascun, i un aforament de 110 participants per sessió. En tots els tasts el denominador comú és la utilització d'espècies silvestres o varietats agrícoles tradicionals, ja siguin emprades mitjançant un mètode de preparació tradicional o adaptades a les noves tendències gastronòmiques. Descobrireu com tradició i avantguarda poden anar de la mà. Gràcies als coneixements tradicionals transmesos de generació en generació, però també a la innovació, podem incorporar a la dieta un gran nombre d'espècies silvestres i varietats tradicionals en desús, amb resultats espectaculars. En cadascun dels tasts podreu degustar entre 10 mostres diferents. La major part estaran elaborades amb plantes silvestres i varietats tradicionals en desús, les quals podreu comparar amb les mostres elaborades amb productes d'ús quotidià. Però el més interessant és que tastareu les mostres sense saber de què estan fetes, i serà després quan descobrireu quins en són els ingredients.

El llarg de tot el tast el presentador us mostrarà la dinàmica a seguir, i us explicarà com poder emprar en el vostre dia a dia les espècies i varietats que heu degustat. Per tant, no només tastareu i aprendreu a través dels sentit, sinó que també aprendreu de la mà dels encarregats de presentar els tasts, experts en la matèria i que de ben segur us deixaran bocabadats. En acabar el tast us donarem una llista amb la composició i procés d'elaboració de totes les mostres que heu degustat.

Us facilitarem una llista dels al·lèrgens que incorpora cada mostra per tal que pugueu fer el tast amb tota tranquil·litat. Cada tast es realitzarà dues vegades, de tal forma que hi pugueu assistir en l'horari que millor us vagi (sessió 1 o sessió 2). Els tasts són gratuïts però cal inscripció prèvia [inscripció prèvia](#) (110 places per sessió)



Interès científic: La major part de mostres avaluades estaran elaborades amb espècies silvestres i varietats agrícoles tradicionals, però algunes d'elles correspondran a productes utilitzats quotidianament, que fàcilment es poden trobar en el mercat.

Amb la incorporació d'aquest segon grup de mostres podreu comparar els gustos quotidians amb els gustos de les mostres elaborades amb plantes silvestres o varietats tradicionals. D'aquesta manera, serà possible obtenir unes dades molt valuoses per constatar si les espècies silvestres i les varietats tradicionals són, en termes organolèptics, tant ben valorades com els productes de consum habitual.

Us donarem també un petit formulari, molt i molt senzill, per tal que anoteu si les diferents mostres us han agradat o no. D'aquesta manera ens estareu ajudant a recollir una informació molt i molt valuosa que ens permetrà conèixer, d'acord amb els gustos actuals, quines són les mostres més ben valorades. Aquesta informació, que serà pública i posarem a disposició de tothom que hi estigui interessat, és molt important per avançar vers l'objectiu que els usos tradicionals de la vegetació passin de l'oblit a la recuperació i permetin també transformar el model agroalimentari actual.

[\(Tornar a l'índex tasts\)](#)



**10:30 – 11:30 i 11:30 – 12:30 Tast de Cocs i Panadons, Marta Guillén i Miquel Sanmartín
– Dit i Fet**

Cocs i panadons, dos aliments tradicionals de les terres catalanes que de ben segur que a tots ens encanten. Però segur que us heu adonat de que quasi tots els forns, pastisseries i cases empren ingredients molt similars: espinacs, albergínies, pebrots. No obstant es poden emprar una gran diversitat d'ingredients per elaborar-ne la base, i de fet aquesta composició serà la que en gran part determinarà si els cocs i panadons que ingerim es poden considerar un aliment saludable o no. I si quan ja tenim una bona base, feta amb farines ecològiques de cereals tradicionals, juguem amb diferents espècies vegetals per donar a cada recepta la seva personalitat, el resultat és senzillament irresistible. Doncs sí, serà precisament això el que trobareu en aquest tast, 10 cocs i panadons fets tots elles amb una base irresistible i saludable, a cadascú de les quals haurem afegit una espècie silvestre diferent (algunes de les quals que ni us imaginàrieu) per demostrar que aquestes plantes també tenen molt a dir en els nostres esmorzars i berenars. Us hi resistireu?

- A càrrec de Marta Guillén i Miquel Sanmartín, del Dit i Fet de Tàrrrega, amb la col·laboració del Col·lectiu Eixarcolant. Dit i Fet treballa des del 1999 en la degustació i venda de productes típics catalans de l'Urgell. El seu lema és tradició i innovació, paraules que encaixen a la perfecció amb els tasts de la Jornada. És per aquest motiu que a part dels seus tradicionals cocs de Tàrrrega també ofereixen una àmplia selecció de coques de recapta en constant evolució.

DADES D'INTERÈS

- Cal [inscripció prèvia](#) (110 places per sessió). Per accedir als tasts us caldrà el resguard de la inscripció (imprès o mostrat en pantalla) . No cal que passeu pel punt d'informació abans d'accedir als tasts.
- Cost: activitat gratuïta
- ITINERARI FAMILIAR: activitat recomanada per famílies
- Lloc: sala Polivalent de l'Espai Cívic Centre (C/Trinitat nº 12)
- Edats recomanades: de 7 a 99 anys
- Tast no apte per a persones celíaques

[\(Tornar a l'índex tasts\)](#)

**12:30 – 13:30 i 13:30 – 14:30 Tast de Xips, Col·lectiu Eixarcolant**

Tots sabem el que costa resistir-se a picar entre hores... I a qui no li venen de gust unes bones xips ben cruixents de tant en tant? Precisament això és el que trobareu en aquest tast, però unes xips que us sorprendran d'allò més, amb plantes que mai us hauríeu imaginat. Rels, tubercles, fulles, de plantes silvestres i varietats tradicionals convertides en unes xips delicioses, amb mil matisos de gust, textura i color.

- A càrrec del Col·lectiu Eixarcolant, entitat organitzadora de la Jornada Gastronòmica de les Plantes Oblidades i que des de fa cinc anys treballa per fomentar un model de producció, distribució i consum mitjançant la recuperació de les espècies silvestres comestibles i les varietats agrícoles tradicionals. Podeu consultar-ne els diferents projectes i línies de treball, així com fer-vos en socis a www.eixarcolant.cat

DADES D'INTERÈS

- Cal [inscripció prèvia](#) (110 places per sessió). Per accedir als tasts us caldrà el resguard de la inscripció (imprès o mostrat en pantalla) . No cal que passeu pel punt d'informació abans d'accedir als tasts.
- Cost: activitat gratuïta
- ITINERARI FAMILIAR: activitat recomanada per famílies
- Lloc: sala Polivalent de l'Espai Cívic Centre (C/Trinitat nº 12)
- Edats recomanades: de 7 a 99 anys

[\(Tornar a l'índex tasts\)](#)

**16:00 – 17:00 i 17:00 – 18:00 Tast de Gelats, Davide Federici – Ambrosetti**

Gelats de xocolata, de torró, de llet merengada, de nata però és evident que els gelats poden ser molt més que això. Fer gelats amb plantes silvestres és senzillament introduir-se en un nou món de gustos i possibilitats, que esperem fer-vos descobrir en aquest tast. I evidentment, les 10 mostres que conformen el tast aniran molt més enllà de la farigola i el romaní, veniu a descobrir-ho?

- A càrrec de Davide Federici amb la col·laboració del Col·lectiu Eixarcolant. Ambrosetti és el nom que han donat als seus productes (pasta fresca, pizza i gelats) que elaboren artesanalment de fa més de 20 anys a la masia familiar de La Molsosa, Solsonès. Han realitzat el seu projecte: viure i treballar en un entorn únic, privilegiat. Els seus productes parlen d'això, de sabors autèntics, fidels, ancestrals.

DADES D'INTERÈS

- Cal [inscripció prèvia](#) (110 places per sessió). Per accedir als tasts us caldrà el resguard de la inscripció (imprès o mostrat en pantalla) . No cal que passeu pel punt d'informació abans d'accedir als tasts.
- Cost: activitat gratuïta
- ITINERARI FAMILIAR: activitat recomanada per famílies
- Lloc: sala Polivalent de l'Espai Cívic Centre (C/Trinitat nº 12)
- Edats recomanades: de 7 a 99 anys

[\(Tornar a l'índex tasts\)](#)



18:00 – 19:00 i 19:00 – 20:00 Tast de Cerveses, Bernat Guixé i Dani Martínez - Celler de Can Roca

L'amargor aportada pel llúpul és una part essencial de la cervesa tal com l'entendem en l'actualitat. Tanmateix, històricament la cervesa, la primera cervesa que es va elaborar, no duia llúpul, i l'amargor era aportada per altres plantes. És precisament això el que podreu descobrir en aquest tast. Explorarem quin impacte té en una cervesa base l'amargor que ens poden aportar diverses espècies silvestres que podem trobar al nostre voltant, per constatar com hi aporten matisos d'allò més interessants.

- A càrrec de:

Bernat Guixer Mañé és doctor en química orgànica per la Universitat de Barcelona. Des de fa més de 4 anys treballa al restaurant El Celler de Can Roca on hi desenvolupa tasques d'investigació i desenvolupament de projectes centrats en la fermentació per a la producció d'ingredients i begudes al projecte Ars Natura Líquida.

Dani Martínez Felguera és sommelier i treballa a El Celler de Can Roca des de fa 10 anys. Actualment forma part del projecte Ars Natura Líquida en l'àmbit de la destil·lació i desenvolupament de begudes.

DADES D'INTERÈS

- Cal [inscripció prèvia](#) (110 places per sessió). Per accedir als tasts us caldrà el resguard de la inscripció (imprès o mostrat en pantalla) . No cal que passeu pel punt d'informació abans d'accedir als tasts.
- Cost: activitat gratuïta
- ITINERARI FAMILIAR: activitat recomanada per famílies
- Lloc: sala Polivalent de l'Espai Cívic Centre (C/Trinitat nº 12)
- Edats recomanades: de 7 a 99 anys

[\(Tornar a l'índex tasts\)](#)

[\(tornar a l'índex general de continguts\)](#)



CICLE DE XERRADES TÈCNIQUES [\(tornar a l'índex general de continguts\)](#)

ÍNDEX XERRADES TÈCNIQUES I DIVULGATIVES (Cliqueu sobre l'aparat que us interessi per accedir directament a la informació corresponent)

- [Descripció general](#)
- [10:30 – 11:30 La producció agrícola a Catalunya sota la incertesa del canvi climàtic. \(Robert Savé - IRTA\)](#)
- [11:30 – 12:30 Jugant amb plantes: jocs, instruments musicals i manualitats. \(Alicia Cirujeda - Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón\)](#)
- [12:30 – 13:30 Composición nutricional de las plantas silvestres comestibles: usos tradicionales y novedosos. \(M^a de Cortes Sánchez Mata i Patricia García Herrera - Universidad Computense de Madrid\)](#)
- [13:30 – 14:30 Dades etnobotàniques dels Països Catalans: metanàlisi. \(Airy Gras \(ponent\), Teresa Garnatje, Montse Parada, i Joan Vallès - Universitat de Barcelona i Institut Botànic de Barcelona\)](#)
- [15:00 – 16:00 Potencial agronòmic dels colitxos \(*Silene vulgaris*\) sota diferents condicions de fertilització i maneig. \(Roser Pla Mateu - Universitat de Barcelona\)](#)
- [16:00 – 17:00 L'amargor de les espècies silvestres: potencial i usos en begudes alcohòliques. \(Bernat Guixé i Dani Martínez - Celler de Can Roca\)](#)
- [17:00 – 18:00 Redescobrint i mantenint les tradicions etnobotàniques als països Nòrdics: quines plantes salvatges feien servir els víkings? \(Irene Teixidor Toneu - Museu d'Història Natural, Universitat d'Oslo\)](#)
- [18:00 – 19:00 Pèrdua i renúncia dels sabers populars: els hàbits alimentaris com exemple. \(Isabel Salamaña - Universitat de Girona\)](#)
- [19:00 – 20:00 Plantes d'interès apícola. \(Pau Cardellach - biòleg i fotògraf especialitzat en l'estudi de les mels\)](#)



Descripció general: si teniu ganes de descobrir com podem recuperar l'ús de les espècies silvestres i de les varietats tradicionals en diferents àmbits i amb tot el rigor, aquest és el vostre espai. Experts en la matèria vinguts d'arreu ens mostraran de forma planera i a l'abast de tothom, però amb rigor, com podem utilitzar aquestes espècies i varietats per a múltiples finalitats i en múltiples contextos, també en el nostre dia a dia. Les xerrades van dirigides tant al públic en general com a professionals del sector que vulguin enriquir el seu coneixement. És una oportunitat totalment única per descobrir com, des d'òptiques diverses, la recuperació d'aquestes espècies i varietats i dels seus usos pot esdevenir una realitat; i com aquesta recuperació comporta la transició vers un sistema agroalimentari més sostenible. Hi haurà 9 xerrades repartides al llarg de tot el dia. La participació és lliure.

[\(Tornar a l'índex de Xerrades tècniques i divulgatives\)](#)

**10:30 – 11:30 La producció agrícola a Catalunya sota la incertesa del canvi climàtic (Robert Savé – IRTA)**

Catalunya es un país on hi viuran prop de 10 M de persones el 2050, que té la superfície distribuïda en un 65% de boscos, 33% de conreus i 1% en la resta de serveis i ocupacions; que forma part de l'ecosistema mediterrani, però amb una gran diversitat d'ambients degut a la seva orografia i proximitat o llunyania del mar: què agricultura es alimentació i salut; que l'equilibri bosc / conreu es dinàmic en el mediterrani des de sempre; que aquest conjunt a part de generar el benefici de la producció primària, filtra i reté aigua, fixa carboni, regula els cicles dels nutrients i contaminants, afavoreix la biodiversitat, manté població, paisatge, cultura...genera futur, però cal tenir en compte el canvi climàtic juntament amb el canvi global. Parlarem i discutirem opcions i plans de futur.

- A càrrec del Dr. Robert Savé Monserrat (14 de juliol de 1954 a Barcelona), que compta amb més de 30 anys d'experiència en l'àmbit de l'ecofisiologia, amb especial èmfasi en l'estudi de les condicions ambientals agronòmiques. Desenvolupa la seva activitat científica en l'Àrea de Ciències Vegetals de l'IRTA i és també el coordinador del grup de Viticultura i Enologia de l'IRTA. És llicenciat per la Universitat Autònoma de Barcelona (juny de 1977) i doctor en biologia per la mateixa Universitat (novembre de 1986). Compta amb més de 30 anys d'experiència en l'àmbit de l'ecofisiologia, principalment en condicions ambientals agronòmiques. Treballa des del nivell de la planta fins al paisatge, estudiant les estratègies d'adaptació i mitigació de la vegetació salvatge i dels cultius al canvi climàtic.

DADES D'INTERÈS

- Assistència lliure. No cal inscripció prèvia. Aforament: 140 pax.
- Lloc: sala annexa de l'Espai Cívic Centre (C/Trinitat nº 12).
- Durada de les xerrades 45' + 10' de torn obert de preguntes.
- Edats recomanades: de 14 a 99 anys

[\(Tornar a l'índex de Xerrades tècniques i divulgatives\)](#)



11:30 – 12:30 Jugant amb plantes: jocs, instruments musicals i manualitats. (Alicia Cirujeda - Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón)

En aquesta xerrada farem un repàs dels jocs, instruments musicals i manualitats explicats al llibre “Jugant amb plantes”. Insistirem en quines són les plantes més emprades per jugar (per part de les persones que ens han informat), quins jocs encara es juguen i quins són els que més acceptació tenen. També parlarem de la importància de que els infants entenguin les plantes com un element de joc. Més informació: <https://sites.cita-aragon.es/divierteteconlasplantas/>

- A càrrec d’Alicia Cirujeda, investigadora del Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón (CITA) autora del llibre “Diviértete con las plantas: juegos, plantas musicales y manualidades” i divulgadora dels usos de lúdics de les plantes.

DADES D’INTERÈS

- Assistència lliure. No cal inscripció prèvia. Aforament: 140 pax.
- Lloc: sala annexa de l’Espai Cívic Centre (C/Trinitat nº 12).
- Durada de les xerrades 45’ + 10’ de torn obert de preguntes.
- Edats recomanades: de 14 a 99 anys

[\(Tornar a l’índex de Xerrades tècniques i divulgatives\)](#)



12:30 – 13:30 Composición nutricional de las plantas silvestres comestibles: usos tradicionales y novedosos. (M^a de Cortes Sánchez Mata i Patricia García Herrera - Universidad Computense de Madrid)

En esta intervención se resaltarán aquellos componentes de las plantas silvestres que, a la vista de la literatura científica disponible, son más interesantes desde el punto de vista nutricional (fibra, vitaminas, minerales...) o como compuestos bioactivos. Estas plantas consumidas tradicionalmente como alimentos constituyen una fuente importante de nutrientes para las poblaciones que las han consumido como parte de su dieta. Este uso alimentario debe ser conservado en la sociedad actual, pero además se presentan algunos estudios científicos que demuestran sus propiedades en la preservación de otros alimentos contribuyendo así a alargar su vida útil mediante el uso de sustancias de origen natural.

- A cargo de:

M^a de Cortes Sánchez Mata. Licenciada (1995) y Doctora en Farmacia (2000), ha desempeñado diversos cargos docentes y de investigación en el Dpto. de Nutrición y Ciencia de los Alimentos de la Facultad de Farmacia de la Universidad Complutense de Madrid, siendo actualmente Profesora Titular de la misma. Imparte docencia en los Grados de Farmacia, Ciencia y Tecnología de Alimentos, y Nutrición Humana y Dietética, en todos ellos en el área de la Bromatología, y ha codirigido numerosos trabajos de investigación a alumnos de pre y postgrado.

Sus líneas de investigación se han centrado en el análisis de nutrientes y compuestos bioactivos, así como algunos antinutrientes en alimentos de origen vegetal. Dicha investigación ha incluido estancias en otros centros de investigación españoles y extranjeros (Francia, EEUU), así como su participación en más de 14 proyectos de investigación, financiados por instituciones públicas y privadas. Ello que ha dado lugar a más de 50 publicaciones científicas en forma de artículos en revistas de reconocido prestigio internacional y libros científicos de interés en su área, así como numerosas comunicaciones a congresos y conferencias impartidas. Destacan sus contribuciones en varios libros en relación al estudio de la composición nutricional de las plantas silvestres comestibles.

Patricia García Herrera. Licenciada (2006), Doctora en Farmacia (2014) y Profesora Ayudante Doctor en la Universidad Complutense de Madrid en la actualidad. Docente por vocación, ha desarrollado su actividad profesional con alumnos de secundaria y bachillerato como profesora de Biología y Química, así como con alumnos de acceso a la universidad mayores de 25 en la Universidad Autónoma de Madrid. Su actividad investigadora, dentro de la cual ha estado enmarcada su tesis doctoral, está centrada en la composición nutricional de alimentos, compuestos bioactivos y Componentes de origen vegetal útiles para la conservación de alimentos, para lo cual ha llevado a cabo



estancias a nivel nacional (CSIC, Madrid) e internacional (CNR, Bari-Italia). Todo ello queda reflejado en su participación en 2 proyectos de investigación financiados por Instituciones públicas, 9 publicaciones en revistas científicas indexadas, coautoría de 3 capítulos en libros relacionados con la composición nutricional de plantas silvestres comestibles y participación en 18 congresos nacionales e internacionales.

DADES D'INTERÈS

- Assistència lliure. No cal inscripció prèvia. Aforament: 140 pax.
- Lloc: sala annexa de l'Espai Cívic Centre (C/Trinitat nº 12).
- Durada de les xerrades 45' + 10' de torn obert de preguntes.
- Edats recomanades: de 14 a 99 anys

[\(Tornar a l'índex de Xerrades tècniques i divulgatives\)](#)



13:30 – 14:30 Dades etnobotàniques dels Països Catalans: metanàlisi. (Airy Gras (ponent), Teresa Garnatje, Montse Parada, i Joan Vallès - Universitat de Barcelona i Institut Botànic de Barcelona)

Fa més de tres dècades que es duen a terme prospeccions etnobotàniques arreu del territori català, recollint informació de milers d'informants que han compartit desinteressadament el seu coneixement. Es tracta de desenes de milers d'informacions que conformen una extensa base de dades que per primer cop ha estat analitzada en conjunt, la qual cosa permet obtenir una informació de gran valor i una mirada àmplia sobre quins han estat i són els usos de la flora, i ser conscients del patrimoni que representa aquest coneixement tradicional.

- A càrrec de Airy Gras (ponent), Ugo D'Ambrosio, Teresa Garnatje, Montse Parada i Joan Vallès – Universitat de Barcelona – Institut Botànic. És llicenciada en biologia i doctora en etnobotànica, i investigadora de la Universitat de Barcelona i de l'Institut Botànic. Forma part del grup de recerca ETNOBIOFIC (www.etnobioc.cat) dedicat a l'estudi i divulgació de l'etnobotànica dels Països Catalans. Actualment està realitzant la tesis doctoral consistent precisament en l'estudi etnobotànic de la comarca de les Garrigues, d'on és precisament originària. Fruit de les seves converses amb avis, i també de les seves arrels rurals a les Garrigues, és a hores d'ara una gran experta en usos que tradicionalment s'havien donat a les plantes silvestres; coneixent una gran quantitat d'espècies útils i amb moltíssimes aplicacions interessants.

DADES D'INTERÈS

- Assistència lliure. No cal inscripció prèvia. Aforament: 140 pax.
- Lloc: sala annexa de l'Espai Cívic Centre (C/Trinitat nº 12).
- Durada de les xerrades 45' + 10' de torn obert de preguntes.
- Edats recomanades: de 14 a 99 anys

[\(Tornar a l'índex de Xerrades tècniques i divulgatives\)](#)



15:00 – 16:00 Potencial agronòmic dels colitxos (*Silene vulgaris*) sota diferents condicions de fertilització i maneig. (Roser Pla Mateu - Universitat de Barcelona)

El cultiu ecològic de plantes silvestres és una alternativa més sostenible i respectuosa amb el medi ambient que l'agricultura convencional. Moltes plantes silvestres comestibles han estat consumides tradicionalment arreu del món, i alhora tenen uns atributs que les fan perfectament cultivables. Un exemple és *Silene vulgaris*, els colitxos, conells o petadors, una espècie molt consumida a Catalunya i arreu d'Europa, amb una elevada quantitat de nutrients i molt apreciada per les seves qualitats organolèptiques.

En l'estudi s'ha avaluat la resposta de l'espècie quan es cultiva en condicions de cultiu ecològic i amb regadiu, i sota diferents condicions de fertilització i maneig. El cultiu s'ha dut a terme al en una finca del Maresme sota diferents condicions de fertilització i maneig. S'ha avaluat la producció de *S. vulgaris*, la composició i estructura de la comunitat vegetal adventícia, i s'ha determinat la viabilitat econòmica del cultiu. Els resultats obtinguts avalen plenament la viabilitat, tant agronòmica com econòmica, del seu cultiu.

- A càrrec de Roser Pla Mateu, graduada en biologia i màster en Ecologia, Gestió i Restauració del Medi Natural. Ha realitzat la recerca corresponent al treball de final de màster sobre el potencial agronòmic dels colitxos (*Silene vulgaris*), sota la direcció de Lourdes Chamorro (UB) i Marc Talavera (Col·lectiu Eixarcolant)

DADES D'INTERÈS

- Assistència lliure. No cal inscripció prèvia. Aforament: 140 pax.
- Lloc: sala annexa de l'Espai Cívic Centre (C/Trinitat nº 12).
- Durada de les xerrades 45' + 10' de torn obert de preguntes.
- Edats recomanades: de 14 a 99 anys

[\(Tornar a l'índex de Xerrades tècniques i divulgatives\)](#)



16:00 – 17:00 L'amargor de les espècies silvestres: potencial i usos en begudes alcohòliques. Bernat Guixé i Dani Martínez - Celler de Can Roca

L'amargor és un gust en general poc explorat. Tanmateix, presenta una varietat de matisos i colors que el fan molt interessant a nivell gastronòmic. El món vegetal és una font d'amargors molt àmplia. És en aquest marc on explorem la capacitat d'aportar perfils amargants en begudes alcohòliques per part d'espècies silvestres que trobem a les nostres contrades.

- A càrrec de:

Bernat Guixer Mañé és doctor en química orgànica per la Universitat de Barcelona. Des de fa més de 4 anys treballa al restaurant El Celler de Can Roca on hi desenvolupa tasques d'investigació i desenvolupament de projectes centrats en la fermentació per a la producció d'ingredients i begudes al projecte Ars Natura Líquida.

Dani Martínez Felguera és sommelier i treballa a El Celler de Can Roca des de fa 10 anys. Actualment forma part del projecte Ars Natura Líquida en l'àmbit de la destil·lació i desenvolupament de begudes.

DADES D'INTERÈS

- Assistència lliure. No cal inscripció prèvia. Aforament: 140 pax.
- Lloc: sala annexa de l'Espai Cívic Centre (C/Trinitat nº 12).
- Durada de les xerrades 45' + 10' de torn obert de preguntes.
- Edats recomanades: de 14 a 99 anys

[\(Tornar a l'índex de Xerrades tècniques i divulgatives\)](#)



17:00 – 18:00 Redescobrint i mantenint les tradicions etnobotàniques als països Nòrdics: quines plantes salvatges feien servir els víkings? (Irene Teixidor Toneu - Museu d'Història Natural, Universitat d'Oslo)

En aquesta xerrada parlaré el projecte de recerca "Nordic People and Plants" de l'universitat d'Oslo, en el que amb un grup d'investigadores estudiem els usos tradicionals de plantes des de la prehistòria al segle 21. Establint primer quines disciplines científiques contribueixen a l'estudi i com, la xerrada presentarà diversos casos d'estudi sobre els usos històrics i tradicionals als països Nordics: de la recolta de branques i fulles com a farratge, a formules màgiques víkngues, a plantes cultivades i oblidades com l'angèlica, o al comerç d'espècies de la lliga Hanseàtica.

- A càrrec d'Irene Teixidor, investigadora postdoctoral al Museu d'Història Natural d'Oslo (Universitat d'Oslo) on estudia la diversitat històrica i present de plantes silvestres en les cultures nòrdiques. La seva recerca és part del projecte "Nordic People and Plants" en el que contribueix amb la seva experiència doctoral sobre la transmissió de coneixement de plantes medicinals.

DADES D'INTERÈS

- Assistència lliure. No cal inscripció prèvia. Aforament: 140 pax.
- Lloc: sala annexa de l'Espai Cívic Centre (C/Trinitat nº 12).
- Durada de les xerrades 45' + 10' de torn obert de preguntes.
- Edats recomanades: de 14 a 99 anys

[\(Tornar a l'índex de Xerrades tècniques i divulgatives\)](#)



18:00 – 19:00 Pèrdua i renúncia dels sabers populars: els hàbits alimentaris com exemple. (Isabel Salamaña - Universitat de Girona)

Les generacions nascudes als anys 40s-50s del segle passat, de ben segur som les primeres en perdre els sabers populars. En arraconar la saviesa culinària, el valor de les plantes remeieres, l'experimentat coneixement del temps del la pagesia; la gestió dels perills (riscos); els rics sabers culturals quotidians, etc. La pèrdua ve, d'una banda, per colonització i, d'altra, per renúncia. L'anomenada ajuda alimentària americana ens va portar els canvis d'hàbits alimentaris i l'anomenada revolució verda del sector agrari; la indústria farmacèutica va supplantar el saber de les planta medicinals; l'anomenada modernització va desterrar tot allò que era proper a la saviesa i al fer de la nostra cultura quotidiana tradicional i rural; l'emancipació i l'entrada al món laborat de les dones les va allunyar de voler aprendre i transferir els coneixements ancestrals als seu fils i filles, una pèrdua i renúncia en pro de la modernitat.

- A càrrec de la Dra. Isabel Salamaña i Serra, nascuda l'any 1956 a Santa Coloma de Farners (la Selva). És geògrafa, professora de la Universitat de Girona, ha desenvolupat la seva tasca docent i investigadora especialment en la temàtica de la geografia del gènere, agricultura i desenvolupament rural i sobre planificació i ordenació del territori, així com sobre espais públics. És membre del Institut de Medi Ambient (UdG), de la Càtedra de Geografia i Pensament Territorial (UdG), del Institut Interuniversitari d'Estudis de Dones i Gènere (iiEDG) y del grup de investigació de Geografia i Gènere de la UAB y del de Anàlisi i Planificació Territorial i Medi Ambient de la UdG. Entre els anys 1992-2011 va ser regidora de l'Ajuntament de Girona en els àmbits de Medi Ambient, Planificació Estratègica, Desenvolupament Sostenible, Mobilitat i Accessibilitat i Urbanisme.

DADES D'INTERÈS

- Assistència lliure. No cal inscripció prèvia. Aforament: 140 pax.
- Lloc: sala annexa de l'Espai Cívic Centre (C/Trinitat nº 12).
- Durada de les xerrades 45' + 10' de torn obert de preguntes.
- Edats recomanades: de 14 a 99 anys

[\(Tornar a l'índex de Xerrades tècniques i divulgatives\)](#)



19:00 – 20:00 Plantes d'interès apícola. (Pau Cardellach - biòleg i fotògraf especialitzat en l'estudi de les mels)

La gran majoria de plantes amb fruit necessiten pol·linitzadors per completar el seu cicle reproductiu, al mateix temps que els pol·linitzadors, com l'abella de la mel (*Apis mellifera*), necessiten les plantes per a obtenir recursos alimentaris (nèctar, exsudats ensucrats i pol·len) i per a la construcció i sanejament del rusc (resines).

Quines són aquestes plantes apícoles i com se'n beneficien?

- A càrrec de Pau Cardellach, nascut a La Garriga el 1990. Biòleg i fotògraf, interessat pel món natural i la botànica. Dedicava la seva activitat principal a la ciència, especialment en l'estudi de les mels, pròpolis i plantes mel·líferes de Catalunya. Coautor del llibre "Guia terapèutica. Plantes remeieres", el podeu trobar a les xarxes com a @Cardellach .

DADES D'INTERÈS

- Assistència lliure. No cal inscripció prèvia. Aforament: 140 pax.
- Lloc: sala annexa de l'Espai Cívic Centre (C/Trinitat nº 12).
- Durada de les xerrades 45' + 10' de torn obert de preguntes.
- Edats recomanades: de 14 a 99 anys

[\(Tornar a l'índex de Xerrades tècniques i divulgatives\)](#)

[\(tornar a l'índex general de continguts\)](#)



CICLE DE XERRADES APLICADES [\(tornar a l'índex general de continguts\)](#)

ÍNDEX XERRADES APLICADES (Cliqueu sobre l'aparat que us interessi per accedir directament a la informació corresponent)

- [Descripció general](#)
- [10:30 – 11:15 L'aglà, el pa que creix als arbres. \(Joan Montserrat Vall - Balanotrees\)](#)
- [11:15 – 12:00 Com distingir les plantes comestibles de les tòxiques. \(Jean-François Henry - Herboriste\)](#)
- [12:00 – 13:00 Cuina: paisatge, cultura, sostenibilitat. \(Carme Rusalleda\)](#)
- [13:00 – 13:45 Productes perduts, elaboracions oblidades. \(Judith Pujadó - Edicions Sidilà\)](#)
- [13:45 – 14:30 Cuinem-ho tot! Cuinem sense residus. \(Lluís Borrell Busquets - Associació Jardí Botànic de Plantes Medicinals de Gombren\)](#)
- [14:30 – 15:30 El cacao: origen, diversidad, sostenibilidad y ética ligada a este producto tan consumido y a la vez tan desconocido. \(Santiago Pastor - Universidad Científica del Sur, Lima, Perú.\)](#)
- [15:30 – 16:15 La tracció animal moderna. \(Bernat Torras i Cesc Aldabó - Associació Catalana de Tracció Animal\)](#)
- [16:15 – 17:00 L'aprofitament de les espècies silvestres comestibles en les cobertes verdes dels fruiters. \(Javier Savall - Vall de Gallinera, Alacant\)](#)
- [17:00 – 18:00 La recuperació del patrimoni agrari illenc, el cas de les varietats locals. \(Associació de Varietats Locals de les Illes Balears\)](#)
- [18:00 – 19:00 Uso de las bellotas para consumo humano. \(Cesar Lema Costas - Doctor en Biología i recol·lector\)](#)
- [19:00 – 20:00 Incensum in monasterium, l'inici de l'ús d'encens. \(Laura Castellet – Historiadora Medievalista i Divulgadora de la Història\)](#)



Descripció general: Si us agraden les xerrades que més que conferències són experiències vivencials, si creieu que els materials audiovisuals il·lustren molt més bé la realitat que les paraules, i si voleu obtenir informació rigorosa però transmesa de forma amena i planera sobre les plantes oblidades, aquestes xerrades no us deixaran indiferents.

**10:30 – 11:15 L'aglà, el pa que creix als arbres. (Joan Montserrat Vall - Balanotrees)**

L'aglà és el fruit més característic dels nostres boscos, és molt nutritiva, fàcil de recol·lectar i algunes són tant o més dolces que les castanyes. Farem un recorregut per la importància històrica d'aquest fruit sec, veurem les iniciatives centrades en la seva recuperació com a aliment humà i algunes de les propostes de futur que pot tenir.

- A càrrec de Joan Montserrat Vall, del projecte Balanotrees - Viver d'alzines productores d'aglans dolces per a consum humà. Projecte dedicat a la recuperació del consum humà de l'aglà, a la producció d'alzines empeltades amb varietats d'aglà dolça selecta i a la investigació en models agrícoles que integrin aquest fruit sec oblidat.

DADES D'INTERÈS

- Assistència lliure. No cal inscripció prèvia. Aforament: 180 pax.
- Lloc: Sala Polivalent del Casal del Passeig (Passeig Verdaguer, nº 67)
- Edats recomanades: de 8 a 99 anys

[\(Tornar a l'índex de Xerrades aplicades\)](#)



11:15 – 12:00 Com distingir les plantes comestibles de les tòxiques. (Jean-François Henry - Herboriste)

-

No totes les plantes silvestres són comestibles! En aquesta xerrada aprendreu a diferenciar els trets característics per no confondre les principals plantes tòxiques amb les silvestres comestibles. Diferenciar la Pastanaga (Pastanaga silvestre) de la Cicuta (Cicuta major), la Vinagrella (*Rumex acetosa*) de la Sarriassa clapada (*Arum maculatum*)...

- A càrrec de **Jean-François Henry**. El seu interès per les plantes remunta a la infància, arplegant herbes medicinals amb la seva àvia i fulles de dent de lleó amb la seva mare per fer les amanides. Fa 36 anys que ensenya l'ús de les plantes silvestres principalment en forma de tallers. Viu a Suïssa, però sovint viatja a Espanya (Catalunya i Aragó).

DADES D'INTERÈS

- Assistència lliure. No cal inscripció prèvia. Aforament: 180 pax.
- Lloc: Sala Polivalent del Casal del Passeig (Passeig Verdaguer, nº 67)
- Edats recomanades: de 8 a 99 anys

[\(Tornar a l'índex de Xerrades aplicades\)](#)

**12:00 – 13:00 Cuina: paisatge, cultura, sostenibilitat. (Carme Ruscalleda)**

En aquesta xerrada es parlarà de forma dinàmica el paper que té la cuina en el nostre territori. La cuina permet que la societat, amb els productes locals, pugui portar a terme una gastronomia sostenible i lligada al territori. Sense territori no hi ha productes, i sense productes no hi ha territori. La cuina és cultura i ens projecta al món.

- A càrrec de Carme Ruscalleda. Va néixer a Sant Pol de Mar en una família pagesa i comerciant que li va transmetre els valors de la terra i de la cuina de quilòmetre zero. El seu discurs gastronòmic s'articula en un diàleg constant amb el receptari tradicional, que reinterpreta amb imaginació i amb un respecte escrupolós pel producte. Ha publicat diversos llibres de cuina, i és infatigable en la difusió d'hàbits alimentaris saludables a les escoles. El seu restaurant Sant Pau de Sant Pol de Mar ha obtingut els màxims guardons professionals. El 2004 obre un restaurant a Tòquio i obté la Creu de Sant Jordi. El 2009, juntament amb el seu fill, Raül Balam, obre el restaurant Moments a l'hotel Mandarin Oriental, Barcelona, on des del 2017 és també responsable de l'àrea de gastronomia. A l'abric de la "marca" CR, ha obtingut 7 estrelles Michelin, 3 a Sant Pol, 2 a Tokyo i 2 més a BCN. L'any 2019 rebé el Premi Nacional de Cultura.

DADES D'INTERÈS

- Assistència lliure. No cal inscripció prèvia. Aforament: 180 pax.
- Lloc: Sala Polivalent del Casal del Passeig (Passeig Verdaguer, nº 67)
- Edats recomanades: de 8 a 99 anys

[\(Tornar a l'índex de Xerrades aplicades\)](#)

**13:00 – 13:45 Productes perduts, elaboracions oblidades. (Judit Pujadó - Edicions Sidillà)**

Parlarem de diferents elaboracions tradicionals catalanes. Explicarem com es fa el lleixiu a partir de cendres i com fer-lo servir en el cas de confitar les olives. També com es fan les olives al caliu. Descriurem l'agràs, que és un condiment que es fa servir a les amanides. I finalment també explicarem la Ceserada, que és una tipus d'humus fet amb cigrons propi de les terres occitanes.

- A càrrec de de Judit Pujadó i Puigdomènech llicenciada en Història per la UB. Ha publicat diversos llibres sobre els refugis antiaeris construïts durant la Guerra Civil i el llibre 79 cases. I “Petita crònica de Gualta”, un petit homenatge al poble on viu des del 2004. Va guanyar el premi Pere Quart amb Planeta ESO, escrit amb Empar Fernández. Ha publicat les novel·les: “Dones absents”, “El límit de Roche” i “Les edats perdudes”. Ha escrit també llibres sobre cultura popular i obres periodístiques. El 2010 va fundar Edicions Sidillà amb Xavier Cortadellas. Col·labora en diversos mitjans com el Diari de Girona, Descobrir Catalunya i la Revista de Girona.

DADES D'INTERÈS

- Assistència lliure. No cal inscripció prèvia. Aforament: 180 pax.
- Lloc: Sala Polivalent del Casal del Passeig (Passeig Verdaguer, nº 67)
- Edats recomanades: de 8 a 99 anys

[\(Tornar a l'índex de Xerrades aplicades\)](#)



13:45 – 14:30 Cuinem-ho tot! Cuinem sense residus. (Lluís Borrell Busquets - Associació Jardí Botànic de Plantes Medicinals de Gombren)

Xerrada pràctica per l'aprofitament exhaustiu del què cuinem i mengem dins la mateixa cuina. Amb la pell de la pastanaga (per aquells que les pelen) podem fer xips, sopes, una màscara nutritiva per la pell, un xarop antitussigen, tenyir teixits... Amb la pell de meló podem fer melmelada, amb les de llimona o taronja licors...

- A càrrec de Lluís Borrell Busquets - Associació Jardí Botànic de Plantes Medicinals de Gombren. Ha realitzat he diferents xerrades sobre la vida i obra d'Hildegarda de Bingen, i és un gran coneixedor dels usos alimentaris de les plantes silvestres i també de les seves propietats remeieres

DADES D'INTERÈS

- Assistència lliure. No cal inscripció prèvia. Aforament: 180 pax.
- Lloc: Sala Polivalent del Casal del Passeig (Passeig Verdaguer, nº 67)
- Edats recomanades: de 8 a 99 anys

[\(Tornar a l'índex de Xerrades aplicades\)](#)



14:30 – 15:30 El cacao: origen, diversidad, sostenibilidad y ética ligada a este producto tan consumido y a la vez tan desconocido. (Santiago Pastor - Universidad Científica del Sur, Lima, Perú)

La inmensa mayoría de libros y textos comienzan afirmando que el cacao es Azteca, Olmeca o en general Centroamericano. ¿Sabían que el cacao es originario de Sudamérica? Se expondrán los argumentos de tal afirmación. En el futuro, los nuevos libros sobre cacao y chocolate deberán cambiar este primer capítulo para ajustarlo al origen Amazónico del cacao y su uso.

Haremos una degustación de chocolates de origen principalmente peruano, tratando de demostrar la gran cantidad de matices de sabor que pueden tener. En ningún caso se utilizarán chocolates con preservantes ni saborizantes ... solo pasta de cacao, manteca de cacao, y azúcar ...

- A cargo de Santiago Pastor Soplín, biólogo, con maestría en Fisiología (Universidad Peruana Cayetano Heredia) y Máster en Genética (Universidad Autónoma de Barcelona). Director Nacional Recursos Genéticos en Perú. Docente Investigador de la Universidad Científica del Sur Lima Perú. Coordinador de la Red Investiga Innova Cacao Chocolate. Ahora ex director de Recursos Genéticos del INIA de Perú.

DADES D'INTERÈS

- Assistència lliure. No cal inscripció prèvia. Aforament: 180 pax.
- Lloc: Sala Polivalent del Casal del Passeig (Passeig Verdaguer, nº 67)
- Edats recomanades: de 8 a 99 anys

[\(Tornar a l'índex de Xerrades aplicades\)](#)

**15:30 – 16:15 La tracció animal moderna. (Bernat Torras i Cesc Aldabó - Associació Catalana de Tracció Animal)**

L'ús de l'energia d'origen animal s'està recuperant en molts països europeus. En la xerrada es farà un repàs de la Tracció Animal Moderna a Europa per acabar centrant-se en el nostre país.

Des de fa més de 20 anys països com França, Bèlgica, Alemanya, entre d'altres, han anat recuperant i reconvertint el treball fet amb èquids. En altres països més nòrdics, com Suècia i Finlàndia, el treball amb animals mai ha estat abandonat del tot.

Des d'un punt de vista energètic es tracta d'una font renovable, sostenible i local: tant la seva alimentació com la seva reproducció es poden fer de manera continuada, sense esgotar els recursos, i els seus residus són compostables i reaprofitables per l'entorn, amb un cost energètic mínim. Entenem com a Tracció Animal Moderna l'ús d'aquesta energia, incorporant nous materials i noves tecnologies, i on en el seu desenvolupament es pren com a principi fonamental el Benestar Animal.

- A càrrec de l'Associació Catalana de Tracció Animal (ACTA), es dediquen a la promoció de la Tracció Animal Moderna, des d'una ètica de cura i benestar de les persones, dels animals i del medi ambient. A la xerrada participaran Bernat Torras, membre de la junta d'ACTA i treballador amb tracció animal en vinya i horta, i d'en Cesc Aldabó, membre de la junta d'ACTA i de la Federació Europea de Tracció Animal.

DADES D'INTERÈS

- Assistència lliure. No cal inscripció prèvia. Aforament: 180 pax.
- Lloc: Sala Polivalent del Casal del Passeig (Passeig Verdaguer, nº 67)
- Edats recomanades: de 8 a 99 anys

[\(Tornar a l'índex de Xerrades aplicades\)](#)



16:15 – 17:00 L'aprofitament de les espècies silvestres comestibles en les cobertes verdes dels fruiters. (Javier Savall - Vall de Gallinera, Alacant)

Xerrada sobre un model agrícola sinèrgic de fruita ecològica i aprofitament de les plantes silvestres que creixen a les cobertes verdes. En aquesta activitat podreu conèixer un bon exemple de com els aprofitaments silvestres i l'agricultura poden anar de la mà per incrementar la viabilitat econòmica i diversificar les explotacions agrícoles.

- A càrrec de Javier Savall. Docent i agricultor apassionat de les espècies silvestres i el territori. Creu fermament en la recuperació del consum d'espècies silvestres per tal de diversificar l'alimentació i incidir en l'oferta gastronòmica lligada al territori.

A la seva finca fructícola ecològica situada a la Vall de Gallinera, Alacant, treballen per seleccionar les espècies silvestres comestibles de les cobertes verdes dels fruiters i les cultiven per aprofitar-les en el sector de la restauració.

DADES D'INTERÈS

- Assistència lliure. No cal inscripció prèvia. Aforament: 180 pax.
- Lloc: Sala Polivalent del Casal del Passeig (Passeig Verdaguer, nº 67)
- Edats recomanades: de 8 a 99 anys

[\(Tornar a l'índex de Xerrades aplicades\)](#)



**17:00 – 18:00 La recuperació del patrimoni agrari illenc, el cas de les varietats locals.
(Associació de Varietats Locals de les Illes Balears)**

Mostra com a partir de la tasca feta per l'Associació de Varietats Locals de les Illes Balears s'ha incidit en el retorn de les varietats locals en les explotacions agrícoles com a element imprescindible per garantir-ne la seva conservació i ús, fomentant el seu intercanvi, sembra i consum.

- A càrrec de l'Associació de Varietats Locals. És una entitat sense ànim de lucre que es va constituir el 2002 a partir de la proposta de pagesos, tècnics i estudiosos de l'agrobiodiversitat de les Illes Balears, i que treballa majoritàriament a Mallorca. L'entitat treballa per a la recuperació de les varietats locals d'hortalissa, llegums, cereals i fruiters, així com dels coneixements pagesos que hi van associats. Promou el foment de la producció i de la conservació de la biodiversitat cultivada, i la gestió col·lectiva de l'agrobiodiversitat com a patrimoni del poble. <http://www.varietatslocals.org/>

DADES D'INTERÈS

- Assistència lliure. No cal inscripció prèvia. Aforament: 180 pax.
- Lloc: Sala Polivalent del Casal del Passeig (Passeig Verdaguer, nº 67)
- Edats recomanades: de 8 a 99 anys

[\(Tornar a l'índex de Xerrades aplicades\)](#)



18:00 – 19:00 Uso de las bellotas para consumo humano. (Cesar Lema Costas - Doctor en Biología i recol·lector)

Charla sobre los usos de la bellota, en especial, como alimento humano. Podréis disfrutar de explicaciones históricas, filosóficas y ecológicas, de este fruto silvestre. Además del paso a paso desde la recolección al cocinado, para recuperar este recurso natural olvidado tan importante y presente en nuestros bosques.

- A cargo de Sofia Armenteros, editora de Xeito Ediciones; y Cesar Lema Costas, Doctor en Biología (Universidad de Vigo) y Máster en Agricultura Biológica. Ambos apasionados por la recuperación del consumo de bellotas y especies silvestres comestibles, para fomentar un estilo de vida más sostenible, habiendo escrito y editado diversos libros y materiales divulgativos.

DADES D'INTERÈS

- Assistència lliure. No cal inscripció prèvia. Aforament: 180 pax.
- Lloc: Sala Polivalent del Casal del Passeig (Passeig Verdaguer, nº 67)
- Edats recomanades: de 8 a 99 anys

[\(Tornar a l'índex de Xerrades aplicades\)](#)



19:00 – 20:00 Incensum in monasterium, l'inici de l'ús d'encens. (Laura Castellet – Historiadora Medievalista i Divulgadora de la Història)

Explicació rigorosa a partir d'un buidatge de documents històrics de l'origen de l'encens, l'evolució que ha tingut i l'actualitat. Podreu conèixer-ne les fórmules des d'una perspectiva històrica.

- A càrrec de Laura Castellet. Historiadora medievalista i divulgadora de la història. Està realitzant la tesis doctoral sobre Cultures Medievals a la Universitat de Barcelona. Ha realitzat el buidatge de diversos fons arxivístics, en especial els de la Seu d'Urgell. Ha estat en aquests buidatges on ha obtingut informació sobre nombrosos detalls de la vida quotidiana de l'època Medieval, com ara els usos que es donaven a diverses espècies vegetals. També es dedica a la il·lustració vegetal.

DADES D'INTERÈS

- Assistència lliure. No cal inscripció prèvia. Aforament: 180 pax.
- Lloc: Sala Polivalent del Casal del Passeig (Passeig Verdaguer, nº 67)
- Edats recomanades: de 8 a 99 anys

[\(Tornar a l'índex de Xerrades aplicades\)](#)

[\(tornar a l'índex general de continguts\)](#)



TALLERS [\(tornar a l'índex general de continguts\)](#)

ÍNDIX TALLERS (Cliqueu sobre l'aparat que us interessi per accedir directament a la informació corresponent)

- [Descripció general](#)
- [10:00 – 11:00 Estampació d'una bossa de cotó amb pigments extrets de plantes tintòries oblidades. \(Montse Catalan -Alma Mater\)](#)
- [10:00 – 11:00 Kimchi d'ortigues i introducció als fermentats vegetals. \(Amanda Bataller\)](#)
- [11:00 – 12:00 La cuina del salsifí: diferents receptes per aprendre a cuinar aquesta rel oblidada. \(Lucia Manassi – La Caseta\)](#)
- [11:00 – 12:00 Elaboració d'oleats amb plantes medicinals. \(Òria Vertedor\)](#)
- [12:00 – 13:00 Deconstruïm la ratafia per construir Sobirania Etfílica: taller-tast per a potenciar el consum transformador de licors. \(La Sobirana Cooperativa\)](#)
- [12:00 – 13:00 Aprenem a fer mató amb llet de cabra i herbacol. \(Tija Wige\)](#)
- [13:00 – 14:00 10 plantes silvestres interessants per tenir a l'hort o jardí. \(Gisela Mir i Mark Biffen - Phoenicurus Cardedeu\)](#)
- [13:00 – 14:00 Vins macerats amb plantes silvestres – \(Mònica Forné Hontoria\)](#)
- [15:00 – 16:00 Pa pla amb farines de blats antics i crema silvestre. \(Glòria Llenas i Natacha Filipi - Fleca L'Aresta\)](#)
- [15:00 – 16:00 Fem encens com en un monestir medieval. \(Laura Castellet – Historiadora Medievalista i Divulgadora de la Història\)](#)
- [16:00 – 17:00 Fem una carmanyola silvestre, saludable i sostenible. \(Mattia Schiaulini i Stefania Canu – Ecoconscient\)](#)



- [16:00 – 17:00 Elaboración de hamburguesas de bellota, con acompañamiento asilvestrado. \(Sofia Armenteros i Cesar Lema Costas\)](#)
- [17:00 – 18:00 La cuina mediterrània de la garrofa. \(Clara Martín Riu – Menjamiques\)](#)
- [17:00 – 18:00 Cistelleria amb jonc, elaboració d'una menjadora per ocells. \(Anna Sinia\)](#)
- [18:00 – 19:00 Sucos i xarrups silvestres. \(Marta Pons – Wild Food Caravan\)](#)
- [18:00 – 19:30 La farmaciola de la Iaia Maria. \(Maria Urgell\)](#)
- [19:00 – 20:00 Construcció d'himelis amb fonoll. \(Marta Alvarez i Marsal\)](#)
- [19:00 – 20:00 Flors silvestres en la pastisseria: aroma, sabor i color de les flors silvestres en pastes de te. \(Guida Martín Tordera\)](#)

Descripció general: Moltes vegades ens oblidem d'allò que ens expliquen, però difícilment ens oblidem d'allò que fem amb les pròpies mans. Per això us oferim setze tallers per tal que, a més de mirar i escoltar, pugueu fer. I si, són tallers on les plantes silvestres i les varietats tradicionals oblidades seran les protagonistes, per comprovar i experimentar de primera mà com podem utilitzar aquestes espècies per diferents finalitats. Per exemple, us atreviu a fer paté d'ortiga, tinta vegetal, o crackers de varietats antigues i plantes silvestres? Aquests tallers i molts més són els que trobareu a la Jornada. Estigueu atents i preneu nota, que aquesta és una de les millors eines per tal que pugueu emprar aquestes espècies oblidades en el vostre dia a dia. Places limitades, cal inscripció prèvia.

[\(Tornar a l'índex de Tallers\)](#)



10:00 – 11:00 Estampació d'una bossa de cotó amb pigments extrets de plantes tintòries oblidades. (Montse Catalan -Alma Mater) 8€, 20 pax

En aquest taller farem una petita introducció de la història de les plantes tintòries i de com entre 1850 i principis del s. XX van entrar en desús i per tant es van deixar de cultivar. Veurem una mostra de plantes tintòries fresques i seques que els participants podran observar, algunes de les quals es cultivaven en un passat no tant llunyà. Veurem també quins són els subproductes de plantes hortícoles que de forma casolana podem aprofitar per fabricar els nostres propis tints. I evidentment aprendrem com extreure pigments de les plantes i com elaborar una pintura per a fibres tèxtils naturals.

Finalment estamparem amb tampons de fusta artesanals una petita bossa de cotó reciclat utilitzant pintures elaborades amb plantes tintòries del nostre entorn proper. Un cop realitzada l'omplirem d'espígol i serà una bosseta d'olor. Els cordons de la bossa seran de llana tenyida amb rogeta.

- A càrrec de Montse Catalan - Alma Mater Artesania. Un projecte que sorgeix de la mà de la Montse, i on crea peces tèxtils inspirant-se en la natura. Fibres tèxtils nobles com ara la seda salvatge, la seda pacífica ecològica, la llana, el lli, el cotó ecològic estampades artesanalment amb tints vegetals de forma sostenible. Alquímia botànica damunt les teles!

DADES D'INTERÈS

- Cal [inscripció prèvia](#) (20 places)
- Cost: 8 €. El pagament es realitzarà online en el moment de fer la inscripció. Amb el resguard del pagament ja podreu accedir directament al taller. No cal que passeu pel punt d'informació.
- Lloc: Casal del Passeig (Passeig Verdaguer, nº 67)
- Els tallers començaran amb màxima puntualitat. Es recomana ser-hi uns minuts abans de l'hora d'inici.
- Edats recomanades: de 8 a 99 anys

[\(Tornar a l'índex de Tallers\)](#)



10:00 – 11:00 Kimchi d'ortigues i introducció als fermentats vegetals. Amanda Bataller (9€, 20 pax).

Els aliments fermentats ens aporten probiòtics que ajuden a regenerar la nostra flora intestinal i reforçar el nostre sistema immunològic, entre altres beneficis per a la nostra salut. En aquest taller teòric-pràctic aprendrem les bases de la fermentació de verdures i plantes i farem el deliciós kimchi coreà, però amb un ingredient molt especial com a protagonista: les ortigues! Cada participant s'emportarà un pot petit de kimchi d'ortigues a casa.

- A càrrec d'Amanda Bataller, artista i cuinera vegetariana. Va estudiar Belles Arts i ha dedicat els últims 7 anys a la cuina creativa conscient. Ha sigut encarregada de cuina de Roseangle (un projecte de cuina comunitària vegetariana a Escòcia) durant més de 3 anys i fundadora de la Creative Cooking Society de Dundee, Escòcia. Actualment es dedica a la divulgació de cuina conscient i sostenible, impartint tallers i showcooking per les Terres de Ponent sobre cuina vegana, cuina d'aprofitament i fermentats vegetals.

DADES D'INTERÈS

- Cal [inscripció prèvia](#) (20 places)
- Cost: 9,00 €. El pagament es realitzarà online en el moment de fer la inscripció. Amb el resguard del pagament ja podreu accedir directament al taller. No cal que passeu pel punt d'informació.
- Lloc: Casal del Passeig (Passeig Verdaguer, nº 67)
- Els tallers començaran amb màxima puntualitat. Es recomana ser-hi uns minuts abans de l'hora d'inici.
- Edats recomanades: de 6 a 99 anys

[\(Tornar a l'índex de Tallers\)](#)



11:00 – 12:00 La cuina del salsifí: diferents receptes per aprendre a cuinar aquesta rel oblidada. (Lucia Manassi – La Caseta) 6€, 20 pax

Coneixeu aquesta rel? Són en realitat dues espècies. Per una banda, el Salsifí blanc es tracta d'una espècie originària del Mediterrani Oriental. Va ser cultivada per primera vegada a Itàlia i França, on es coneix popularment com "barba de cabra" pel seu aspecte pelut. Per l'altra banda, el Salsifí negre, que es va començar a cultivar més tard que el blanc, essent Espanya el lloc on es va iniciar el seu cultiu. En aquest taller treballarem amb salsifí blanc (*Tragopogon porrifolius*) i aprendrem com consumir-lo de diferents formes: cru, en amanida, fregit, o guisat de maneres diverses. Rescatarem de l'oblit aquesta rel tant interessant, a nivell organolèptic i també nutricional, per tal de tornar-la a posar al centre de la cuina.

- A càrrec de Lucia Manassi una italiana que viu a Catalunya des de fa quasi 30 anys. Sempre s'han dedicat a l'horticultura juntament amb la seva parella, començant amb un petit hort familiar. De mica en mica van adquirir coneixements, van estudiar i experimentar el cultiu ecològic i biodinàmic i ara és la seva passió. Intenten recuperar varietats antigues i gairebé desaparegudes, sobretot de tomàquets, o varietats originàries d'altres països (Sud-Amèrica, Marroc, etc.). Els agrada plantar flors, perquè la seva bellesa sempre anima i per ajudar a la pol·linització; no falten mai al seu hort. Elaboren conserves, recol·lecten herbes aromàtiques i medicinals i elaboren sabons artesans. Per ells, una activitat molt important és la recol·lecció i conservació de les llavors de totes les nostres plantes, per fer planters a la primavera i per oferir-los o intercanviar-los en fires o amb particulars.

DADES D'INTERÈS

- Cal [inscripció prèvia](#) (20 places)
- Cost: 6,00 €. El pagament es realitzarà online en el moment de fer la inscripció. Amb el resguard del pagament ja podreu accedir directament al taller. No cal que passeu pel punt d'informació.
- Lloc: Casal del Passeig (Passeig Verdaguer, nº 67)
- Els tallers començaran amb màxima puntualitat. Es recomana ser-hi uns minuts abans de l'hora d'inici.
- Edats recomanades: de 8 a 99 anys

[\(Tornar a l'índex de Tallers\)](#)

**11:00 – 12:00 Elaboració d'oleats amb plantes medicinals. (Òria Vertedor) 9€, 20 pax**

Crearem el nostre propi oleat amb plantes medicinals autòctones, podrem escollir les que més ens agradin. Aprendre com extreure els seus principis actius i els seus aromes, les seves propietats, virtuts i els seus usos tant per via externa com interna. Una experiència amb els cinc sentits! Cada persona s'endurà a casa el preparat i també un dossier.

- A càrrec d'Òria Vertedor, creadora d'ÒRIA cosmètica natural i artesanal. Productes que tenen com a base les propietats i virtuts de l'aromateràpia, ingredients d'origen vegetal i lliures de tòxics. Les plantes medicinals són recol·lectades de manera respectuosa i sostenible al Pirineu i pre-Pirineu català entre 800 i 2.000 metres d'alçada. És autora del llibre «Hidrolatos, aromaterapia con aguas esenciales y medicinales». @oriacosmetica / www.oriacosmetica.com

DADES D'INTERÈS

- Cal [inscripció prèvia](#) (20 places)
- Cost: 9,00 €. El pagament es realitzarà online en el moment de fer la inscripció. Amb el resguard del pagament ja podreu accedir directament al taller. No cal que passeu pel punt d'informació.
- Lloc: Casal del Passeig (Passeig Verdaguer, nº 67)
- Els tallers començaran amb màxima puntualitat. Es recomana ser-hi uns minuts abans de l'hora d'inici.
- Edats recomanades: de 8 a 99 anys

[\(Tornar a l'índex de Tallers\)](#)



12:00 – 13:00 Deconstruïm la ratafia per construir Sobirania Ètica: taller-tast per a potenciar el consum transformador de licors. (La Sobirana Cooperativa) 6,00 €, 20 pax

Què hi ha darrere d'una ampolla de ratafia? Són totes iguals? Quin paper hi tenen els ingredients que usem i entre quines opcions podem escollir? Com afecta aquesta tria en els valors que volem transmetre?

Aquest taller planteja qüestionar quins ingredients i processos s'usen per fer ratafia tant a nivell casolà com industrial o comercial.

Despullarem la ratafia per descobrir l'origen i les característiques dels seus ingredients, tastarem les diverses opcions d'alcohol base, plantes aromàtiques o endolciment. D'aquesta manera experimentarem en persona quina és la metodologia que més s'acosta a la Sobirania Ètica i com podem fomentar el consum crític dels licors, un producte que malauradament sovint ha quedat apartat de les exigències del consum transformador.

- A càrrec de La Sobirana, una cooperativa de Santa Coloma de Farners que ofereix diverses activitats de guiatge sobre ratafia i licors casolans; i que elabora El Penjat, licor de taronja, i La Penjada, primera ratafia cooperativa.

DADES D'INTERÈS

- Cal [inscripció prèvia](#) (20 places)
- Cost: 6,00 €. El pagament es realitzarà online en el moment de fer la inscripció. Amb el resguard del pagament ja podreu accedir directament al taller. No cal que passeu pel punt d'informació.
- Lloc: Casal del Passeig (Passeig Verdaguer, nº 67)
- Els tallers començaran amb màxima puntualitat. Es recomana ser-hi uns minuts abans de l'hora d'inici.
- Edats recomanades: de 18 a 99 anys

[\(Tornar a l'índex de Tallers\)](#)



12:00 – 13:00 Aprenem a fer mató amb llet de cabra i herbacol. (Tija Wige) 6,00 €, 20 pax

En aquest taller aprendrem a fer, i farem, mató a partir de llet de cabra fresca i herbacol. El mató, igual que els formatges, s'obté fruit d'una reacció química que es produeix a la llet quan se li afegeix una substància que "la talla" i fa que qualli, obtenint en primer terme el brossat o mató i que seguint el procediment adequat donar lloc al formatge. La substància emprada per fer quallar la llet s'anomena quall, i a la zona de la Catalunya Central, com en molts indrets aquest quall era la flor de l'herbacol (*Cynara cardunculus*), una espècie semblant a la carxofera. Actualment són molt pocs els matons i formatges que empren l'herbacol com a quall, si bé els estudis científics indiquen que és el tipus de quall que dona lloc a un producte amb millors qualitats organolèptiques. Considereu-vos per tant afortunats i afortunades, de poder participar en aquest taller on descobrireu com fer mató a partir d'herbacol, quelcom únic i deliciós.

- A càrrec de Tija, pastora de cabres d'una granja situada a la Vall del Bac, a l'Alta Garrotxa, la qual té 60 cabres florides lleteres que surten a pasturar cada dia. A les xarxes la trobareu com a @tija.wige

DADES D'INTERÈS

- Cal [inscripció prèvia](#) (20 places)
- Cost: 6,00 €. El pagament es realitzarà online en el moment de fer la inscripció. Amb el resguard del pagament ja podreu accedir directament al taller. No cal que passeu pel punt d'informació.
- Lloc: Casal del Passeig (Passeig Verdaguer, nº 67)
- Els tallers començaran amb màxima puntualitat. Es recomana ser-hi uns minuts abans de l'hora d'inici.
- Edats recomanades: de 8 a 99 anys

[\(Tornar a l'índex de Tallers\)](#)



13:00 – 14:00 Sucs i xarrups silvestres. (Marta Pons – Wild Food Caravan) 9.00 €, 20 pax

En aquest taller descobrirem com fer begudes silvestres amb plantes auto-cultivades i auto-recol·lectades en un petit jardí-hort. Com fer un rebost viu i verd, ple de nutrients i bona energia. Veurem quines de les plantes silvestres que podem trobar de forma més comú són aptes per incorporar-les als nostres sucs i quines són les combinacions òptimes de cada temporada. Trucs pràctics i receptes fruit de l'experiència individual i en família, no us ho perdeu.

- A càrrec de Marta Pons, impulsora del projecte Wild Food Caravan (www.wildfoodcaravan.com). És un projecte sobre rodes que reclama una alimentació saludable, conscient i transformadora. La nostra cuina és crua, vegana i ecològica: plantes, fruites i llavors processades curosament per gaudir d'una experiència deliciosa i nodridora. Lliure d'animals, lliure de gluten, lliure de làctics i lliure de sucres refinats. Oferim un producte únic i artesanal amb matèries primeres d'origen vegetal 100%, ecològic, i amb criteris de temporada i proximitat.

DADES D'INTERÈS

- Cal [inscripció prèvia](#) (20 places)
- Cost: 9,00 €. El pagament es realitzarà online en el moment de fer la inscripció. Amb el resguard del pagament ja podreu accedir directament al taller. No cal que passeu pel punt d'informació.
- Lloc: Casal del Passeig (Passeig Verdaguer, nº 67)
- Els tallers començaran amb màxima puntualitat. Es recomana ser-hi uns minuts abans de l'hora d'inici.
- Edats recomanades: de 8 a 99 anys

[\(Tornar a l'índex de Tallers\)](#)



13:00 – 14:00 Vins macerats amb plantes silvestres (Mònica Forné Hontoria) 6.00€ - 20 pax.

Taller experimental en el qual descobrirem l'evolució que han tingut diferents vins locals després de macerar-hi plantes silvestres. Tastarem les plantes silvestres emprades per les maceracions, i els vins tant amb les plantes macerades com també prèviament a la maceració. En descriurem els aromes i els gustos, i els canvis soferts, tot aprenent com donar un aroma espacial a qualsevol bon vi.

- A càrrec de Mònica Forné. Apassionada del món del vi, ha treballat com a Head sommelier però durant el seu camí s'ha adonat que es tractava d'un rol molt tècnic, analític i protocol·lari, allunyat del que realment és el vi com l'entén ella. El vi és paisatge, territori, cultura i memòria. El seu objectiu és donar a conèixer, emprant el vi com a vehicle, la particularitat de la nostra terra i la nostra cultura a gent d'arreu. Cada vi té la seva història i persones que hi interactuen i el fan ser particular.

DADES D'INTERÈS

- Cal [inscripció prèvia](#) (20 places)
- Cost: 6,00 €. El pagament es realitzarà online en el moment de fer la inscripció. Amb el resguard del pagament ja podreu accedir directament al taller. No cal que passeu pel punt d'informació.
- Lloc: Casal del Passeig (Passeig Verdaguer, nº 67)
- Els tallers començaran amb màxima puntualitat. Es recomana ser-hi uns minuts abans de l'hora d'inici.
- Edats recomanades: de 18 a 99 anys

[\(Tornar a l'índex de Tallers\)](#)



15:00 – 16:00 Pa pla amb farines de blats antics i crema silvestre. (Glòria Llenas i Natacha Filipi) - Fleca L'Aresta) 9,00 €, 20 pax

En aquest taller aprendrem a treballar les farines de blats antics per tal d'elaborar un pa pla de fermentació ràpida, que acompanyarem d'una crema per untar amb ingredients silvestres. Tot una oportunitat per fer el doble descobriment de treballar amb farines tradicionals per fer-ne un pa poc conegut, i alhora veure com podem obtenir fruit de les plantes silvestres un deliciós acompanyament per aquest pa.

- A càrrec de la fleca l'Aresta, un projecte cooperatiu que elabora pans amb varietats de blats antics, ingredients ecològics i productes de la màxima proximitat, apostant per un canvi de model agrícola i promovent la sobirania alimentària. Al nostre obrador de Santa Coloma de Queralt elaborem de manera artesanal pans amb massa mare de fermentació llarga i altres productes de fleca.

DADES D'INTERÈS

- Cal [inscripció prèvia](#) (20 places)
- Cost: 9,00 €. El pagament es realitzarà online en el moment de fer la inscripció. Amb el resguard del pagament ja podreu accedir directament al taller. No cal que passeu pel punt d'informació.
- Lloc: Casal del Passeig (Passeig Verdaguer, nº 67)
- Els tallers començaran amb màxima puntualitat. Es recomana ser-hi uns minuts abans de l'hora d'inici.
- Edats recomanades: de 8 a 99 anys

[\(Tornar a l'índex de Tallers\)](#)



15:00 – 16:00 Fem encens com en un monestir medieval. (Laura Castellet – Historiadora Medievalista i Divulgadora de la Història) 6.00 €, 12 pax.

En aquest taller aprendrem a fer-nos els nostre propi encens natural mitjançant el mateix procediment que es realitzava en els monestirs medievals. Emprarem plantes silvestres que tenim molt a prop i que podem reconèixer fàcilment si un dia anem a fer una excursió pel nostre entorn. Aprofitarem també per a conèixer diferents usos i propietats de les espècies emprades, com s'empraven antigament, i com les podem emprar en funció dels nostres símptomes.

- A càrrec de Laura de Castellet. Historiadora medievalista i divulgadora de la història. Està realitzant la tesis doctoral sobre Cultures Medievals a la Universitat de Barcelona. Ha realitzat el buidatge de diversos fons arxivístics, en especial els de la Seu d'Urgell. Ha estat en aquests buidatges on ha obtingut informació sobre nombrosos detalls de la vida quotidiana de l'època Medieval, com ara els usos que es donaven a diverses espècies vegetals. També es dedica a la il·lustració vegetal.

DADES D'INTERÈS

- Cal [inscripció prèvia](#) (20 places)
- Cost: 6,00 €. El pagament es realitzarà online en el moment de fer la inscripció. Amb el resguard del pagament ja podreu accedir directament al taller. No cal que passeu pel punt d'informació.
- Lloc: Casal del Passeig (Passeig Verdaguer, nº 67)
- Els tallers començaran amb màxima puntualitat. Es recomana ser-hi uns minuts abans de l'hora d'inici.
- Edats recomanades: de 8 a 99 anys

[\(Tornar a l'índex de Tallers\)](#)



16:00 – 17:00 Fem una carmanyola silvestre, saludable i sostenible. (Mattia Schiaulini i Stefania Canu – Ecoconscient) 6.00 €, 20 pax.

Fajol amb bledes i borratja, amb farigola i pipes de gira-sol, cigrons amb sàlvia i malva, o xampinyons amb ortigues. Creieu que son bones combinacions per la vostra carmanyola? En aquest taller cuinarem aquestes receptes per tal que tothom pugui aprendre que la cuina de carmanyola no és ni molt menys incompatible amb la utilització de productes locals i de temporada, i també es clar, plantes silvestres comestibles.

- A càrrec Mattia Schiaulini (1979, Udine, Italia, ex investigador biomèdic) i Stefania Canu (1987, Alghero, Italia, llicenciada en comunicació internacional de d'Ecoconscient). Ambdós són membres de l'associació que treballa per una alimentació conscient del cos i la ment, bo i cuinant a partir d'aliments locals procedents de l'agricultura biològica. Tenen un local amb cuina a Vilanova i la Geltrú des d'on ofereixen menús diaris per emportar, a més de fer càterings i entregues personalitzades, sempre fomentant una alimentació sostenible i conscient. Organitzen el festival Veganova.

DADES D'INTERÈS

- Cal [inscripció prèvia](#) (20 places)
- Cost: 6,00 €. El pagament es realitzarà online en el moment de fer la inscripció. Amb el resguard del pagament ja podreu accedir directament al taller. No cal que passeu pel punt d'informació.
- Lloc: Casal del Passeig (Passeig Verdaguer, nº 67)
- Els tallers començaran amb màxima puntualitat. Es recomana ser-hi uns minuts abans de l'hora d'inici.
- Edats recomanades: de 16 a 99 anys

[\(Tornar a l'índex de Tallers\)](#)



16:00 – 17:00 Elaboración de hamburguesas de bellota, con acompañamiento asilvestrado. (Sofia Armenteros i Cesar Lema Costas) 7.00 €, 20 pax

Elaboración de hamburguesas de bellota, con acompañamiento asilvestrado (untable de queso crema y ketchup). Recuperando el uso de estos frutos silvestres para el consumo humano. En este taller explicaremos cómo recolectar, desamargar y procesar las bellotas para acabar cocinando y degustando la receta propuesta como ejemplo de elaboración con bellotas ¡Cocinamos y probamos las "glandesas", hamburguessas de bellota!

- A cargo de Sofia Armenteros, editora de Xeito Ediciones; y Cesar Lema Costas, Doctor en Biología (Universitat de Vigo) y Master en Agricultura Biológica. Ambos apasionados por la recuperación del consumo de bellotas y especies silvestres comestibles, para fomentar un estilo de vida más sostenible, habiendo escrito y editado diversos libros y materiales divulgativos.

DADES D'INTERÈS

- Cal [inscripció prèvia](#) (20 places)
- Cost: 7,00 €. El pagament es realitzarà online en el moment de fer la inscripció. Amb el resguard del pagament ja podreu accedir directament al taller. No cal que passeu pel punt d'informació.
- Lloc: Casal del Passeig (Passeig Verdaguer, nº 67)
- Els tallers començaran amb màxima puntualitat. Es recomana ser-hi uns minuts abans de l'hora d'inici.
- Edats recomanades: de 8 a 99 anys

[\(Tornar a l'índex de Tallers\)](#)



**17:00 – 18:00 La cuina mediterrània de la garrofa. (Clara Martín Riu – Menjamiques)
8 €, 20 pax.**

En aquest taller elaborarem unes quantes receptes tradicionals dels diferents territoris mediterranis que ancestralment han cultivat i consumit garrofes. Des de plats salats a plats dolços recorrerem diverses cultures i coneixerem diferents aplicacions gastronòmiques de l'or negre de la Mediterrània. Un taller imprescindible per recuperar aquest producte amb tant i tant de potencial.

- A càrrec de Clara Martín Riu, impulsora del projecte Menjamiques (www.menjamiques.com). Menjamiques és un petit projecte gastroetnobotànic que té com a objectiu la recuperació gastronòmica de plantes autòctones oblidades i/o menystingudes. I ho divulguem de dues maneres: per una banda, a través de l'elaboració de productes alimentaris i de l'altra, realitzant tallers de cuina. Tot plegat ens ha dut a participar i col·laborar en fires i mercats com ara a la Fira Orígens (Olot), a l'All Those Food Market (Barcelona), el Mercat de les Espècies (Argençola), la Jornada gastronòmica de les plantes oblidades (Col·lectiu Eixarcolant, Igualada), al Remeiart (Santa Margarida i els Monjos).

DADES D'INTERÈS

- Cal [inscripció prèvia](#) (20 places)
- Cost: 8 €. El pagament es realitzarà online en el moment de fer la inscripció. Amb el resguard del pagament ja podreu accedir directament al taller. No cal que passeu pel punt d'informació.
- Lloc: Casal del Passeig (Passeig Verdaguer, nº 67)
- Els tallers començaran amb màxima puntualitat. Es recomana ser-hi uns minuts abans de l'hora d'inici.
- Edats recomanades: de 8 a 99 anys

[\(Tornar a l'índex de Tallers\)](#)



17:00 – 18:00 Cistelleria amb jonc, elaboració d'una menjadora per ocells. (Anna Sinia)
8.00 €, 20 pax

Elaborarem una menjadora per mixons, ocells, amb brins de jonc. Una tècnica senzilla i bonica que no requereix d'eines. Aprendrem a reconèixer la planta, quin és el millor moment de recol·lecció, la lluna i el seu hàbitat. Un tastet per començar a introduir-nos en el món de la cistelleria.

- A càrrec d'Anna Sínia, un projecte de cistelleria que va molt més enllà de fer cistells. És l'art d'aprofitar les plantes del nostre entorn, una manera de viure i entendre la vida. Cistelleria salvatge compromesa amb l'entorn natural i cultural, amb l'ecologia i el desenvolupament rural. Fer els cistells de fibres vegetals que ella mateixa cultiva de manera ecològica o fer collites al bosc dóna sentit al projecte.

DADES D'INTERÈS

- Cal [inscripció prèvia](#) (20 places)
- Cost: 8,00 €. El pagament es realitzarà online en el moment de fer la inscripció. Amb el resguard del pagament ja podreu accedir directament al taller. No cal que passeu pel punt d'informació.
- Lloc: Casal del Passeig (Passeig Verdaguer, nº 67)
- Els tallers començaran amb màxima puntualitat. Es recomana ser-hi uns minuts abans de l'hora d'inici.
- Edats recomanades: de 8 a 99 anys

[\(Tornar a l'índex de Tallers\)](#)



18:00 – 19:00 Plantes silvestres interessants per tenir a l'hort o jardí. (Gisela Mir i Mark Biffen - Phoenicurus Cardedeu) 6.00 €, 20 pax

Borraina, ortiga, pixallits... Quines són les plantes silvestres comestibles que més habitualment trobarem als nostres horts i jardins? Com reconèixer-les? Quines parts comestibles té cadascuna? Com i quan collir-les i com elaborar-les? Coneguem amb detall algunes de les espècies més interessants per incorporar als nostres terrenys i als nostres plats. En aquest taller s'aprendrà a identificar les diferents espècies, les parts que se'n poden emprar i com cal fer-ho, però no es realitzaran receptes o preparacions amb les plantes sinó que es donaran les eines perquè després cadascú pugui fer-ho lliurement a casa seva.

- A càrrec de Gisela Mir i Mark Biffen, creadors de Phoenicurus (phoenicurus-permacultura.org), un verger i hort ubicat a Cardedeu, i una entitat dedicada a la difusió de l'agroecologia, la permacultura, de les tècniques pròpies de l'agricultura natural i dels "boscors d'aliments", dels valors de la biodiversitat i dels interessos de les plantes silvestres. Tot això mitjançant cursos i tallers, dissenys i assessoraments, i acompanyament en horts escolars.

DADES D'INTERÈS

- Cal [inscripció prèvia](#) (20 places)
- Cost: 6,00 €. El pagament es realitzarà online en el moment de fer la inscripció. Amb el resguard del pagament ja podreu accedir directament al taller. No cal que passeu pel punt d'informació.
- Lloc: Casal del Passeig (Passeig Verdaguer, nº 67)
- Els tallers començaran amb màxima puntualitat. Es recomana ser-hi uns minuts abans de l'hora d'inici.
- Edats recomanades: de 8 a 99 anys

[\(Tornar a l'índex de Tallers\)](#)

**18:00 – 19:00 La farmaciola de la iaia Maria. (Maria Urgell) 5.00 €, 20 pax**

Sabeu que les plantes del nostre entorn poden ser molt útils per ajudar-nos a millorar el nostre estat de salut? En aquest taller la Maria Urgell, popularment coneguda com a iaia Maria, ens explicarà, i farem conjuntament, petites preparacions que va aprendre de ben petita, de la companyia de la seva àvia, i que ha anat posant en pràctica en nombroses ocasions. Són remeis senzills, eines de sempre per combatre lleus malalties o petites ferides, que de ben segur poden ser molt útils.

- A càrrec de Maria Urgell, o dit d'una altra manera, "la iaia Maria". Al llarg de tota la seva vida mai ha deixat de fer servir i estimar-se les plantes que creixen pels nostres boscos i camps, estima que transmet amb passió a tots els qui tenen la sort d'escoltar-la. És un cul inquiet i li encanta descobrir l'entorn a peu, amb la seva motxilla i el bastó. Es coneix de pam a pam la comarca i sap on localitzar cada planta i flor.

DADES D'INTERÈS

- Cal [inscripció prèvia](#) (20 places)
- Cost: 5,00 €. El pagament es realitzarà online en el moment de fer la inscripció. Amb el resguard del pagament ja podreu accedir directament al taller. No cal que passeu pel punt d'informació.
- Lloc: Casal del Passeig (Passeig Verdaguer, nº 67)
- Els tallers començaran amb màxima puntualitat. Es recomana ser-hi uns minuts abans de l'hora d'inici.
- Edats recomanades: de 8 a 99 anys

[\(Tornar a l'índex de Tallers\)](#)

**19:00 – 20:00 Construcció d'himelis amb fonoll. (Marta Alvarez i Marsal) 5.00 €, 20 pax**

Un dels aspectes positius de la globalització és que ens permet conèixer com empren, en altres racons del món, plantes que també tenim aquí. I es que els himelis, construccions geomètriques fetes a partir de tiges de determinades plantes, tot i que aquí encara són molt conegudes representen un ornament molt habitual (i ple de simbolisme) als països nòrdics. En aquest taller aprendrem a utilitzar el fonoll per fabricar himelis, de tal forma que cadascú elaborarà el seu.

- A càrrec de Marta Alvarez i Marsal, neta de pagesos, filla de pares que creien en aprendre jugant i treballar amb les mans. De professió tècnica agrícola i de sempre interessada en les mans del món que transformen les plantes

DADES D'INTERÈS

- Cal [inscripció prèvia](#) (20 places)
- Cost: 5,00 €. El pagament es realitzarà online en el moment de fer la inscripció. Amb el resguard del pagament ja podreu accedir directament al taller. No cal que passeu pel punt d'informació.
- Lloc: Casal del Passeig (Passeig Verdaguer, nº 67)
- Els tallers començaran amb màxima puntualitat. Es recomana ser-hi uns minuts abans de l'hora d'inici.
- Edats recomanades: de 18 a 99 anys

[\(Tornar a l'índex de Tallers\)](#)



19:00 – 20:00 Flors silvestres en la pastisseria: aroma, sabor i color de les flors silvestres en pastes de te. (Guida Martín Tordera) 5.00 €, 20 pax

En aquest taller teòric-pràctic descobrirem diferents procediments i tècniques per introduir flors silvestres autòctones en elaboracions dolces i intentar treure'n al màxim partit, intentant preservar gust, aroma i viscositat. Veurem com en les múltiples formes de preparació pròpies de la pastisseria les plantes silvestres aporten un nou ventall de possibilitats tan a nivell cromàtic com també organolèptic.

- A càrrec de Guida Martín Tordera. Estudiant de pastisseria a l'Escola del Gremi de Pastisseria de Barcelona i pastissera professional. Va començar en l'ofici de la mare de la seva mare i ha dedicat els últims anys a l'hostaleria en diferents cuines i obradors fins que, fa 3 anys va decidir posar fonaments teòrics als coneixements adquirits i estudiar pastisseria. En l'últim curs a l'escola (amb la preparació d'un aparador o bufet de postres sobre un tema escollit) i el seu interès des de sempre en l'agroecologia l'han portat a indagar més profundament sobre els vincles entre la botànica i la pastisseria.

DADES D'INTERÈS

- Cal [inscripció prèvia](#) (20 places)
- Cost: 5,00 €. El pagament es realitzarà online en el moment de fer la inscripció. Amb el resguard del pagament ja podreu accedir directament al taller. No cal que passeu pel punt d'informació.
- Lloc: Casal del Passeig (Passeig Verdaguer, nº 67)
- Els tallers començaran amb màxima puntualitat. Es recomana ser-hi uns minuts abans de l'hora d'inici.
- Edats recomanades: de 8 a 99 anys

[\(Tornar a l'índex de Tallers\)](#)

[\(tornar a l'índex general de continguts\)](#)



TALLERS FAMILIARS ([tornar a l'índex general de continguts](#))

ÍNDIX TALLERS FAMILIARS (Cliqueu sobre l'aparat que us interessi per accedir directament a la informació corresponent)

- [Descripció general](#)
- [11:00 – 12:00 i 15:00 a 16:00 Taller de paper fet a mà amb plantes silvestres. \(Museu Molí Paperer de Capellades\)](#)
- [12:00 – 13:00 Pica-pica silvestre de primavera. \(Berta Garriga - Arrels voladores\)](#)
- [13:00 – 14:00 Juguem, xisclem i fem manualitats amb plantes. \(Alicia Cirujeda - Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón\)](#)
- [16:00 – 17:00 Tant si és dolç com salat, l'ortiga hi troba el seu lloc. \(Mandarine Sky i Albert Fonseca\)](#)
- [17:00 – 18:00 Encensos naturals amb plantes silvestres: els sahumers. \(Samanta Cid\)](#)
- [18:00 – 19:00 Mones amb farina de blats antics i fruits oblidats. \(Glòria Llenas i Natacha Filipi - Fleca L'Aresta\)](#)

Descripció general: efectivament, es tracta de tallers per fer en família, entenent evidentment família en el sentit més ampli i obert possible. L'objectiu és que adults i infants comparteixin aquests tallers en els quals els protagonistes seran els infants però en que els adults sereu imprescindibles per al seu bon desenvolupament. Per aquest motiu cada adult pot anar acompanyat d'un màxim de 2 infants. El joc, la descoberta, la creativitat són alguns dels elements que es treballaran en aquests tallers, bo i esperant que esdevinguin una eina lúdica i d'aprenentatge con contribueixi a explorar usos de les plantes fins ara desconeguts, tant pels adults com pels infants. Juguem i gaudiu plegats, estem segurs que els tallers no us deixaran indiferents.



11:00 – 12:00 i 15:00 – 16:00 Taller de paper fet a mà amb plantes silvestres. (Museu Molí Paperer de Capellades) 5.00 €, 12 pax

En aquest taller descobrireu com, mitjançant una tècnica ancestral, es pot elaborar paper a partir de determinades plantes. Concretament en aquest cas utilitzarem el fonoll, recollit ja fa mesos a la comarca de l'Anoia i que s'ha preparat, posant-lo per exemple en remull (enriado) per tal d'aconseguir que en aquest fantàstic taller el puguem utilitzar per fabricar el nostre propi paper. Cadascú farà el seu paper, i aprendrà a més tot el procés per si vol repetir-ho a casa.

- A càrrec del Museu Molí Paperer de Capellades, situat a la població de Capellades en un antic molí paperer del segle XVIII, anomenat "Molí de la Vila". Al costat del Molí s'hi troba La Bassa; font natural d'on brolla un cabal de 12 milions de litres diaris, utilitzats com a energia per al funcionament dels 16 molins paperers que treballaven en aquesta zona. Gràcies a dita abundància hídrica i a la situació geogràfica – propera a grans nuclis de població i amb bones comunicacions entre ells – Capellades i el seu entorn: La Pobla de Claramunt, Carme, Sant Pere de Riudebitlles..., varen constituir un dels centres paperers més importants d'Espanya durant els segles XVIII i XIX. El paper d'aquesta zona, en especial el paper de barba i el paper de fumar, es venia a gran part del mercat espanyol i a les colònies d'Amèrica.

DADES D'INTERÈS

- Cal [inscripció prèvia](#) (places: 12 adults més els infants corresponents)
- Cost per adult: 5,00 €. El pagament es realitzarà online en el moment de fer la inscripció. Amb el resguard del pagament ja podreu accedir directament al taller. No cal que passeu pel punt d'informació.
- Cada adult pot anar acompanyat d'un màxim de 2 infants. Els infants no poden assistir sols a l'activitat.
- ITINERARI FAMILIAR: activitat recomanada per famílies
- Lloc: Casal del Passeig (Passeig Verdaguer, nº 67)
- Els tallers començaran amb màxima puntualitat. Es recomana ser-hi uns minuts abans de l'hora d'inici.
- Edats recomanades infants: de 6 a 14 anys

[\(Tornar a l'índex de Tallers Familiars\)](#)



12:00 – 13:00 Pica-pica silvestre de primavera. (Berta Garriga - Arrels voladores) 5.00€, 12 pax

En aquest taller familiar podreu descobrir, tocar i olorar diferents espècies silvestres locals i conèixer-ne algunes de les seves propietats medicinals i culinàries. Seguidament, les posarem en ús fent dos entrants per a alguna celebració o dia especial de primavera: samoses (triangles de pasta de full) farcits de plantes silvestres i fruits secs; i patés vegetals "assilvestrats". Decorarem els plats amb plantetes i flors silvestres al nostre estil. Els productes utilitzats seran ecològics, d'origen vegetal i local i amb consciència sobre la generació dels residus. Els/les participants es podran endur les seves creacions embolicant-les amb les fulles silvestres que escullin.

- A càrrec de Berta Garriga d'Arrels Voladores, un projecte jove i femení amb seu a l'Alt Penedès, l'objectiu del qual és la sensibilització ecològica, l'aprenentatge d'una cuina vegetal i sensible i la visibilització d'alternatives de vida sostenible per a aplicar al dia a dia.

DADES D'INTERÈS

- Cal [inscripció prèvia](#) (places: 12 adults més els infants corresponents)
- Cost per adult: 5,00 €. El pagament es realitzarà online en el moment de fer la inscripció. Amb el resguard del pagament ja podreu accedir directament al taller. No cal que passeu pel punt d'informació.
- Cada adult pot anar acompanyat d'un màxim de 2 infants. Els infants no poden assistir sols a l'activitat.
- ITINERARI FAMILIAR: activitat recomanada per famílies
- Lloc: Casal del Passeig (Passeig Verdaguer, nº 67)
- Els tallers començaran amb màxima puntualitat. Es recomana ser-hi uns minuts abans de l'hora d'inici.
- Edats recomanades infants: de 6 a 14 anys

[\(Tornar a l'índex de Tallers Familiars\)](#)



13:00 – 14:00 Juguem, xisquem i fem manualitats amb plantes (Alicia Cirujeda, investigadora del Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón (CITA) i Joaquín Aibar, professor de la Universidad de Zaragoza) 5.00€, 12pax

En aquest taller farem diferents activitats utilitzant plantes molt comuns del nostre voltant. Seran, evidentment, jocs diferents dels de l'any passat, perquè les possibilitats lúdiques que ens ofereixen les plantes són infinites. Jugarem a "huesetes" amb diferents pilotes vegetals, construirem canonades i farem "flors" amb les tiges florals de dent de lleó, farem disfresses vegetals, baldufes amb aglans, pintarem amb colors vegetals, etc. Pels qui vulguin repetir, durem fulles de canyes per a tornar a fer vaixells i no faltaran les pistoles de canya perquè l'any passat us van agradar molt! Després de jugar amb les plantes les reconeixereu allà on aneu!

Més informació: <https://sites.citaaragon.es/divierteteconlasplantas/>

- A càrrec d'Alicia Cirujeda, investigadora del Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón (CITA) autora del llibre "Diviértete con las plantas: juegos, plantas musicales y manualidades" i divulgadora dels usos de lúdics de les plantes.

DADES D'INTERÈS

- Cal [inscripció prèvia](#) (places: 12 adults més els infants corresponents)
- Cost per adult: 5,00 €. El pagament es realitzarà online en el moment de fer la inscripció. Amb el resguard del pagament ja podreu accedir directament al taller. No cal que passeu pel punt d'informació.
- Cada adult pot anar acompanyat d'un màxim de 2 infants. Els infants no poden assistir sols a l'activitat.
- ITINERARI FAMILIAR: activitat recomanada per famílies
- Lloc: Casal del Passeig (Passeig Verdaguer, nº 67)
- Els tallers començaran amb màxima puntualitat. Es recomana ser-hi uns minuts abans de l'hora d'inici.
- Edats recomanades infants: de 6 a 14 anys

[\(Tornar a l'índex de Tallers Familiars\)](#)



16:00 – 17:00 Tant si és dolç com salat, l'ortiga hi troba el seu lloc. (Mandarine Sky i Albert Fonseca) 5.00 €, 12 pax

En aquest taller tan adults com infants aprendreu a enriquir els àpats i berenars, afegint-hi nutrients de forma senzilla i divertida, gràcies a les plantes silvestres comestibles. Farem una pasta deliciosa amb plantes silvestres, i també un dolç sorpresa d'allò més i més bo.

- A càrrec d'Albert Fonseca i Mandarine Sky, recol·lectors del poble de Tuixent. Intenten aprofitar al màxim tot el que hi ha al seu voltant, alhora que procuren aportar tot el que podem a l'entorn. Utilitzen tot tipus de plantes silvestres en el seu dia a dia, i l'ortiga no n'és pas una excepció.

DADES D'INTERÈS

- Cal [inscripció prèvia](#) (places per torn: 12 adults més els infants corresponents)
- Cost per adult: 5,00 €. El pagament es realitzarà online en el moment de fer la inscripció. Amb el resguard del pagament ja podreu accedir directament al taller. No cal que passeu pel punt d'informació.
- Cada adult pot anar acompanyat d'un màxim de 2 infants. Els infants no poden assistir sols a l'activitat.
- ITINERARI FAMILIAR: activitat recomanada per famílies
- Lloc: Casal del Passeig (Passeig Verdaguer, nº 67)
- Els tallers començaran amb màxima puntualitat. Es recomana ser-hi uns minuts abans de l'hora d'inici.
- Edats recomanades infants: de 6 a 14 anys

[\(Tornar a l'índex de Tallers Familiars\)](#)

**17:00 – 18:00 Encensos naturals amb plantes silvestres: els sahumers. (Samanta Cid)****5.00 €, 12 pax**

En aquest taller aprendrem diferents maneres de fer-nos els nostres encensos, elaborant sahumers d'una forma senzilla, divertida i natural; per tal d'introduir els més petits en aquest món d'aromes i sensacions. Ho farem a partir de plantes silvestres fàcilment reconeixibles, en el nostre entorn, quan sortim a passejar a la natura. També parlarem dels seus usos i curiositats.

- A càrrec de Samanta Cid, una enamorada de la natura des de ben petita. De forma autodidacta ha anat investigant, experimentat i adquirint coneixements sobre el món vegetal. Gràcies a aquesta passió per les plantes medicinals i silvestres, ha anat aprenent a viure d'una forma més natural i respectuosa. Tot això s'ha desenvolupat en diferents maneres de fer-les servir, des de remeis, en la cuina, com en el sector cosmètic. Elabora els seus preparats i cosmètics, amb tota la consciència, respecte i generositat que l'han ensenyat aquestes grans mestres i altres persones que han compartit els seus coneixements amb ella.

DADES D'INTERÈS

- Cal [inscripció prèvia](#) (places: 12 adults més els infants corresponents)
- Cost per adult: 5,00 €. El pagament es realitzarà online en el moment de fer la inscripció. Amb el resguard del pagament ja podreu accedir directament al taller. No cal que passeu pel punt d'informació.
- Cada adult pot anar acompanyat d'un màxim de 2 infants. Els infants no poden assistir sols a l'activitat.
- ITINERARI FAMILIAR: activitat recomanada per famílies
- Lloc: Casal del Passeig (Passeig Verdaguer, nº 67)
- Els tallers començaran amb màxima puntualitat. Es recomana ser-hi uns minuts abans de l'hora d'inici.
- Edats recomanades infants: de 6 a 14 anys

[\(Tornar a l'índex de Tallers Familiars\)](#)



18:00 – 19:00 Mones amb farina de blats antics i fruits oblidats. (Glòria Llenas i Natacha Filipi - Fleca L'Aresta) 5.00 €, 12 pax

En aquest taller aprendrem a elaborar un pa de pessic amb varietats de blats antics per tal de formar la base de la mona. Per farcir-la i cobrir-la, aprendrem a fer servir fruits oblidats sota diferents formes. Farem una mona entre totes, i cada nen(a) la podrà provar!

- A càrrec de la fleca l'Aresta, un projecte cooperatiu que elabora pans amb varietats de blats antics, ingredients ecològics i productes de la màxima proximitat, apostant per un canvi de model agrícola i promovent la sobirania alimentària. Al nostre obrador de Santa Coloma de Queralt elaborem de manera artesanal pans amb massa mare de fermentació llarga i altres productes de fleca.

DADES D'INTERÈS

- Cal [inscripció prèvia](#) (places per torn: 12 adults més els infants corresponents)
- Cost per adult: 5,00 €. El pagament es realitzarà online en el moment de fer la inscripció. Amb el resguard del pagament ja podreu accedir directament al taller. No cal que passeu pel punt d'informació.
- Cada adult pot anar acompanyat d'un màxim de 2 infants. Els infants no poden assistir sols a l'activitat.
- ITINERARI FAMILIAR: activitat recomanada per famílies
- Lloc: Casal del Passeig (Passeig Verdaguer, nº 67)
- Els tallers començaran amb màxima puntualitat. Es recomana ser-hi uns minuts abans de l'hora d'inici.
- Edats recomanades infants: de 6 a 14 anys

[\(Tornar a l'índex de Tallers Familiars\)](#)

[\(tornar a l'índex general de continguts\)](#)



ETNOBOTÀNICA EN DIRECTE [\(tornar a l'índex general de continguts\)](#)

ÍNDEX ETNOBOTÀNICA EN DIRECTE (Cliqueu sobre l'aparat que us interessi per accedir directament a la informació corresponent)

- [Descripció general](#)
- [10:30 – 11:00 Viabilitat econòmica de la introducció de plantes silvestres als menjadors escolars. \(Oriol Càlichs - Cuiner escola Ramon Castellort \)](#)
- [11:00 – 11:30 La gastrobotànica en l'àmbit de la restauració. \(Clara Pallarès - Xef, assessora i activista gastronòmica\)](#)
- [11:30 - 12:00 L'adaptació i desenvolupament de les plantes oblidades dins de la restauració. \(Júlia Caparrós - Restaurant Cúbics\)](#)
- [12:00 – 12:30 Núria Cuinetes](#)
- [12:30 – 13:00 Muestra de chocolates hechos por comunidades nativas e inclusión de especies no frecuentes. \(Santiago Pastor - Universidad Científica del Sur, Lima, Perú.\)](#)
- [13:00 – 14:00 La cuina de les herbes i la pansa a la Vall d'Albaida \(Ausiàs Jordà\)](#)
- [14:00 – 14:30 Cuinant amb les plantes mengívoles del de Mallorca. \(Associació de Varietats Locals de les Illes Balears\)](#)
- [15:30 - 16:00 El llibre de les plantes silvestres comestibles \(II\), presentació i tastet de receptes. \(Roger Costa Campo i Marc Talavera Roma - Col·lectiu Eixarcolant\)](#)
- [16:00 – 16:30 Sopa de ceba Vikinga. \(Irene Teixidor Toneu - Museu d'Història Natural, Universitat d'Oslo\)](#)
- [16:30 – 17:00 Presentació del llibre "Les ortigues: remeis, cuina, usos i tradició". \(Elisenda Carballido i Montserrat Enrich\)](#)
- [17:00 – 17:45 Cocina de la Marina Alta \(Alacant\) y sus hierbas más emblemáticas. \(Kristian Lataud i Demore - Sus Labores\)](#)
- [17:45 – 18:30 Plats tradicionals d'avui amb plantes d'abans. \(Ada parellada - Semoroniana\)](#)



- [18:30 - 19:00 La singularitat que les plantes silvestres aporten als plats. \(Albert Marimón - Fogons de Forés i la Cava de Tàrraga\)](#)
- [19:00 – 19:30 Formació sobre etnobotànica aplicada: una necessitat per al futur \(Astrid van Ginkel - Fitomón; Marc Talavera - Col·lectiu Eixarcolant\)](#)
- [19:30 – 20:00 Frênette o cidre de frêne, presentació i descoberta d'aquesta beguda a base de freixe. \(Soazig Darnay – Paisatgista\)](#)

Descripció general: Un espai viu, dinàmic, divers, multicultural, reflex de l'etnobotànica d'ahir, d'avui i de demà. Els coneixements tradicionals han sobreviscut fins als nostres dies gràcies a la transmissió de generació en generació. Alhora, els contactes entre cultures han enriquit i fet evolucionar enormement aquest coneixements tradicionals. I no menys important, que els coneixements tradicionals es segueixin enriquint, transmetent i utilitzant és la base per tal que la relació entre les persones i les plantes que ens envolten segueixi vivia. En aquest espai ens proposem el repte de combinar aquests tres eixos: transmissió directa de coneixements tradicionals, enriquiment dels coneixements tradicionals gràcies als intercanvis culturals, i adaptació i us d'aquests coneixements tradicionals d'acord al context socioeconòmic actual.



10:30 – 11:00 Viabilitat econòmica de la introducció de plantes silvestres als menjadors escolars. (Oriol Càlichs - Cuiner escola Ramon Castellort)

En aquest espai podreu escoltar l'experiència d'aquest gran cuiner igualadí, en la introducció de plantes silvestres als menús escolars, i també a casa. Mostrarà com és viable econòmicament i logísticament, la introducció de plantes silvestres i varietats tradicionals als menjadors escolars, com a eina per fomentar un consum conscient. I tot plegat ho farà cuinant una crema d'ortigues i una amanida de Cigronet de l'Alta Anoia.

- A càrrec de Oriol Càlichs, Tècnic Superior en Hoteleria, especialitat cuina. Aquest és el 5è curs que és cuiner responsable de la cuina de l'escola Ramon Castellort. Al llarg dels anys ha col·laborat en diferents mitjans d'informació de l'Anoia, actualment és articulista i blocaire de l'AnoiaDiari a la secció de "la cuina que no podem perdre".

DADES D'INTERÈS

- Assistència lliure. No cal inscripció prèvia.
- Lloc: Plaça de l'Espai Cívic Centre (C/Trinitat nº 12).
- ITINERARI FAMILIAR: activitat recomanada per famílies
- Edats recomanades: de 8 a 99 anys

[\(Tornar a l'índex d'Etnobotànica en directe\)](#)



11:00 – 11:30 La gastrobotànica en l'àmbit de la restauració. (Clara Pallarès - Xef, assessora i activista gastronòmica)

Estem vivint moments de canvis i replanteigs pel que fa al sector alimentari i en l'àmbit de la restauració. Cada cop més, van apareixent nous restaurants amb menús que aposten pel producte local, la recuperació de les tradicions i la tornada als orígens. Les varietats silvestres formen part d'aquest nou paradigma i contribueixen en l'objectiu a l'hora de trobar l'equilibri entre la gastronomia, la salut i la sostenibilitat.

Aprendrem a posar en valor algunes varietats silvestres a partir de propostes gastronòmiques adaptades a la cuina del dia a dia així com també per a celebracions especials. Reforcem el vincle amb l'entorn i al mateix temps gaudim-lo a la cuina!

- A càrrec de Clara Pallarès, xef, assessora i activista Gastronòmica. Formada en cuina a l'escola d'Hosteleria Hofmann s'ha especialitzat en dur a terme una gastronomia més compromesa amb l'entorn i amb la salut. És membre de l'Associació Mujeres en Gastronomia i actualment compagina la seva activitat com a xef de Can Felicià amb l'assessorament de projectes relacionats amb la gastronomia saludable i sostenible així com també amb el disseny d'experiències i càterings més sensorials i participatius amb "The feeling food project".

DADES D'INTERÈS

- Assistència lliure. No cal inscripció prèvia.
- Lloc: Plaça de l'Espai Cívic Centre (C/Trinitat nº 12).
- ITINERARI FAMILIAR: activitat recomanada per famílies
- Edats recomanades: de 8 a 99 anys

[\(Tornar a l'índex d'Etnobotànica en directe\)](#)



11:30 - 12:00 L'adaptació i desenvolupament de les plantes oblidades dins de la restauració. (Júlia Caparrós - Restaurant Cúbics)

Cúbics és l'evolució de Casa Roure, i dins d'aquesta evolució, canvis i noves tendències hi ha el treballar "nous productes" com les plantes oblidades. Mostrarem com és possible transformar, de forma progressiva, l'oferta gastronòmica d'un restaurant i incorporar-hi productes nous i locals, com les plantes silvestres comestibles. Hi ho farem parlant sobre la nostra proposta gastronòmica actual amb l'adaptació de les plantes oblidades i la recuperació de la cultura gastronòmica que s'havia perdut, tenint com a eix principal, el producte. Elaborarem unes xips de malva, un plat de la nostra carta i un acompanyament en els menús, que podreu tastar.

- A càrrec de Júlia Caparrós, la nova generació de la família de restauradors que s'hi dediquen des de fa 30 anys. Estudiant de Ciències Culinàries i Gastronòmiques i part de l'equip de Cubics Restaurant, Igualada.

DADES D'INTERÈS

- Assistència lliure. No cal inscripció prèvia.
- Lloc: Plaça de l'Espai Cívic Centre (C/Trinitat nº 12).
- ITINERARI FAMILIAR: activitat recomanada per famílies
- Edats recomanades: de 8 a 99 anys

[\(Tornar a l'índex d'Etnobotànica en directe\)](#)



12:00 – 12:30 Receptes fàcils per a la introducció de plantes oblidades. Núria Navarro "La Cuinetes" - formada com a cuinera, especialitzada en alimentació terapèutica.

Elaborarem receptes pràctiques, saludables i saboroses amb una base dels mateixos ingredients on el que variarà serà el tipus de cocció i presentació però sobretot les plantes silvestres utilitzades en cada recepta. Els ingredients principals seran el cigró i una verdura de temporada a partir d'aquí la Núria us proposarà quatre receptes senzilles (cadascuna amb diferents espècies silvestres) per a introduir a diari dins els vostres menús. La proposta hidrats + verdura + llavors + plantes silvestres pot funcionar com a fórmula d'alt valor nutricional, no us ho perdeu i preneu bona nota.

- A càrrec de Núria Navarro, coneguda més popularment per Núria Cuinetes o La Cuinetes. Forma part de l'Associació Trespeus per a la cuina i la tradició on treballen diferents branques en l'àmbit de la cuina i la gastronomia en gran part del territori. Formada com a cuinera, especialitzada en alimentació terapèutica. Treballa per a esdeveniments i col·lectius amb necessitats específiques nutricionals. Emprenedora sempre a la recerca de nous projectes. Tan a l'obraador com a les cuines on treballa crea espais de cuina pacífics i ben organitzats on posar sobre els fogons les seves inquietuds i aprenentatges.

DADES D'INTERÈS

- Assistència lliure. No cal inscripció prèvia.
- Lloc: Plaça de l'Espai Cívic Centre (C/Trinitat nº 12).
- ITINERARI FAMILIAR: activitat recomanada per famílies
- Edats recomanades: de 8 a 99 anys

[\(Tornar a l'índex d'Etnobotànica en directe\)](#)



12:30 – 13:00 Muestra de chocolates hechos por comunidades nativas e inclusión de especies no frecuentes. (Santiago Pastor - Universidad Científica del Sur, Lima, Perú.)

El chocolate es un producto mundialmente conocido y consumido, pero mucho más desconocido es su origen, su cultivo, y los sistemas de transformación y comercio que están en manos mayoritariamente de grandes multinacionales, traduciéndose en externalidades negativas (tanto a nivel social como ambiental) por las comunidades locales y regiones productoras. En esta actividad pretendemos mostrar una alternativa a los chocolates industriales, para dar a conocer que existen chocolates (llamados de origen) que están hechos por Comunidades Nativas (pueblos ancestrales o lo que el cine nos ha enseñado a llamar tribus) y que escapan del control de las grandes empresas. Se mostrarán chocolates de origen de la Costa norte de Perú y principalmente de Amazonia, elaborados por las Comunidades Nativas Awajun, Ashaninkas o Matsiguengas. Cada uno de estos chocolates va intrínsecamente ligado con la historia del lugar, con el tipo de cacao con el que se elabora, y con la historia de la persona que lo produce. Las personas y la cultura del lugar son tan importantes como el producto propiamente dicho.

- A cargo de Santiago Pastor Soplín, biólogo, con maestría en Fisiología (Universidad Peruana Cayetano Heredia) y Máster en Genética (Universidad Autónoma de Barcelona). Director Nacional Recursos Genéticos en Perú. Docente Investigador de la Universidad Científica del Sur Lima Perú. Coordinador de la Red Investiga Innova Cacao Chocolate. Ahora ex director de Recursos Genéticos del INIA de Perú.

DADES D'INTERÈS

- Assistència lliure. No cal inscripció prèvia.
- Lloc: Plaça de l'Espai Cívic Centre (C/Trinitat nº 12).
- ITINERARI FAMILIAR: activitat recomanada per famílies
- Edats recomanades: de 8 a 99 anys

[\(Tornar a l'índex d'Etnobotànica en directe\)](#)

**13:00 – 14:00 La cuina de les herbes i la pansa a la Vall d'Albaida (Ausiàs Jordà)**

Aprendrem a cuinar diferents i senzills plats realitzats amb herbes mengívoles, tant crues com cuites. Com un «snack» de borratja amb mel, una amanida de brots tendres silvestres o una truita d'herbes silvestres; a més a més de mostrar el procés d'elaboració de la pansa i d'una de les receptes més emblemàtiques de la zona, on es mesclen panses i herbes silvestres. Podrem degustar diferents herbes i plats, i descobrir la varietat de sabors que hi ha i de quina forma les podem utilitzar.

- A càrrec d'Ausiàs Jordà Corrales ha sigut, de sempre, un amant de la natura i del món rural. És educador ambiental i començà a especialitzar-se en herbes mengívoles cap a l'any 2015 amb l'ajuda de diferents llibres, com els Costumaris Botànics de Joan Pellicer, un obra mestra de l'etnobotànica valenciana. A banda, s'ha format i investigat amb mestres sobre el tema com Casimir Romero, Antoni Orengo o testimonis vius de la zona que encara utilitzen herbes al dia a dia.

DADES D'INTERÈS

- Assistència lliure. No cal inscripció prèvia.
- Lloc: Plaça de l'Espai Cívic Centre (C/Trinitat nº 12).
- ITINERARI FAMILIAR: activitat recomanada per famílies
- Edats recomanades: de 8 a 99 anys

[\(Tornar a l'índex d'Etnobotànica en directe\)](#)

**14:00 – 14:30 Cuinant amb les plantes mengívoles de Mallorca. (Associació de Varietats Locals de les Illes Balears)**

Els territoris insulars acostumen a tenir una especial riquesa en patrimoni agronòmic i etnobotànic, i les Illes Balears no en són cap excepció. Moltes de les espècies silvestres i varietats locals emprades a les Balears són compartides també amb el principat, però el que de forma molt majoritària si que és diferent és la forma com s'utilitzen, els plats que se n'elaboren, i en definitiva tota la cultura associada a aquestes plantes. És precisament això el que, en base a exemples concrets, podreu descobrir en aquesta activitat.

- L'Associació de Varietats Locals és una entitat sense ànim de lucre que es va constituir el 2002 a partir de la proposta de pagesos, tècnics i estudiosos de l'agrobiodiversitat de les Illes Balears, i que treballa majoritàriament a Mallorca. L'entitat treballa per a la recuperació de les varietats locals d'hortalissa, llegums, cereals i fruiters, així com dels coneixements pagesos que hi van associats. Promou el foment de la producció i de la conservació de la biodiversitat cultivada, i la gestió col·lectiva de l'agrobiodiversitat com a patrimoni del poble.

<http://www.varietatslocals.org/>

DADES D'INTERÈS

- Assistència lliure. No cal inscripció prèvia.
- Lloc: Plaça de l'Espai Cívic Centre (C/Trinitat nº 12).
- ITINERARI FAMILIAR: activitat recomanada per famílies
- Edats recomanades: de 8 a 99 anys

[\(Tornar a l'índex d'Etnobotànica en directe\)](#)



15:30 - 16:00 El llibre de les plantes silvestres comestibles (II), presentació i tastet de receptes. (Roger Costa Campo i Marc Talavera Roma - Col·lectiu Eixarcolant)

En el segon volum de la col·lecció us presentarem 22 espècies silvestres comestibles que per les seves característiques organolèptiques i també nutricionals són altament indicades per incorporar a la dieta quotidiana. Amb una nova maquetació, i amb una major quantitat d'informació respecte el primer volum, esperem que aquest llibre sigui una eina que estimuli a tothom qui el llegeixi a cultivar, recollir, i consumir aquestes espècies.

No són millors que els espinacs, les cols, o els tomàquets; però tampoc són pitjors. Cadascuna d'aquestes 22 espècies és, simplement, un ingredient més que podem incorporar a la nostra alimentació. Per tant, segon llibre de la col·lecció, editat gràcies al finançament del Departament d'Agricultura, de Cultura, i del Consell Comarcal de l'Anoia, us oferim la possibilitat de descobrir 22 nous ingredients amb els quals enriquir i diversificar la vostra cuina, el vostre hort, el vostre camp, o la vostra botiga.

Podreu tastar algunes de les receptes presents al llibre, per tal que comproveu de primera mà com en són de bones aquestes espècies.

- A càrrec del Col·lectiu Eixarcolant, que ha elaborat i editat aquesta obra, on hi ha participat diferents membres de l'entitat. És l'entitat organitzadora de la Jornada Gastronòmica de les Plantes Oblidades i des de fa cinc anys treballa per fomentar un model de producció, distribució i consum mitjançant la recuperació de les espècies silvestres comestibles i les varietats agrícoles tradicionals. Podeu consultar-ne els diferents projectes i línies de treball, així com fer-vos en socis a www.eixarcolant.cat. La presentació anirà a càrrec de Marc Talavera Roma, doctor en biologia per la Universitat de Barcelona, encarregat de la coordinació de l'obra i revisió tècnica; i Roger Costa Campo, dissenyador gràfic, encarregat de la maquetació i disseny.

DADES D'INTERÈS

- Assistència lliure. No cal inscripció prèvia.
- Lloc: Plaça de l'Espai Cívic Centre (C/Trinitat nº 12).
- ITINERARI FAMILIAR: activitat recomanada per famílies
- Edats recomanades: de 8 a 99 anys

[\(Tornar a l'índex d'Etnobotànica en directe\)](#)



16:00 – 16:30 Sopa de ceba Víkinga. (Irene Teixidor Toneu - Museu d'Història Natural, Universitat d'Oslo)

En aquesta demostració farem una sopa de ceba "a la víkinga" amb ordi, ceba i porro o all salvatge. Parlarem dels usos medicinals d'aquesta sopa segons la Saga de St. Olaf, a més del rol de l'ordi als països Escandinaus durant l'època víkinga com a aliment i com a base per a la cervesa.

- A càrrec d'Irene Teixidor, investigadora postdoctoral al Museu d'Història Natural d'Oslo (Universitat d'Oslo) on estudia la diversitat històrica i present de plantes silvestres en les cultures nòrdiques. La seva recerca és part del projecte "Nordic People and Plants" en el que contribueix amb la seva experiència doctoral sobre la transmissió de coneixements de plantes medicinals.

DADES D'INTERÈS

- Assistència lliure. No cal inscripció prèvia.
- Lloc: Plaça de l'Espai Cívic Centre (C/Trinitat nº 12).
- ITINERARI FAMILIAR: activitat recomanada per famílies
- Edats recomanades: de 8 a 99 anys

[\(Tornar a l'índex d'Etnobotànica en directe\)](#)



16:30 – 17:00 Presentació del llibre "Les ortigues: remeis, cuina, usos i tradició" (Elisenda Carballido i Montserrat Enrich)

L'ortiga vista com a planta medicinal, terapèutica, cosmètica, comestible, tèxtil i agrícola. Tota la versatilitat de les ortigues i les seves històries i curiositats. Un llibre que mostra la versatilitat de l'ortiga i les seves múltiples paradoxes, històries i curiositats, al llarg de la història i fins avui: de planta maleïda a aliment imprescindible. Un llibre pensat per que tothom perdi la por a les ortigues i que siguin una planta amiga.

- A càrrec de:

Montserrat Enrich és llicenciada en Ciències de la Informació. Fa 40 anys que és redactora de la premsa comarcal i té diversos títols publicats sobre cultura i història local. Nascuda en el medi rural, és una apassionada de la natura i, més en concret, del món de les plantes i els bolets. Les seves inquietuds per l'ús alimentari de les herbes i la seva tradició, l'han portat a aprendre de mestres de l'etnobotànica com François Couplan i Françoise Marmy. Diplomada en Fitoteràpia i Herboristeria, publica periòdicament en el seu blog Gastronomia salvatge, dedicat a la divulgació de les plantes silvestres comestibles i el seu consum. Imparteix conferències i tallers sobre la mateixa temàtica. Té publicats tres títols relatius al tema: La cuina de la llenega (2002), Herbes a la carta (2014) i La Farigola. Remeis, usos i tradicions (2019), amb Farell Editors.

Elisenda Carballido és dietista nutricionista experta en fitoteràpia. Treballa com a redactora de continguts i reportera gràfica per Botanical-online. És coautora del llibre Herbes a la carta (2014) i La Farigola. Remeis, usos i tradicions (2019). Molt vinculada al medi rural, és una gran aficionada a les plantes i a la muntanya. Imparteix conferències i cursos sobre alimentació, plantes silvestres comestibles i tallers, a través del blog Natura Comestible.

DADES D'INTERÈS

- Assistència lliure. No cal inscripció prèvia.
- Lloc: Plaça de l'Espai Cívic Centre (C/Trinitat nº 12).
- ITINERARI FAMILIAR: activitat recomanada per famílies
- Edats recomanades: de 8 a 99 anys

[\(Tornar a l'índex d'Etnobotànica en directe\)](#)



**17:00 – 17:45 Cuina de la Marina Alta (Alacant) i les seves herbes més emblemàtiques.
(Kristian Lataud i Demore - Sus Labores)**

Ravanell, agret, fenoll marí, cosconella, cardo borriquero, acelga de bancal, conillets, raim de pastor, cama-roja, llicsó. Aquestes són les herbes més emprades a la cuina de la Marina Alta. Mostrarà com és possible buscar les arrels en la cuina popular i a partir d'aquí adaptar les receptes tradicionals a la forma de cuinar de cadascú. Aquesta simbiosi és el que preveu aquesta demostració, amb exemples de plats com el guisadet de cardo borriquero; la truita de peix "xabiera"; la maionesa espumosa d'herbes; o la bourride de calamarcets, cigronets de l'Anoia, llicsó, acelgues de bancal i conillets.

- A càrrec de Kristian Lataud i Demore, francès de naixement (Lyonnais) però espanyol de residència des de principis dels anys 80. Ha viscut a cavall entre Catalunya, i actualment a Xàbia, Alacant. Des de ben menut ja se sentia atret per les olors que sortien de les marmites que manipulava la seva mare. Als quinze anys començà els estudis i el dur aprenentatge. Ha passat pels fogons de grans restaurants de França i l'Estat espanyol tals com, La Tour (Lyon), Troisgros (Roanne) i el Bulli (Roses, Girona), on va ser durant cinc anys com a segon i co-cap de cuina juntament amb Ferran Adrià.

DADES D'INTERÈS

- Assistència lliure. No cal inscripció prèvia.
- Lloc: Plaça de l'Espai Cívic Centre (C/Trinitat nº 12).
- ITINERARI FAMILIAR: activitat recomanada per famílies
- Edats recomanades: de 8 a 99 anys

[\(Tornar a l'índex d'Etnobotànica en directe\)](#)



17:45 – 18:30 Plats tradicionals d'avui amb plantes d'abans. (Ada parellada - Semoroniana)

Descobrirem de manera dinàmica i amena, com podem aplicar les plantes silvestres comestibles i les varietats tradicionals a la cuina d'avui. Una manera sorprenent i sostenible de donar vitalitat a les nostres llars, quelcom més necessari que mai. Tot això, de la mà d'Ada Parellada, cuinera experta en l'alimentació saludable i sostenible, i en contra del malbaratament alimentari. Sigue-hi tu també present, per transformar la taula d'avui amb les plantes de sempre!

- A càrrec d'Ada Parellada, nascuda a Granollers l'any 1967. Creu de Sant Jordi 2016, filla d'una família de fondistes de la mateixa ciutat on va néixer, amb més de dos-cents anys d'història en l'ofici. L'any 1993 va iniciar la seva aventura culinària obrint Semproniana, un local de menjars al mig de l'Eixample de Barcelona. Al llarg d'aquests vint anys, amb el seu marit, han obert amb molt d'esforç fins a sis locals/restaurants, que els ha permès aprendre molt i créixer professionalment.

Col·labora amb diferents mitjans de comunicació transmetent la necessitat de recuperar els hàbits culinàries a les llars, i també ha escrit llibres de divulgació culinària, i fins i tot una novel·la “ Sal de vainilla”, traduïda a l'italià, anglès i búlgar. A part de tot això, l'Ada també educa en l'alimentació a les famílies realitzant tallers i xerrades, assessora restaurants en la millora de la carta i formació dels seus treballadors, i també està treballant en la millora de l'oferta culinària d'una gran empresa de restauració col·lectiva que gestiona 350 cuines escolars del nostre país.

Amb tot, encara li queda temps per col·laborar en campanyes relacionades amb la lluita contra el malbaratament alimentari, i ser mare de dos fills que ja han superat l'adolescència.

Més informació: <http://semproniana.net/ca/noticies-semproniana/>.

DADES D'INTERÈS

- Assistència lliure. No cal inscripció prèvia.
- Lloc: Plaça de l'Espai Cívic Centre (C/Trinitat nº 12).
- ITINERARI FAMILIAR: activitat recomanada per famílies
- Edats recomanades: de 8 a 99 anys

[\(Tornar a l'índex d'Etnobotànica en directe\)](#)



18:30 - 19:00 La singularitat que les plantes silvestres aporten als plats. (Albert Marimón - Fogons de Forés i la Cava de Tàrrega)

En una tapa, en uns postes, en una crema, en un pastís, en un rostit, i la llista podria seguir i seguir. Arreu les plantes silvestres comestibles hi tenen cabuda, arreu permeten de transformar plats monòtons en creacions culinàries bones i sorprenents, i amb productes locals i per tant sostenibles. Aquesta és l'essència d'aquesta demostració, que us farà agafar ganes, segur, de fer posar plantes silvestres a la vostra cuina.

- A càrrec d'Albert Marimón, cuiner i responsable dels restaurants Fogons de Forés i La Cava de Tàrrega. Millor cuiner de l'any 2013, és senzillament cuiner, com tot el que cuina, i dirigeix un equip que cuina i posa en valor la senzillesa d'uns productes propers i alhora oblidats. Pioner en la utilització de plantes silvestres en la restauració, posa en boca dels visitants uns sabors de sempre que havíem arraconat però que han estat presents a les nostres taules generació rere generació.

DADES D'INTERÈS

- Assistència lliure. No cal inscripció prèvia.
- Lloc: Plaça de l'Espai Cívic Centre (C/Trinitat nº 12).
- ITINERARI FAMILIAR: activitat recomanada per famílies
- Edats recomanades: de 8 a 99 anys

[\(Tornar a l'índex d'Etnobotànica en directe\)](#)



19:00 – 19:30 Formació sobre etnobotànica aplicada: una necessitat per al futur (Astrid van Ginkel - Fitomón; Marc Talavera - Col·lectiu Eixarcolant)

Cada cop són més les persones i projectes que es fonamenten en la utilització d'espècies silvestres comestibles, tant en l'àmbit alimentari, medicinal, cosmètic, artístic o lúdic. Tanmateix, aquest creixent interès per la recuperació i actualització dels coneixements tradicionals de la vegetació local no ha anat acompanyat, fins al moment, d'una formació específica, àmplia i rigorosa, que permeti a qui ho desitgi adquirir les eines necessàries que li permetin desenvolupar amb rigor els seus projectes. Amb l'objectiu de cobrir aquesta mancança, en aquesta activitat presentarem la que pretén ser una formació que cobreixi aquesta mancança, formació que s'iniciarà en fase de prova aquesta primavera. La formació està impulsada per Fitomón i el Col·lectiu Eixarcolant, i compta amb el suport de l'ECA de Tàrraga.

- A càrrec de:

Astrid van Ginkel. Llicenciada en Farmàcia, ha estudiat també un màster en Biologia i treballa com a consultora i divulgadora dels usos de les plantes. És responsable de Fitomón, consultoria que ofereix assessorament per al desenvolupament de productes naturals amb espècies vegetals alimentàries, medicinals i cosmètiques (www.fitomon.com). Ha participat en múltiples projectes, tant a Catalunya com a l'estranger, per a la promoció i divulgació de les plantes silvestres i els seus usos, esdevenint un referent en la divulgació dels usos tradicionals de la vegetació.

Marc Talavera Roma, doctor en biologia per la Universitat de Barcelona, especialitzat en agroecologia, etnobotànica, i comunicació científica; i president del Col·lectiu Eixarcolant. Autor de la tesi doctoral que duu com a títol "La recuperació dels coneixements tradicionals relatius a la biodiversitat com a eina per al desenvolupament d'un model agroalimentari més sostenible. Estudi etnobotànic de la comarca de l'Anoia, desenvolupament de nous cultius amb espècies silvestres, i acceptació per part dels consumidors dels productes elaborats amb espècies silvestres i varietats tradicionals".

DADES D'INTERÈS

- Assistència lliure. No cal inscripció prèvia.
- Lloc: Plaça de l'Espai Cívic Centre (C/Trinitat nº 12).
- ITINERARI FAMILIAR: activitat recomanada per famílies
- Edats recomanades: de 8 a 99 anys

[\(Tornar a l'índex d'Etnobotànica en directe\)](#)



19:30 – 20:00 Frênette o cidre de frêne, presentació i descoberta d'aquesta beguda a base de freixe. (Soazig Darnay – Paisatgista)

El freixe és un arbre molt present a Catalunya, però també en moltes altres zones del continent Europeu, com per exemple França. Malgrat que a Catalunya no n'hi ha tradició, les fulles del freixe són la base per preparar una beguda refrescant bastant popular en determinades regions de França: la Frenette o Sidra de Fresno. En aquesta activitat explicarem com s'elabora aquesta beguda, descobrirem les diferents variants que pot tenir, i tastarem aquesta beguda comercialitzada per diferents artesans.

- A càrrec de Soazig Darnay és paisatgista, vivint al Penedès des de fa 15 anys. Ha après les plantes en tots els seus aspectes (ornamental, culinari, medicinal ...) gràcies a la transmissió familiar i els estudis realitzats.

DADES D'INTERÈS

- Assistència lliure. No cal inscripció prèvia.
- Lloc: Plaça de l'Espai Cívic Centre (C/Trinitat nº 12).
- ITINERARI FAMILIAR: activitat recomanada per famílies
- Edats recomanades: de 8 a 99 anys

[\(Tornar a l'índex d'Etnobotànica en directe\)](#)

[\(tornar a l'índex general de continguts\)](#)



PÍNDOLES ETNOBOTÀNIQUES [\(tornar a l'índex general de continguts\)](#)

ÍNDIX PÍNDOLES ETNOBOTÀNIQUES (Cliqueu sobre l'aparat que us interessi per accedir directament a la informació corresponent)

- [Descripció general](#)
- [12:30 – 14:00 Píndoles Etnobotàniques 1](#)
 - [Quimchi d'ortiga \(Carolina Zerpa Sáez i Marta Solans Oliveros – Cuchara\)](#)
 - [Aprenguem a utilitzar i identificar el safrà. \(Antoni Rius i Ariadna Goberna - Safrà Colomí\)](#)
 - [Borraines, unes postres típiques de les Terres de l'Ebre. \(Glòria Pedrós Bonfill – Ca Roman Ratafia\)](#)
 - [El món de les mels, tast de diferents tipus de mels. \(Pau Cardellach\)](#)
 - [Xarop figa de moro – Ángeles Salazar i Maria Berenguer](#)
- [16:30 – 18:00 Píndoles Etnobotàniques 2](#)
 - [Com fer xampanyet de saüc? \(Roger Guasch\)](#)
 - [Ecocreps veganes \(Josep Mestre – Agricultura Ecològica\)](#)
 - [Cuinem amb garrofa \(Adrià Gomis – Artesà alimentari\)](#)
 - [Del receptari al sobretaula: tast guiat de licors casolans maridat amb plantes aromàtiques. \(Ernest Morell – Cooperativa La Sobirana\)](#)
 - [Elaboració i usos del xarop d'avet. \(Michel Baylocq – Lagrimus\)](#)
- [18:30 – 20:00 Píndoles Etnobotàniques 3](#)
 - [Quan la sal dels plats l'aporten les plantes. Jordi Guillem – Restaurant Lo Mam](#)



- [Humus d'ortiga. Mandarine Sky i Albert Fonseca](#)
- [Una antiga recepta de pagès: moretum. \(KuanUm\)](#)
- [Fem pasta fresca amb farina de blats antics. \(Gerard Batalla i Artur Bòria – Cultures Trobades\)](#)
- [Melmelada de roses. \(Pep Salsetes – Llavors Orientals\)](#)

DESCRIPCIÓ GENERAL

Aquesta activitat és, sens dubte, el més semblant que hi pot haver a que algú t'expliqui, de tu a tu, allò que sap fer, en aquest cas amb una planta. És així perquè serà quelcom molt proper, ja que estareu en grups de només 8 persones, i també perquè en una hora i mitja rebreu cinc píndoles etnobotàniques. En aquest recorregut realitzareu per tant 5 activitats, on de forma molt propera podreu aprendre de primera mà i amb total proximitat uns usos que de ben segur sereu capaços d'implementar pel vostre compte un cop hagi finalitzat el taller. Imagineu-vos en un carrer us aneu trobant amb veïns i veïnes que molt amablement comparteixen amb vosaltres els seus coneixements per tal que també passin a ser els vostres coneixements. Es tracta d'una activitat innovadora però que no tracta de fer res més que emular la forma tal i com des de temps immemorials s'han transmès els coneixements: parlant, de tu a tu, de forma directa i vivencial, a partir de l'experiència. Podeu estar segurs que nosaltres, si poguéssim, no ens ho perdríem per res del món.



PÍNDOLES ETNOBOTÀNIQUES 1 (12:30-14:00) [\(tornar a l'índex general de continguts\)](#)

Durant aquesta hora i mitja tots els participants realitzaran les 5 activitats que s'expliquen a continuació, dedicant entre 15 i 20 minuts per cadascuna d'elles, i aniran rotant en grups de 8 persones d'una activitat a la següent.

DADES D'INTERÈS

- Cal [inscripció prèvia](#) (40 places, que es subdividiran en 5 grups de 8 persones)
- Cost: 8€. El pagament es realitzarà online en el moment de fer la inscripció. Amb el resguard del pagament ja podreu accedir directament a la sortida. No cal que passeu pel punt d'informació.
- Lloc: Casal del Passeig (Passeig Verdaguer, nº 67)
- Durant aquesta hora i mitja tots els participants realitzaran les 5 activitats que s'expliquen a continuació, dedicant entre 15 i 20 minuts per cadascuna d'elles, i aniran rotant en grups de 8 persones d'una activitat a la següent.
- Edats recomanades: de 8 a 99 anys

[\(tornar a l'índex de píndoles etnobotàniques\)](#)

Quimchi d'ortiga (Carolina Zerpa Sáez i Marta Solans Oliveros – Cuchara?)

La salsa del kimchi és un amaniment ideal per fermentar, a més de les tradicionals cols, moltes altres verdures. En aquesta ocasió el prepararem d'ortigues i el resultat serà un condiment ple de sabor per donar un toc atrevit als vostres plats.

- Cuchara és una iniciativa que planteja l'alimentació com a motor d'emancipació social i cultural des de l'òptica tant individual com col·lectiva, tenint en compte que la forma com ens relacionem amb els aliments, incloent la seva elaboració, té una significació política a més de constituir una font d'aprenentatges, de gaudi i de relació social.

Aprenem a utilitzar i identificar el safrà. (Antoni Rius i Ariadna Goberna - Safrà Colomí)

Aprendreu a reconèixer l'olor i el gust del safrà, i les seves propietats. Consistirà en la preparació d'una infusió a base d'herbes tradicionals i safrà, per identificar-ne els aromes i explicar-ne les propietats. Ho complementarem amb la identificació de l'olor i gust del safrà en altres preparacions que ja durem fetes.



- A càrrec d'Antoni Rius i Ariadna Goberna, de Safrà Colomí Melmelada de Montalegre. Són de Santa Coloma de Queralt (Baixa Segarra) i només comercialitzen i utilitzen safrà de la Baixa Segarra. Safrà colomí vol posar en valor un producte que va ser molt important durant molts segles a la vila de Santa Coloma de Queralt. Un recurs que tenim a l'abast i que volem que recuperi protagonisme i contribueixi a posar Santa Coloma com a referent. Els seus principis són la proximitat i la qualitat per sobre de la quantitat.

Borraines, unes postres típiques de les Terres de l'Ebre. (Glòria Pedrós Bonfill – Ca Roman Ratafia)

Les borraines creixen silvestres pels marges i horts, són fulles aspres amb les vores punxenques. Hi ha qui les menja com una verdura, però a les Terres de l'Ebre pels volts de Nadal les mengem com a postre. Amb un bon raig de mel o amb una mica de sucre pel damunt, són tota una delícia.

- Glòria Pedrós Bonfill, natural de Benissanet (Ribera d'Ebre), sent la família parterna de Rasquera (Ribera d'Ebre). Rasquera té una gran tradició ratafiare, les dones de la família han transmès els coneixements sobre les herbes remeieres i des de fa quatre anys comercialitza la recepta de ratafia familiar de ca Roman de Rasquera

El món de les mels, tast de diferents tipus de mels - Pau Cardellach)

Endinsa't en el món de les mels més enllà de la seva dolçor. Descobreix com l'elaboren les abelles, quines varietats de mels tenim al nostre territori i quines diferències organolèptiques tenen depenent de l'origen floral. Per a entendre-ho millor farem un tast de mels, segur que noteu les diferències.

- A càrrec de Pau Cardellach, nascut a La Garriga el 1990. Biòleg i fotògraf, interessat pel món natural i la botànica. Dedicava la seva activitat principal a la ciència, especialment en l'estudi de les mels, pròpolis i plantes mel·líferes de Catalunya. Coautor del llibre "Guia terapèutica. Plantes remeieres", el podeu trobar a les xarxes com a @Cardellach .



Xarop figa de moro (Ángeles Salazar i Maria Berenguer)

El xarop de figa de moro es molt fàcil d'elaborar i a més a més molt econòmic, ja que el seu principal ingredient son las pales de la figa de moro que creixien als camins i camps que teníem a prop de casa, ara per això bastant edificats. Us explicarem aquesta senzilla recepta, que consisteix en tallar les penques o pales de la planta en juliana i deixar-les macerant amb sucre moreno durant unes tres o quatre hores. Passat aquest temps només caldrà colar-ho per poder aprofitar-nos de les seves qualitats antitussigen, ja que els seus mucílags ens ajudaran a calmar la gola.

- A càrrec de María Berenguer, originària d'un petit poble de Jaén, però que viu des de fa molts anys a Catalunya, on va conèixer el seu marit i va tenir dues filles. Des de que era bebé, la seva filla petita sempre patia refredats, amb molta mucositat, que de vegades acompanyava amb una tos que no la deixava descansar. Va ser un conegut del seu marit, que sabent de la malaltia de la seva filla els va donar la recepta d'un xarop per a la tos.

[\(tornar a l'índex de píndoles etnobotàniques\)](#)



PÍNDOLES ETNOBOTÀNIQUES 2 (16:30-18:00) ([tornar a l'índex general de continguts](#))

Durant aquesta hora i mitja tots els participants realitzaran les 5 activitats que s'expliquen a continuació, dedicant entre 15 i 20 minuts per cadascuna d'elles, i aniran rotant en grups de 8 persones d'una activitat a la següent.

DADES D'INTERÈS

- Cal [inscripció prèvia](#) (40 places, que es subdividiran en 5 grups de 8 persones)
- Cost: 8€. El pagament es realitzarà online en el moment de fer la inscripció. Amb el resguard del pagament ja podreu accedir directament a la sortida. No cal que passeu pel punt d'informació.
- Lloc: Casal del Passeig (Passeig Verdaguer, nº 67)
- Durant aquesta hora i mitja tots els participants realitzaran les 5 activitats que s'expliquen a continuació, dedicant entre 15 i 20 minuts per cadascuna d'elles, i aniran rotant en grups de 8 persones d'una activitat a la següent.
- Edats recomanades: de 8 a 99 anys

Com fer xampanyet de saüc? (Roger Guasch)

En aquest taller aprendrem a conèixer el bonarbre, més comunament anomenat saüquer (*Sambucus nigra*). Aprendrem com s'elabora el xampanyet de saüc, un beguda amb una llarga tradició a Catalunya però actualment molt desconeguda. Parlarem de la recol·lecció, la maceració, la fermentació, i l'embotellat, per tal que la pugueu realitzar fàcilment a casa. És una beguda amb moltes propietats refrescants, medicinals i probiòtiques que podem prendre a l'estiu, deixant així de consumir marques multinacionals de begudes carbonatades...i fent-ho tot apropant-nos a un arbre medicinal i místic amb unes flors molt característiques. També tastarem xampanyet de saüc.

- A càrrec d'en Roger Guasch, un pagès del Penedès que fa més de dotze anys que elabora xampanyet de saüc i vins sense sulfits des de l'autosuficiència i la sobirania alimentària. Forma part d'una xarxa d'ajuda mútua anomenada Germania de la Terra Viva, dedicada a preservar i expandir coneixements de la pagesia tradicional i agroecològica.



Ecocreps veganes. (Josep Mestre – Agricultura Ecològica)

Descobrirem com fer aquestes creps veganes, on la farina de cigronet de l'alta Anoia com és el substitut de l'ou. Unes creps amb productes locals, molt senzilles de fer, i molt i molt bones. Les farem i tastarem acompanyades de dolç o salat.

- A càrrec de Josep Mestre. Pagès i responsable d'una empresa familiar situada a Argençola on conreen varietats de llegums i cereals antics, adients a les terres de secà de la zona. La seva agricultura és ecològica, ja que no utilitzen cap producte químic. També es basen en l'agroecologia perquè potencien la venta de proximitat i circuits curts (particulars, cooperatives de consum, menjadors escolars ecològics, botigues i fires).

Cuinem amb garrofa. (Adrià Gomis – Artesà alimentari)

Descobrirem els beneficis de la garrofa i com podem substituir ingredients per fer les receptes més saludables i més locals! Aprendreu a utilitzar la garrofa tot coneixent les receptes de pa de garrofa, brownie, coulant, muesli, i fins i tot creps amb garrofa!

- A càrrec d'Adrià Gomis - Artesà alimentari. Va crear un producte local i saludable, que fins aquell moment no existia, la crema de garrofa. Des de llavors sap que no ha de creure res del que li expliquin sinó que ha d'informar-se tant com pugui, i arribar a les seves conclusions. Cadascú és bo fent allò que més li agrada i, a ell, li encanta la seva terra i les seves arrels. La garrofa és un cavall de batalla per reivindicar el que som, tenim el millor del món i no ho sabem.

Del receptari al sobretaula: tast guiat de licors casolans maridat amb plantes aromàtiques. (Ernest Morell – Cooperativa La Sobirana)

L'aprofitament de plantes aromàtiques i fruits del nostre entorn per a fer licors és d'una gran diversitat i riquesa. En aquest tast guiat passarem una estona agradable fent un recorregut amè a través de la tradició (dites, receptes, llegendes...) i a través dels sentits amb la nostra vivència amb la ratafia (aiguardents, graus, gustos, sucre, nous, colors...). Descobrirem 3 licors comercials que recuperen receptes de licors casolans, i ho farem jugant amb la interacció entre els diferents licors i algunes plantes aromàtiques.

- A càrrec de La Sobirana, una cooperativa de Santa Coloma de Farners que ofereix diverses activitats de guiatge sobre ratafia i licors casolans; i que elabora El Penjat, licor de taronja, i La Penjada, primera ratafia cooperativa.



Elaboració i usos del xarop d'avet. (Michel Baylocq - Lagrimus)

Xarop d'avet, simple, senzill i deliciós. Aprendre a elaborar aquest remei tant i tant bo, en termes organolèptics i també d'acord amb les seves propietats medicinals. Per estar preparats pels refredats l'avet ens brinda les seves pinyes verdes per elaborar el deliciós xarop d'avet, balsàmic i antisèptic; i parlarem també de la resina d'aquest arbre i les seves propietats.

- A càrrec de Michel Baylocq, impulsor i creador de Lagrimus, entusiasta de la natura, d'esperit emprenedor recupera, com si d'un alquimista es tractés, la saviesa de la muntanya i el respecte a l'entorn natural per adquirir el coneixement que durant segles es va utilitzar als Pirineus.

Michel va néixer a Laruns, un petit i bonic poble de Pirineu Central a la vall d'Ossau dins d'una família de pastors. De professió cuiner, i d'ànima inquieta descobrir a través de la creació a la cuina i amb ingredients de bosc les propietats medicinals del suc de Avet.

[\(tornar a l'índex de píndoles etnobotàniques\)](#)



PÍNDOLES ETNOBOTÀNIQUES 3 (18:30-20:00) ([tornar a l'índex general de continguts](#))

Durant aquesta hora i mitja tots els participants realitzaran les 5 activitats que s'expliquen a continuació, dedicant entre 15 i 20 minuts per cadascuna d'elles, i aniran rotant en grups de 8 persones d'una activitat a la següent.

DADES D'INTERÈS

- Cal [inscripció prèvia](#) (40 places, que es subdividiran en 5 grups de 8 persones)
- Cost: 8€. El pagament es realitzarà online en el moment de fer la inscripció. Amb el resguard del pagament ja podreu accedir directament a la sortida. No cal que passeu pel punt d'informació.
- Lloc: Casal del Passeig (Passeig Verdaguer, nº 67)
- Durant aquesta hora i mitja tots els participants realitzaran les 5 activitats que s'expliquen a continuació, dedicant entre 15 i 20 minuts per cadascuna d'elles, i aniran rotant en grups de 8 persones d'una activitat a la següent.
- Edats recomanades: de 8 a 99 anys

Quan la sal dels plats l'aporten les plantes (Jordi Guillem – Restaurant Lo Mam)

Descobrirem com algunes de les espècies silvestres comestibles, poden ser a més a més, una font de sal per als nostres plats. Es tracta d'espècies que creixen en ambients salins o guixencs, les quals obtenen del sòl les sals que acumulen a les fulles, i que permeten crear plats amb una sal d'origen vegetal.

- A càrrec de Jordi Guillem, chef - propietari del restaurant Lo Mam a Le Meridien Ra 5*GL del Vendrell (<https://www.limeridienra.cat/>) apassionat en la utilització de les espècies silvestres i productes locals en la gastronomia. Finalista a cuiner de l'any 2014, subcampió del món en geladeria, professor del Campus Bullipedia de la UAB, i campió com a cuiner de restaurant mundial d' Hotel a Turquia. Ha incorporat les plantes silvestres d'ambients salins en la seva cuina quotidiana.

Humus d'ortiga. (Mandarine Sky i Albert Fonseca)

L'ortiga, coneguda i consumida per molts quan es cuina també pot ser consumida en cru, ja que amb la trituració els seus pels urticants es trenquen i per tant la podem consumir sense cap mena de problema. Farem i tastarem un humus d'ortiga, bo, saludable i divertit.



- A càrrec d'Albert Fonseca i Mandarine Sky, recol·lectors del poble de Tuixent. Intenten aprofitar al màxim tot el que hi ha al seu voltant, alhora que procuren aportar tot el que podem a l'entorn. Utilitzen tot tipus de plantes silvestres en el seu dia a dia, i l'ortiga no n'és pas una excepció.

Trinxant herbes al morter: Moretum, l'esmorzar d'un pagès romà. (KuanUm – Patrimoni interessant i divertit)

Hi ha moltes maneres de recuperar els menjars oblidats dels nostres avantpassats. Pels temps històrics més antics, l'arqueologia té un paper fonamental però a vegades, fins i tot, hi ha la sort de poder disposar també de documents escrits que complementen la informació que aquella ciència no pot oferir per si mateixa. Un d'aquests casos és el del coneixement de la salsa que aquí es reconstrueix: el moretum. Aquesta saborosa recepta va ser tan comú en època romana que es troba relacionada tant als escrits dels agrònoms com en la pròpia literatura i fins i tot, es recull en ell llibre d'alta cuina que millor es conserva de la història antiga. En aquest espai arqueogastronòmic viatjarem al passat i, tot fent servir reproduccions d'estris de més de dos mil anys, aprendrem a preparar aquesta saborosa recepta i també la degustarem, al temps que coneixerem com les herbes silvestres es van anar cultivant fins a formar part dels petits horts dels pagesos romans. Que vagi de gust aquesta salsa moretària: prosit!

- A càrrec de KuanUm, Patrimoni Interessant i Divertit! El Josep Maria Solias i la Juana María Huélamo condueixen aquesta proposta lúdica que uneix el patrimoni cultural amb el gaudi de la natura i la gastronomia. Des de fa més de 15 anys el col·lectiu KuanUm ve apostant pel llegat dels sentits, tenim com a un dels més importants eixos de les seves actuacions la recuperació de la gastronomia històrica.

Fem pasta fresca amb farina de blats antics. (Gerard Batalla i Artur Bòria – Cultures Trobades)

Dels cereals tradicionals a la farina, de la farina a la pasta, de la pasta al plat. Aquesta serà la dinàmica del taller, en el qual passarem veurem com de forma fàcil podem elaborar pasta fresca a partir de cereals tradicionals, pasta que, a més a més, degustarem.

- A càrrec de Gerard Batalla i Artur Bòria - Cultures Trobades. És una iniciativa nascuda de Slow Food Terres de Lleida per reivindicar l'herència comuna de les nostres llavors, un tresor autèntic i irrepetible, que defensarem de l'oblit i les patents, a favor de l'aliment del futur. Treballem per localitzar la diversitat agrària de Ponent a través d'entrevistes, tallers i visites de camp. Ens interessin



llavors i arbres, però també les receptes de cuina, conserves, begudes i tota la informació relacionada. Una vegada localitzades, les recopilem en bancs de llavors i vivers amb l'objectiu d'estudiar-les. Qualsevol persona pot ser voluntària i ajudar-nos a multiplicar llavors, apadrinar algun arbre, etc. Donem a conèixer aquest patrimoni amb xerrades i tastos. L'escampem a través de llavors i planters.

Melmelada de roses. (Pep Salsetes – Llavors Orientals)

Coneixem molts tipus de mermelades que s'havien elaborat tradicionalment: de cirera, de pruna, de pebrot, de síndria, de grataculs, de mores, i la llista podria seguir i seguir, però possiblement sigui menys conegut que la mermelada de roses, de pètals de roses, sigui també una mermelada ancestral, ja present en els llibres antics, i tanmateix avui molt poc coneguda. Redescobrim-la i gaudim-ne!

- A càrrec de Pep Salsetes, cuiner jubilat i gastrònom. Aquest referent culinari català ha escrit diversos llibres de cuina centrats a recuperar les receptes tradicionals del país, per donar veu i vida a aquells productes de la terra usats antigament, sobre tot a la zona del Vallès. Apassionat de les varietats agrícoles tradicionals i de les males herbes, membre de l'associació Llavors Orientals (www.llavorsorientals.cat) no es cansa de treballar per recuperar els seus usos, ni de transmetre aquest coneixement a tothom qui tingui la sort d'escoltar-lo. Amb la col·laboració del pagès agroecològic Gerard Piñero – La Catxaruda (www.lacatxaruda.cat)

[\(tornar a l'índex de píndoles etnobotàniques\)](#)

[\(tornar a l'índex general de continguts\)](#)



PROJECCIONS [\(tornar a l'índex general de continguts\)](#)

ÍNDEX PROJECCIONS (Cliqueu sobre l'aparat que us interessi per accedir directament a la informació corresponent)

- [Descripció general](#)
- [10:00 – 11:30 Sobre la Marxa - l'inventor de la selva \(de Jordi Morató\)](#)
- [11:00 – 13:00 El plat o la vida \(de Nani Moré\) Projectió i debat amb Jordi Martí \(Coordinadora de Cooperatives de Consum de Catalunya\) sobre el model de consum que promouen els menjadors escolars.](#)
- [11:30 – 13:00 Gracias Por la Lluvia \(de Julia Dahr\)](#)
- [12:30 – 14:00 Com posar en valor l'agricultura i l'etnobotànica dels mitjans de comunicació públics. Projectió de fragments del programa Uep! Com anam? \(IB3\) i debat amb Toni Ballador](#)
- [13:00 – 15:00 D'on ve el que mengem? \(de CCMA\) Projectió i debat amb agricultors sobre els efectes de consumir o no productes locals.](#)
- [16:00 – 17:30 La ruta del tomàquet \(de Jordi Oriola i Anna Soldevila\). Projectió i debat sobre la globalització del mercat agroalimentari amb Olivier Chantry \(Sectorial ecològica Unió de Pagesos Baix Llobregat\)](#)
- [18:30 – 20:00 Transhumar \(de Aixina Produccions Audiovisuales\). Projectió i debat amb Eduard Balsells \(Associació la Gaiata\) sobre la importància de la ramaderia extensiva en zones mediterrànies i el seu futur.](#)

DESCRIPCIÓ GENERAL: Existeix molt material audiovisual d'alt nivell, amb contingut interessantíssim, crítica social i un toc artístic espectacular. En aquest bloc us presentem només alguns d'aquests documentals, pel·lícules i programes, que creiem que no us podeu perdre! La majoria acompanyats posteriorment d'un debat amb diversos experts que ens permetrà conèixer a fons les temàtiques tractades en els documentals i poder veure diversos punts de vista i opinions. Te'ls perdràs?

**10:00 – 11:30 Sobre la Marxa - l'inventor de la selva (de Jordi Morató)**

Amb una durada de 77 minuts, el documental explica les aventures de Josep Pujiula i Vila, més conegut com a "Garrell", que va construir una espècie de ciutat feta amb estructures de fustes d'avellaner en mig d'un bosc d'Argelaguer. Algunes d'aquestes estructures superaven els 30 metres d'alçada, i incloïen laberints, cabanes, preses artificials, entre altres. Degut a diversos capítols de vandalisme, problemes amb l'ajuntament i un projecte de construcció d'una carretera, "Garrell" va haver de desmuntar i reconstruir el seu projecte fins a tres vegades.

El documental es va enregistrar com un projecte de final d'estudis de Jordi Morató, fent servir unes pel·lícules amateurs que el seu veí havia rodat quan tenia 14 anys, dues dècades abans. La pel·lícula va tenir molt bona acollida de la crítica i va ser presentada en diversos festivals, entre els quals destaquen el de Màlaga, Rotterdam, Lisboa, Trento, Sèrbia o Taiwan, on va guanyar diversos premis. La historiadora d'art estatunidenca Jo Farb Hernández considera "Garrell" el creador d'art brut més indomable del món.

El 2014 el documental va rebre el premi al millor llargmetratge documental al Festival Alcances (Cadis). Jordi Costa el descriu com a: "Ópera prima que parece un trabajo de madurez, debido al tacto, la habilidad y la inteligencia con que maneja su delicado objeto de estudio."

DADES D'INTERÈS

- Assistència lliure.
- Lloc: Cinema de l'ateneu
- ITINERARI FAMILIAR: activitat recomanada per famílies
- Edats recomanades: de 6 a 99 anys

[\(Tornar a l'índex de Projeccions\)](#)



11:00 – 13:00 El plat o la vida (de Nani Moré) Projectió i debat amb Jordi Martí (Coordinadora de Cooperatives de Consum de Catalunya) sobre el model de consum que promouen els menjadors escolars.

El documental “El plat o la vida” de Nani Moré denuncia com estan afectant els interessos de la indústria alimentària a la societat, i en particular, als menjadors escolars o de geriàtrics. Denuncia pràctiques del capitalisme salvatge en les cuines de les col·lectivitats i de forma pedagògica i didàctica ens mostra que una alimentació més sana i sostenible és possible.

“A diferencia de lo que sucede en otros países de nuestro entorno en España ningún gobierno o administración se ha preocupado de la alimentación de los ciudadanos.”

En el documental apareixen testimonis de experts i persones conegudes per reforçar el missatge, entre elles: Carme Rusalleda, Gustavo Duch, Gilles Erich Séralini, Silvia Porras o Sandra Ruiz.

Any: 2012 Duració: 55' Idioma: Català

Posteriorment, debatrem amb en Jordi Martí, Coordinador de Cooperatives de Consum de Catalunya, sobre el model de consum que promouen els menjadors escolars.

Jordi Martí Roig, l'any 1993, junt amb altres persones, va impulsar la creació i la configuració de l'ideari i l'organització de Germinal, SCCL, la cooperativa de consum de productes agroecològics degana de Barcelona; des d'aleshores, forma part del seu consell rector en qualitat de president. L'any 2013, també amb altres persones, va impulsar la creació de l'associació Terra Franca, que té per objectiu facilitar l'accés a la terra de la jove pagesia que vol desenvolupar-hi projectes productius de caire agroecològic; també ostento la condició de president d'aquesta entitat.

DADES D'INTERÈS

- Assistència lliure.
- Lloc: Teatre de l'ateneu
- ITINERARI FAMILIAR: activitat recomanada per famílies
- Edats recomanades: de 6 a 99 anys

[\(Tornar a l'índex de Projectacions\)](#)

**11:30 – 13:00 Gracias Por la Lluvia (de Julia Dahr).**

Durant els últims quatre anys en Kisilu, un granger kenyà, ha utilitzat la seva càmera per capturar la vida de la seva família, el seu poble i els efectes devastadors del canvi climàtic sobre la seva terra. Ha filmat inundacions, sequeres i tempestes, però també ha sigut testimoni dels costos humans d'aquests fenòmens: la migració dels homes a la ciutat a la recerca de noves feines o com els seus fills eren retornats a casa perquè no ell podia pagar l'escola a final de mes.

Després d'una tempesta que destrueix casa seva, en Kisilu comença a construir un moviment comunitari d'agricultors que lluiten contra els impactes del clima extrem i decideix viatjar a París, a la XXI Conferència sobre el Canvi Climàtic, per intentar tenir veu en les converses sobre el clima i donar un gir de 180 graus a les polítiques mediambientals.

Allà, enmig del impenetrable lògica de les grans negociacions polítiques, en el marc del show ambiental més gran del planeta, la relació entre la directora del film, la noruega Julia Dahr, i en Kisilu cobra una nova dimensió i uneix els mons oposats que els dos personatges representen – nord i sud- en una mateixa lluita per la justícia climàtica.

Any 2017, durada 87 minuts. So en anglès i subtítols en català.

DADES D'INTERÈS

- Assistència lliure.
- Lloc: Cinema de l'ateneu
- ITINERARI FAMILIAR: activitat recomanada per famílies
- Edats recomanades: de 8 a 99 anys

[\(Tornar a l'índex de Projeccions\)](#)



12:30 – 14:00 Com posar en valor l'agricultura i l'etnobotànica dels dels mitjans de comunicació públics. Projectió de fragments del programa Uep! Com anam? (IB3) i debat amb Toni Ballador.

Visualitzarem talls dels capítols del programa de les Illes Balears Uep! Com anam? (IB3) que, amb l'autenticitat d'en Toni Ballador i en Miquel Montoro, treballa per acostar la vida dels pagesos, la seva feina, els seus sentiments, els seus problemes i les seves alegries. Els talls projectats ens parlaran d'usos etnobotànics de plantes silvestres de les Illes Balears, que també podem trobar aquí.

Seguidament, començarà un debat sobre l'oportunitat de posar en valor l'agricultura i l'etnobotànica des dels mitjans de comunicació públics, amb l'assistència de Toni Ballador.

DADES D'INTERÈS

- Assistència lliure.
- Lloc: Teatre de l'ateneu
- ITINERARI FAMILIAR: activitat recomanada per famílies
- Edats recomanades: de 6 a 99 anys

[\(Tornar a l'índex de Projeccions\)](#)



13:00 – 15:00 D'on ve el que mengem? (de CCMA) Projectió i debat amb agricultors sobre els efectes de consumir o no productes locals.

L'interès pel que mengem creix, però realment consumim més productes de proximitat o és just al contrari? Aquest documental de la Corporació Catalana de Mitjans Audiovisuals hi dona resposta, amb llums i ombres sobre una realitat que ens afecta a tots.

Les últimes dades disponibles d'importació de fruites i hortalisses recullen un augment del 8% en els deu primers mesos del 2018, segons fonts de la Direcció General de Duanes. Confirma una tendència a l'alça dels últims anys, que contrasta amb l'interès per menjar productes sans, més sostenibles i de proximitat. "Cada cop mengem més coses de més lluny"

La preocupació pel que mengem, però, ha anat creixent i ha sobrepassat els cercles de consumidors alternatius per arribar a les lleixes dels supermercats. "Proximitat", "KM 0", "de pagès", "origen" són expressions cada cop més presents als llocs de venda. És un canvi de tendència? Realment es prioritza l'alimentació més pròxima, de produccions locals? Reflecteix la realitat del consum o és just al contrari?

Reportatge d'Ignasi Gallart i Sara Segarra. Català. 36 minuts

Posteriorment es realitzarà un debat sobre que té consumir o no productes locals en el territori que ens envolta, amb diversos agricultors de la comarca de l'Anoia.

DADES D'INTERÈS

- Assistència lliure.
- Lloc: Cinema de l'ateneu
- ITINERARI FAMILIAR: activitat recomanada per famílies
- Edats recomanades: de 8 a 99 anys

[\(Tornar a l'índex de Projectacions\)](#)



16:00 – 17:30 La ruta del tomàquet (de Jordi Oriola i Anna Soldevila). Projectió i debat sobre la globalització del mercat agroalimentari amb Olivier Chantry (Sectorial ecològica Unió de Pagesos Baix Llobregat).

El tomàquet és un aliment central en la gastronomia catalana, tanmateix, en els darrers set anys, la seva producció local ha caigut un 40%. En La Ruta del Tomàquet ens sorprendre'm al conèixer la procedència dels tomàquets que estan enfonsant la producció catalana. Viatjarem a aquests països per entendre com ho fan per produir tant barat i quins problemes comporta això en les seves societats. També mirarem de comprendre quin és el paper de l'empresa pública Mercabarna i explorarem els possibles escenaris. ¿Es complirà el pronòstic, expressat per un dirigent de Mercabarna, que aviat ja no es produirà cap tomàquet a Catalunya?

Debatrem i buscarem resposta a aquestes preguntes i moltes més amb Olivier Chantry tècnic agrònom, amb especialització en agricultura ecològica, de la Sectorial ecològica Unió de Pagesos Baix Llobregat.

DADES D'INTERÈS

- Assistència lliure.
- Lloc: Teatre de l'ateneu
- ITINERARI FAMILIAR: activitat recomanada per famílies
- Edats recomanades: de 6 a 99 anys

[\(Tornar a l'índex de Projeccions\)](#)



18:30 – 20:00 Transhumar (de Aixina Produccions Audiovisuals). Projectió i debat amb Eduard Balsells (Associació la Gaiata) sobre la importància de la ramaderia extensiva en zones mediterrànies i el seu futur.

Un trajecte de 100 quilòmetres on es reivindica l'ofici de pastor i un món rural viu i combatiu. L'Edu pastura i viu mig any a Querol (alt Camp) i l'altre a Sant Boi (Baix Llobregat) on amb el Rubén tiren endavant un projecte de manteniment del sotabosc per prevenir incendis forestals. Enguany, i després de 7 anys, en lloc de llogar un camió, ha decidit fer aquest trajecte com s'havia fet tota la vida: a peu amb el bestiar. Transhumant. És a dir, desplaçant estacionalment el ramat cap a les terres baixes a l'hivern, i cap a les muntanyes a l'estiu, per aprofitar millor les pastures.

L'Edu fa 10 anys que és pastor i forma part de l'associació "La Gaiata" on treballen per recuperar i mantenir la històrica interacció entre la ramaderia i les muntanyes, preservant els valors culturals i socials del pastoralisme mediterrani per a l'ús i bé comú. Documental creat per Aixina Produccions, grup de treballadors/es audiovisuals que comparteixen recursos, energies i idees.

Català, 28 minuts

DADES D'INTERÈS

- Assistència lliure.
- Lloc: Teatre de l'ateneu
- ITINERARI FAMILIAR: activitat recomanada per famílies
- Edats recomanades: de 6 a 99 anys

[\(Tornar a l'índex de Projeccions\)](#)

[\(tornar a l'índex general de continguts\)](#)



ACTUACIONS ARTÍSTICO-MUSICALS [\(tornar a l'índex general de continguts\)](#)

ÍNDEX ACTUACIONS MUSICALS I ARTÍSTIQUES (Cliqueu sobre l'aparat que us interessi per accedir directament a la informació corresponent)

- [Descripció general](#)
- [11:00 – 12:00 La màgia dels arbres i el pas del temps. Presentació poètico - musical del Lluarbori 2020. Elena Sixto \(poesia\) i Sargantana \(guitarra\)](#)
- [12:00 – 13:00 Jim Tersol & The dreamers - Folk, pop, country rural](#)
- [13:00 – 14:00 Concurs de receptes amb plantes silvestres: veredicte del jurat i presentació de les receptes guanyadores, amb acompanyament per part del grup Pànick.](#)
- [15:00 – 16:00 Intervenció gràfica i performance: plantació de cugula \(Núria Costa Balasch\)](#)
- [17:00 – 18:00 Performance artístic-musical sobre les plantes oblidades i el consum sostenible: Body painting \(Sandra Estarrona\), Dansa \(Dell'Arte, Estudi de Dansa i Expressió\), Música \(Things & flowers\).](#)
- [17:30 – 18:30 Els cants de les plantes. Una simbiosi de música popular, plantes i artesanía. Presentació a ritme de jota dels cants que apareixen en el llibre. Taller de Memòria Oral del Museu de la Pauma.](#)
- [18:00 – 19:00 Víctor Viladot - Música popular](#)
- [19:00 – 20:00 Les canyetes de la foradada - Concert interactiu i participatiu amb instruments tradicionals catalans fabricats artesanalment.](#)
- [20:00 – 21:00 Concert cloenda de Jornada de musica i cançó tradicional. Artur Blasco Giné \(acordió, rabequet i veu\) i Marien de Casimiro \(violí i rabequet\)](#)



DESCRIPCIÓ GENERAL: La música i l'art permeten expressar-se, comunicar-se, transmetre sentiments i també reivindicar-se. En el cas de la música tradicional moltes de les seves lletres han fet referència a diversos aspectes del quotidià, i d'entre els temes tractats no hi falta la relació entre persones i plantes, o millor dit, com les persones empraven les plantes en el seu dia a dia. Són músiques que parlen d'històries viscudes, de persones i del seu dia a dia, i per això mateix les plantes hi són presents, com a element indestruïble del dia a dia de tots i cadascun de nosaltres encara que ara no en siguem pràcticament conscients. Per això mateix neix aquest nou bloc d'actuacions musicals, per a través de la música i de forma festiva, posar de relleu com les plantes, han format, formen, i formaran part indestruïble de tots nosaltres, i com d'important és tenir present aquest fet per múltiples aspectes. Gaudiu-ne, divertiu-vos amb la música, i percebeu el missatge que les actuacions, tot i ser molt diferents entre elles, volen transmetre.



11:00 – 12:00 La màgia dels arbres i el pas del temps. Presentació poètica - musical del Lluarbori 2020. Elena Sixto (poesia) i Sargantana (guitarra)

El Lluarbori recupera la màgia i la poesia de la Vida. Una nova manera de relacionar-se amb el temps inspirada pels 13 cicles lunars simbolitzats pels Arbres que els antics celtas reconeixien com a divinitats. Aprofundir en el sentir per respirar el moment present amb plenitud.

- Elena Sixto és una de les veus poètiques amb més personalitat de la Catalunya Central, que vindrà acompanyada a la guitarra per Sargantana. El seu univers literari s'entrellaça amb la seva passió per la natura i pren la seva màxima expressió en recitals de poesia oral. Aquestes inquietuds, juntament amb la seva faceta de dissenyadora gràfica, l'han portat a la creació d'un calendari lunar en el que conflueixen temps, lluna, arbres i poemes: el Lluarbori.

DADES D'INTERÈS

- Assistència lliure.
- Lloc: Plaça del Gasogen
- ITINERARI FAMILIAR: activitat recomanada per famílies
- Edats recomanades: de 6 a 99 anys

[\(Tornar a l'índex d'Actuacions Musicals\)](#)

**12:00 – 13:00 Jim Tersol & The dreamers - Folk, pop, country rural**

Jim Tersol & The dreamers és una banda amb influències de Folk, Pop i Country. Ens presenten un repertori propi creat pel compositor i líder del grup Jim Tersol de música Folk de vellut blau, sonoritat elegant feta per a un públic exigent al qual li agradin escoltar arranjaments i melodies d'instruments acústics barrejats amb el so americà de bandes clàssiques. Porten a l'oient o espectador a un món agradable i subtil on es pot perdre en els seus propis sentiments i emocions. Les seves melodies vocals sempre són interpretades per veus femenines de primer nivell, amb el que aconseguen colors i paisatges evocadors i intimistes.

El repertori inclou sempre composicions en català, cançons que parlen de bruixes, bandolers, i altres elements que els permeten contar una bona història.

DADES D'INTERÈS

- Assistència lliure.
- Lloc: Plaça del Gasogen
- ITINERARI FAMILIAR: activitat recomanada per famílies
- Edats recomanades: de 6 a 99 anys

[\(Tornar a l'índex d'Actuacions Musicals\)](#)



13:00 – 14:00 Concurs de receptes amb plantes silvestres: veredicte del jurat i presentació de les receptes guanyadores, amb acompanyament per part del grup Pànick.

Ha arribat el moment! En aquest espai s'anunciarà la decisió del jurat i coneixerem les 22 receptes guanyadores del primer concurs de receptes amb plantes silvestres, organitzat pel Col·lectiu Eixarcolant. Es realitzarà l'entrega de premis a ritme de bona música, i amb alguna sorpresa!

Presentat per Pau Caelles del Col·lectiu Eixarcolant, un jove Igualadí apassionat de la botànica i amant de la muntanya. Amb acompanyament musical de Pànick, un grup de versions de rock i pop, integrat pels joves igualadins Paula Posadas, Nick Peters i Kike Pareja que ens acompanyaran amb molt de ritme durant aquest acte.

DADES D'INTERÈS

- Assistència lliure.
- Lloc: Plaça del Gasogen
- ITINERARI FAMILIAR: activitat recomanada per famílies
- Edats recomanades: de 6 a 99 anys

[\(Tornar a l'índex d'Actuacions Musicals\)](#)



15:00 – 16:00 Intervenció gràfica i performance: plantació de cugula (Núria Costa Balasch)

Dialogant amb l'exposició #sóccugula, a partir de fotocòpies de les obres que sihi presenten i paper de calcar, es convida a participar en una acció i intervenció gràfica sobre sacs de sembra. L'obra col·lectiva resultant s'afegirà a l'exposició, des d'on es vol reflexionar sobre l'abast del llenguatge. Revisarem aquelles paraules que ens han dit que som, que a vegades hem cregut i que ens han influenciat a l'hora d'ocupar espais a la nostra vida.

Cugula, té dos significats al diccionari, Civada borda i "Nom amb què es refereixen a una nena en algunes localitats de base agrària".

Núria Costa Balasch, creadora de #sóccugula, és llicenciada en Economia i Belles Arts. Compagina classes d'Educació Visual i Plàstica amb la seva activitat artística de #sóccugula. Dissenya monotípies a partir de les plantes que recull, les entinta, recrea un espai a través del color on les disposa i les passa pel tòrcul de gravat. Deixa que expressin les seves formes a través del seu rastre. Alhora ella també es disposa i s'explica a través seu, mentre va perfilant el seu llenguatge i trobant noves paraules.

DADES D'INTERÈS

- Assistència lliure.
- Lloc: Plaça del Gasogen
- ITINERARI FAMILIAR: activitat recomanada per famílies
- Edats recomanades: de 6 a 99 anys

[\(Tornar a l'índex d'Actuacions Musicals\)](#)



16:00 – 18:00 Performance artístic-musical sobre les plantes oblidades i el consum sostenible: Body painting (Sandra Estarrona), Dansa (Dell'Arte, Estudi de Dansa i Expressió), Música (Things & flowers).

Aquesta performance artística multidisciplinària serà una experiència única que ens farà gaudir amb els sentits.

L'artista Sandra Estarrona realitzarà en directe una pintura corporal enaltint la bellesa de les plantes silvestres. El públic podrà veure en directe el procés complet d'aquest maquillatge artístic sobre el torç de diverses persones. La Sandra Estarrona és llicenciada en Belles Artes a la Universitat del País Basc. Li apassiona descobrir noves formes de transmetre coses mitjançant l'art per sorprendre el públic.

La performance seguirà amb una improvisació escènica duta a terme per les persones maquillades, de l'Estudi de Dansa i Expressió Dell'Arte. L'Estudi Dell'Arte és un centre educatiu que treballa sumant i fusionant expressió i arts escèniques, per transmetre la importància d'uns bons coneixements corporals, tècnics i emocionals, configurant així l'essència de la dansa.

Tota la performance estarà acompanyada musicalment pel grup de Jazz i Funk, Things & flowers. Integrat per Rita Bosser a la veu, Aimar Redolad a la guitarra, Toni Vilaprinnyó al baix i Kike Pareja a la bateria, 4 grans músics que s'endinsaran al món de les plantes oblidades per acompanyar-nos en aquesta performance artística multidisciplinària.

DADES D'INTERÈS

- Assistència lliure.
- Lloc: Plaça del Gasogen
- ITINERARI FAMILIAR: activitat recomanada per famílies
- Edats recomanades: de 6 a 99 anys

[\(Tornar a l'índex d'Actuacions Musicals\)](#)



17:30 – 18:30 Els cants de les plantes. Una simbiosi de música popular, plantes i artesania. Presentació a ritme de jota dels cants que apareixen en el llibre. Taller de Memòria Oral del Museu de la Pauma.

Una simbiosi de música popular, plantes i artesania. El col·lectiu d'integrants del Taller de Memòria Oral (Cant Popular) del Mas de Barberans presenta el projecte Els cants de les plantes, de forma dinàmica i familiar.

El llibre que han elaborat reuneix una selecció de cants dedicats a 88 espècies de plantes que campen pel nostre país. Escrits en versos heptasil·làbics adaptables a diversos gèneres de cançó popular, han estat elaborats pel Taller de Cant Popular del Museu de la Pauma a Mas de Barberans.

Volem cantar a les flors
i a les plantes de la terra.
Són un tresor que tenim
entre la mar i la serra.

- El Taller de cant popular del museu de la Pauma, va ser creat l'any 2011 per recuperar la tradició dels versos cantats a la Festa de Sant Antoni de Mas de Barberans. Des d'aleshores, el taller ha potenciat la relació entre la cançó popular, la cultura rural i el territori. Les sessions, sempre obertes a tothom, han reunit desenes de persones amants de la cançó improvisada i de l'entorn paisatgístic de Mas de Barberans. Els cants de les plantes compta amb la coordinació del músic Arturo Gaya, de l'especialista en botànica Salvador Cardero i del filòleg Joan Maria Romaní.

DADES D'INTERÈS

- Assistència lliure.
- Lloc: Teatre de l'Ateneu
- ITINERARI FAMILIAR: activitat recomanada per famílies
- Edats recomanades: de 6 a 99 anys

[\(Tornar a l'índex d'Actuacions Musicals\)](#)

**18:00 – 19:00 Víctor Viladot - Música popular**

L'acordionista Víctor Viladot ens ofereix un concert de música i cançons populars que animen al públic a cantar tota l'estona. Des de la música folk passant pel rock català i versions dels grups més actuals del panorama català. Especialment per a la Jornada gastronòmica d'Igualada, en Víctor Pedrol ens ha preparat un menú de cançons relacionades amb el bon menjar, el bon beure i el gaudir. Un concert amb un sol acordió, però un acordió d'alt voltatge!

DADES D'INTERÈS

- Assistència lliure.
- Lloc: Plaça del Gasogen
- ITINERARI FAMILIAR: activitat recomanada per famílies
- Edats recomanades: de 6 a 99 anys

[\(Tornar a l'índex d'Actuacions Musicals\)](#)



19:00 – 20:00 Les canyetes de la foradada - Concert interactiu i participatiu amb instruments tradicionals catalans fabricats artesanalment.

En aquest concert interactiu i participatiu veurem una demostració de com materials que trobem de forma casolana es poden convertir en instruments i oferir-nos un gran concert. Canya, avellaner i altres fustes, closques, llavors, escorça, carbassa, cordill, derivats del porc i altres animals, pedra i cera en són només alguns exemples.

Les canyetes de la foradada es dediquen a la recuperació d'instruments musicals tradicionals, reproducció d'instruments antics i elaboració de nous instruments seguint les mateixes tècniques i materials de construcció. Realitzen diversos tipus d'activitats divulgatives com [l'activitat infantil](#) que podem trobar en aquesta edició de la Jornada.

En aquest concert podran participar tots els infants que hagin creat un instrument en aquesta activitat infantil al llarg del dia i també tothom del públic que s'hi animi!

DADES D'INTERÈS

- Assistència lliure.
- Lloc: Plaça del Gasogen
- ITINERARI FAMILIAR: activitat recomanada per famílies
- Edats recomanades: de 6 a 99 anys

[\(Tornar a l'índex d'Actuacions Musicals\)](#)



20:00 – 21:00 Concert de cloenda de Jornada de musica i cançó tradicional. Artur Blasco Giné (acordió, rabequet i veu) i Marien de Casimiro (violí i rabequet).

Si voleu sentir el so que mil anys enrere pastors i joglars escampaven per les valls pirinenques, en expressió viva d'allò que sentien i cantaven, veniu a escoltar l'Artur Blasco Giné (acordió, rabequet i veu) i la Marien de Casimiro (violí i rabequet) i els seu rabequet.

El musicòleg, historiador i divulgador de la música tradicional del Pirineu, Artur Blasco, impulsa la recuperació del rabec o rabequet, un antic instrument de pastors que s'havia perdut al Pirineu. Es tracta d'un petit violí que té la caixa de ressonància elaborada amb una carabassa tapada amb pell d'animal, cordes fetes amb budells i que es toca amb una forquilla feta de cua de cavall. Blasco afirma que "només la seua composició ja indica que es tracta d'un instrument de pastors o de gent que conduïa algun ramat".

Fa anys que aquest duet el toca el rabequet interpretant tot tipus de peces, des de cançons de ronda fins a cançons religioses o de colla, de les quals en sentirem algunes peces en aquest concert. Més de 40 anys de incansable recerca pel Pirineu avalen una de les interpretacions més genuïnes i sinceres del patrimoni musical català.

DADES D'INTERÈS

- Entrada: 4€
- Cal [inscripció prèvia](#)
- Lloc: Plaça del Gasogen
- ITINERARI FAMILIAR: activitat recomanada per famílies
- Edats recomanades: de 6 a 99 anys

[\(Tornar a l'índex d'Actuacions Musicals\)](#)

[\(tornar a l'índex general de continguts\)](#)



DINAR SILVESTRE ([tornar a l'índex general de continguts](#))

(13:00 – 16:00, cal inscripció prèvia, 550pax, 10€)

I com no podia ser d'altra manera, les plantes silvestres també seran les protagonistes del dinar. Comprovareu com plats molt presents en la gastronomia tradicional catalana adquireixen una nova dimensió gràcies a la incorporació en la recepta de plantes silvestres comestibles. Degudament combinades i cuinades, el món de possibilitats que ens ofereixen és inacabable. Només cal saber com fer-ho, però per això podeu estar tranquils, i sinó pregunteu-ho als qui van tenir la sort de gaudir del dinar de la edicions anteriors. Enguany la composició del menú canvia, per tal de sorprendre-us novament, però la cuinera es manté, així que prepareu-vos per assaborir de nou un dinar digne dels millors restaurants d'avantguarda del país i amb les plantes silvestres com a protagonistes.

El dinar està confeccionat pel Col·lectiu Eixarcolant amb la col·laboració de Montserrat Enrich, experta en gastronomia silvestre dedicada a la divulgació de la cuina amb plantes silvestres (www.gastronomiasalvatge.com / facebook.com/NaturaComestible/).

Aquest és el MENÚ, on cada comensal podrà assaborir tots els plats que us presentem a continuació:

Crema silvestre amb crostons de romaní:

Degustareu una crema silvestre elaborada a base d'ortiga, lletsó, rosella, patata, ceba, i porro; acompanyada amb crostons de pa de romaní.

Pisana espiralada amb acompanyament silvestre

Un plat a base de pasta però una pasta ben diferent: espirals integrals de pisana, un cereal tradicional, acompanyats d'una salsa de de formatge, borraïna, cardellet i farigola.

Hamburguesa silvestre

Hamburguesa elaborada a base de fajol, pastanaga, malva i romàs.

logurt amb gelea de mores i brownie de garrofa

logurt local coronat amb gelea de mores, el qual s'acompanyarà amb un tall de brownie elaborat a base de farina de garrofa.

Tot acompanyat de:

Pa ecològic de varietats tradicionals, vins de varietats tradicionals, i infusions.



A més a més durant tot el dia podreu observar una mostra de tots els ingredients emprats per elaborar el dinar, per tal que sigueu conscients de què esteu menjant, del seu origen i del seu valor.

Acabareu tips i satisfets, i sobre tot amb el convenciment que realment això de les plantes silvestres i les varietats tradicionals a la cuina no és pas cap quimera, sinó que són aliments senzillament molt bons. Que els noms no us facin por, atreviu-vos amb aquest fantàstic dinar.

DADES D'INTERÈS

- Cal [inscripció prèvia](#)
- Cost: 10€. El pagament es realitzarà online en el moment de fer la inscripció.
- IMPORTANT: per tal d'agilitzar la recollida del dinar, al llarg del matí haureu de passar pel punt d'informació de davant de l'Espai Cívic Centre (C/Trinitat, 12) per recollir el tiquet identificatiu amb que podreu accedir al dinar.
- Alhora, per agilitzar la recollida del dinar i evitar que hàgiu de fer cua, podreu començar a dinar a partir de les 13:00 i fins les 16:00, en els dos mostradors que haurem habilitat per la recollida del dinar.
- Lloc: Passeig Verdaguer
- Tots els plats del menú són aptes per persones vegetarianes. En el cas que tingueu intolerància a la lactosa o celiàquia anoteu-ho a la inscripció i digueu-ho en el moment de recollir el tiquet, o confeccionarem el menú amb alternatives per vosaltres.

[\(tornar a l'índex general de continguts\)](#)



EXPOSICIONS [\(tornar a l'índex general de continguts\)](#)

ÍNDEX EXPOSICIONS (Cliqueu sobre l'aparat que us interessi per accedir directament a la informació corresponent)

- [Descripció general](#)
- [Història d'un matrimoni indesitjat: el teu futur i el canvi climàtic. Fridays for future Igualada](#)
- [Els colors de la ratafia. Anna Selga](#)
- [Creació artística de paper fet amb plantes silvestres. Museu Molí Paperer de Capellades](#)
- [Les eines que abans movien el món i que ara ni tant sols sabem que són. Col·lectiu Eixarcolant](#)
- [Hildegarda de Bingen: una monja eixarcoladora. Lluís Borrell - Associació Jardí Botànic de Plantes Medicinals de Gombren](#)
- [SócCugula. Núria Costa Balasch](#)
- [Ens agraden les espècies silvestres comestibles? Col·lectiu Eixarcolant](#)
- [Plantes silvestres. La flora local oblidada](#)
- [Quin és el sentit de recuperar les espècies silvestres comestibles i les varietats agrícoles tradicionals? Col·lectiu Eixarcolant](#)
- [Mostra de varietats agrícoles tradicionals - Col·lectiu Eixarcolant i Ecomercaderet](#)
- [Mostra d'espècies silvestres comestibles i ornamentals tradicionals, i venda de planter silvestre - Col·lectiu Eixarcolant](#)
- [Mostra de llavors tradicionals i espai d'intercanvi – Col·lectiu Eixarcolant i Ecomercaderet](#)



Descripció general: Al llarg de tot el dia podreu gaudir de diverses exposicions relacionades amb l'etnobotànica, l'agroecologia i els coneixements tradicionals. Per tal que pugueu observar en directe la biodiversitat cultivada i les espècies silvestres comestibles, perquè conegueu a través de dades científiques quina és la realitat dels nostres camps, boscos i sistema agroalimentari, perquè vegeu si ens agraden o no les espècies silvestres comestibles, i perquè tingueu l'oportunitat d'intercanviar llavors tradicionals i adquirir planter d'espècies silvestres.

[\(tornar a l'índex d'exposicions\)](#)



Història d'un matrimoni indesitjat: el teu futur i el canvi climàtic.

Fridays for future Igualada

Som davant d'una bomba de rellotgeria que ja comença a afectar als nostres recursos. Què passarà amb la biodiversitat, el paisatge i la producció d'aliments? Com canviarà el mapamundi? Com amenaça, tot plegat, la salut de les persones? I SOBRETOT, què hi podem fer com a individus? Prediccions científiques al futur d'aquesta crisi climàtica.

- A càrrec d' Igualada pel clima - Fridays for future (F4F). Igualada també s'ha sumat al moviment mundial de lluita contra el canvi climàtic, impulsat l'any passat per la jove estudiant Greta Thunberg i actualment seguit arreu del món. Un grup de persones que es preocupa pel futur del planeta i de la nostra comarca, es reuneixen per compartir idees i pensar futures accions per conscienciar la ciutadania.

DADES D'INTERÈS

- Participació lliure
- Horari: de 10:00 a 21:00
- Edats recomanades: de 8 a 99 anys

[\(tornar a l'índex d'exposicions\)](#)



Els colors de la ratafia.

Anna Selga

Aquesta exposició gràfica és una representació de les espècies que apareixen en el llibre "Els colors de la Ratafia" (www.elscolorsdelaratafia.cat). Aquest llibre presenta una recepta gràfica de ratafia, obtinguda fruit de l'estudi etnobotànic de les Guillerries, en la qual s'empren 58 espècies vegetals diferents. El llibre conté un centenar de fotografies, sobre les espècies emprades i el procés d'elaboració, que permeten seguir pas a pas l'elaboració d'aquesta beguda. Aquesta recepta, a banda de ser l'emprada quotidianament per l'autora, també ha estat l'escollida per elaborar la ratafia Corriols (<https://ratafiacorriols.wordpress.com/>), per la qual s'han emprat plantes recollides del territori preservat de la construcció del ramal de la línia de Molt Alta Tensió (MAT), a les Guillerries, esdevenint un símbol de l'èxit de la pressió popular.

- A càrrec d' Anna Selga i Martí, nascuda a Santa Coloma de Farners, és llicenciada en Farmàcia i va dur a terme la tesis de llicenciatura sobre etnobotànica de les Guillerries. Aficionada a la macrofotografia, fa més de 20 anys que elabora ratafia. L'any 2002 va obtenir el primer premi local al concurs de la ratafia de Santa Coloma de Farners, i en els darrers anys n'ha estat membre del jurat.

DADES D'INTERÈS

- Participació lliure
- Horari: de 10:00 a 21:00
- Edats recomanades: de 8 a 99 anys

[\(tornar a l'índex d'exposicions\)](#)



Creació artística de paper fet amb plantes silvestres.

Museu Molí Paperer de Capellades

Exposició de creacions artístiques de paper a partir de fonoll (*Foeniculum vulgare*) a mans d'Eduard Pagès Rabal qui va iniciar-se en la impressió natural amb el Gytaku (tècnica japonesa d'impressió de peixos) que va aprendre de la mà de la seva mare, Victoria Rabal, artista i mestra paperera. La seva recerca posterior inclou també la cianotípia per retratar subjectes del món vegetal i freqüents incursions en l'art del paper fet a mà. Ha col·laborat amb institucions com el Museu Molí Paperer de Capellades, la Fundació Alícia i l'associació internacional Slow Food, i ha impartit tallers en diverses ciutats de Catalunya, Itàlia i Escòcia.

- A càrrec del Museu Molí Paperer de Capellades, situat a la població de Capellades en un antic molí paperer del segle XVIII, anomenat "Molí de la Vila". Al costat del Molí s'hi troba La Bassa; font natural d'on brolla un cabal de 12 milions de litres diaris, utilitzats com a energia per al funcionament dels 16 molins paperers que treballaven en aquesta zona. Gràcies a dita abundància hídrica i a la situació geogràfica – propera a grans nuclis de població i amb bones comunicacions entre ells – Capellades i el seu entorn: La Pobla de Claramunt, Carme, Sant Pere de Riudebitlles..., varen constituir un dels centres paperers més importants d'Espanya durant els segles XVIII i XIX. El paper d'aquesta zona, en especial el paper de barba i el paper de fumar, es venia a gran part del mercat espanyol i a les colònies d'Amèrica.

DADES D'INTERÈS

- Participació lliure
- Horari: de 10:00 a 21:00
- Edats recomanades: de 8 a 99 anys

[\(tornar a l'índex d'exposicions\)](#)



Les eines que abans movien el món i que ara ni tant sols sabem que són.

Col·lectiu Eixarcolant

Us oferim una exposició de diferents eines de l'entorn quotidià i agrícola. En els quals no s'utilitzava materials de plàstic i estris complexos duraven anys i anys i ha arribat als nostres dies. A partir del nostre entorn podem obtenir objectes d'activitats quotidianes i ho podem fer de forma sostenible sense contribuir a la generació de residus i al canvi climàtic.

- A càrrec del Col·lectiu Eixarcolant és l'entitat organitzadora de la Jornada Gastronòmica de les Plantes Oblidades i des de fa cinc anys treballa per fomentar un model de producció, distribució i consum mitjançant la recuperació de les espècies silvestres comestibles i les varietats agrícoles tradicionals. Podeu consultar-ne els diferents projectes i línies de treball, així com fer-vos en socis a www.eixarcolant.cat.

DADES D'INTERÈS

- Participació lliure
- Horari: de 10:00 a 21:00
- Edats recomanades: de 8 a 99 anys

[\(tornar a l'índex d'exposicions\)](#)

**Hildegarda de Bingen: una monja eixarcoladora.****Lluís Borrell - Associació Jardí Botànic de Plantes Medicinals de Gombren**

Hildegarda de Bingen (Alemanya, 1098 - 1179), fou una abadessa benedictina, i a la vegada una important científica, escriptora, il·luminadora, mística, feminista «avant la lettre» i compositora de música religiosa. En el seu text (Physica) Hildegarda anomena 230 plantes. Però cal corregir aquest nombre ja que hi han duplicacions, afegitons posteriors de dubtosa validesa, plantes no identificades actualment i d'altres tòxiques. El nombre final de plantes seria d'unes 120 plantes aptes d'esser «eixarcolades», encara que una dotzena també són conreades actualment. L'exposició mostra 45 de les 74 herbes, que són comestibles, de les moltes més citades per la monja.

- A càrrec de Lluís Borrell Busquets - Associació Jardí Botànic de Plantes Medicinals de Gombren. Ha realitzat he diferents xerrades sobre la vida i obra d'Hildegarda de Bingen, i és un gran coneixedor dels usos alimentaris de les plantes silvestres i també de les seves propietats remeieres. Amb la col·laboració del Col·lectiu Eixarcolant

DADES D'INTERÈS

- Participació lliure
- Horari: de 10:00 a 21:00
- Edats recomanades: de 8 a 99 anys

[\(tornar a l'índex d'exposicions\)](#)



SócCugula.

Núria Costa Balasch

D'entre les plantes que creixen de forma lliure a les nostres ribes i que no tenen un valor de producció perquè no passen pel mercat, n'hi ha una que és la civada borda, cugula, en diuen. També, quan a una casa de pagesos anunciaven que havia nascut una nena, deien:

- Què heu tingut? Cugula!

- A càrrec de Núria Costa Balasch. Amb el projecte #soccugula recull aquestes plantes, les treballa de forma plàstica per acompanyar històries que espigola de dones que els han dit cugula i amb qui de forma col·lectiva reinterpreten aquesta paraula. Es va llicenciar primer en Economia i més tard en Belles Arts. Compagina les classes d'Educació Visual i Plàstica amb l'activitat artística (#sóccugula). Dissenyà monotípies a partir de les plantes que recull. Les entinta, recrea un espai a través del color on les disposa, les passa pel tòrcul de gravat, i deixa que expressin les seves formes a través del seu rastre.

DADES D'INTERÈS

- Participació lliure
- Horari: de 10:00 a 21:00
- Edats recomanades: de 8 a 99 anys

[\(tornar a l'índex d'exposicions\)](#)



Plantes silvestres.

La flora local oblidada

“Plantes silvestres. La flora local oblidada” té com a objectiu treure de l’oblit els usos tradicionals de la flora local i recuperar un coneixement ancestral que es relaciona de manera més sostenible amb el seu entorn. Una exposició per fer valer el patrimoni natural i cultural de les nostres contrades, i recuperar i popularitzar els usos que els nostres avantpassats donaven a les plantes silvestres. Creiem que amb aquesta iniciativa podem contribuir de manera participativa i compartida a no menystenir el llegat popular de les nostres comunitats i reivindicar-lo en una societat que necessita la memòria col·lectiva per poder florir.

- A càrrec de Marisa Benavente i Pilar Herrera, amb el suport del grup local del Pla de l’Estany de Flora Catalana. La coordinació i producció és del Centre Cívic de Porqueres. Consta del disseny expositiu de Marta Montenegro i les il·lustracions de Marta Bellvehí.

DADES D’INTERÈS

- Participació lliure
- Horari: de 10:00 a 20:00
- Edats recomanades: de 8 a 99 anys



Ens agraden les espècies silvestres comestibles?

Marc Talavera Roma – Col·lectiu Eixarcolant

Aquells que hàgiu assistit als tasts d'edicions anteriors de la Jornada Gastronòmica de les Plantes Oblidades sabreu que abans de comunicar-vos la composició de les mostres que heu tastat us demanem que empleueu un document indicant per cadascuna de les mostres si us ha agradat o no. Aquesta acció tant simple és de vital importància, ja que ens ha permès obtenir fins al moment dades concloents sobre l'acceptació de més d'una vuitantena de preparats alimentaris elaborats amb espècies silvestres comestibles i varietats agrícoles tradicionals, que tal i com veureu demostren, per primera vegada, i de forma incontestable que la incorporació a la dieta d'aquestes espècies i varietats és perfectament possible. Gràcies per fer possible l'obtenció d'aquestes dades, que pretenem mostrar-vos de forma resumida i clara en aquesta exposició. Gràcies per donar-nos les eines que ens permeten afirmar i demostrar de forma objectiva que no ens hem begut l'enteniment, que consumir plantes silvestres i varietats tradicionals és un horitzó plenament assolible.

- A càrrec de Marc Talavera Roma, doctor en biologia per la Universitat de Barcelona, especialitzat en agroecologia, etnobotànica, i comunicació científica. Autor de la tesi doctoral que duu com a títol "La recuperació dels coneixements tradicionals relatius a la biodiversitat com a eina per al desenvolupament d'un model agroalimentari més sostenible. Estudi etnobotànic de la comarca de l'Anoia, desenvolupament de nous cultius amb espècies silvestres, i acceptació per part dels consumidors dels productes elaborats amb espècies silvestres i varietats tradicionals". És també president i impulsor del Col·lectiu Eixarcolant i la Jornada Gastronòmica de les Plantes Oblidades.

DADES D'INTERÈS

- Participació lliure
- Horari: de 10:00 a 21:00
- Edats recomanades: de 12 a 99 anys

[\(tornar a l'índex d'exposicions\)](#)



Quin és el sentit de recuperar les espècies silvestres comestibles i les varietats agrícoles tradicionals?

Marc Talavera Roma – Col·lectiu Eixarcolant

És lògic que en ocasions us hàgiu preguntat quina era la utilitat de la Jornada Gastronòmica de les Plantes Oblidades, i per extensió de tots els projectes que treballem en la recuperació i promoció de les plantes silvestres comestibles i les varietats tradicionals oblidades. Es tracta només d'un esdeveniment lúdic? Duem a terme aquest projectes simplement perquè ens motiven, sense que hi hagi una raó de fons? En aquesta exposició veureu com són molts i molt importants els motius de fons que fan necessaris esdeveniments i projectes que treballin per recuperar i revaloritzar aquestes espècies i varietat. Totes les dades que s'hi presenten han estat extretes directament d'estudis científics de caràcter tant local com internacional, les quals mostren de forma objectiva la necessitat de fomentar el cultiu i consum d'aquestes espècies i varietats. Veureu com n'és d'important des d'un punt de vista paisatgístic, alimentari, cultural, d'adaptació al canvi climàtic, agronòmic, d'equilibri territorial, i fins i tot en termes de salut. Us sobran els motius, i coincidireu amb nosaltres que aquest hauria de ser un tema estructural en el qual treballar com a país.

- A càrrec de Marc Talavera Roma, doctor en biologia per la Universitat de Barcelona, especialitzat en agroecologia, etnobotànica, i comunicació científica. Autor de la tesi doctoral que duu com a títol "La recuperació dels coneixements tradicionals relatius a la biodiversitat com a eina per al desenvolupament d'un model agroalimentari més sostenible. Estudi etnobotànic de la comarca de l'Anoia, desenvolupament de nous cultius amb espècies silvestres, i acceptació per part dels consumidors dels productes elaborats amb espècies silvestres i varietats tradicionals". És també president i impulsor del Col·lectiu Eixarcolant i la Jornada Gastronòmica de les Plantes Oblidades.

DADES D'INTERÈS

- Participació lliure
- Horari: de 10:00 a 21:00
- Edats recomanades: de 12 a 99 anys

[\(tornar a l'índex d'exposicions\)](#)



Mostra de varietats agrícoles tradicionals

Col·lectiu Eixarcolant i Ecomercaderet

Actualment es conserven centenars de varietats agrícoles tradicionals que són el fruit de segles de selecció i intercanvi entre els agricultors, però malauradament moltes d'elles ja no es troben ni als comerços ni als camps. En aquesta exposició podreu veure una petita mostra d'aquest valuós llegat, del qual som hereus com a societat, i el qual és responsabilitat de tots posar en valor i tornar a emprar de forma quotidiana.

- L'exposició està organitzada per les entitats Col·lectiu Eixarcolant (www.eixarcolant.cat) i Ecomercaderet (www.ecomercaderet.cat), que treballen per la conservació i recuperació d'aquestes varietats com a element de diversificació agrària, culinària, i clau per al desenvolupament d'una agricultura sostenible i resilient al canvi climàtic. Ambdues entitats formen part de la Xarxa Catalana de Graners.

DADES D'INTERÈS

- Participació lliure
- Horari: de 10:00 a 21:00
- ITINERARI FAMILIAR: activitat recomanada per famílies
- Edats recomanades: de 12 a 99 anys

[\(tornar a l'índex d'exposicions\)](#)



Mostra d'espècies silvestres comestibles i ornamentals tradicionals

Col·lectiu Eixarcolant i venda de planter silvestre

En aquesta exposició podreu observar (i comprar planter) de diverses espècies silvestres comestibles emprades en les diferents activitats de la Jornada. D'aquesta forma, podreu contemplar i identificar una quarantena d'espècies silvestres comestibles. Us adonareu que moltes d'aquestes espècies són molt abundants als nostres camps i boscos, i per tant les tenim molt a l'abast per poder-les recollir i utilitzar. Això si, sempre assegurant-nos que les identifiquem correctament i que les recollim d'indrets lliures de fitosanitaris. També s'hi mostraran una trentena d'espècies i varietats emprades tradicionalment com a ornamentals. Es podrà adquirir planter de totes aquestes espècies i varietats per tal que les pugueu cultivar al balcó, al jardí o a l'hort.

- L'exposició està organitzada per l'entitat Col·lectiu Eixarcolant (www.eixarcolant.cat), organitzadora de la Jornada Gastronòmica de les Plantes Oblidades. Actualment disposa d'un banc de llavors amb més de 200 espècies silvestres útils i ornamentals tradicionals i treballa en diferents projectes per promoure el cultiu, comercialització i consum sostenible d'aquestes espècies com a element clau per a la transformació del model agroalimentari vers un sistema més sostenible, lògic, i resiliènt.

DADES D'INTERÈS

- Participació lliure
- Horari: de 10:00 a 21:00
- Podreu comprar planter d'espècies silvestres comestibles i d'ornamentals tradicionals
- ITINERARI FAMILIAR: activitat recomanada per famílies
- Edats recomanades: de 6 a 99 anys

[\(tornar a l'índex d'exposicions\)](#)



Mostra de llavors tradicionals i espai d'intercanvi

Col·lectiu Eixarcolant i Ecomercaderet

Hi trobareu una mostra de llavors de varietats agrícoles tradicionals i també d'espècies silvestres útils, per tal que pugueu copsar aquesta enorme biodiversitat. Volem fomentar l'intercanvi i el cultiu d'aquestes espècies i varietats així que tothom qui vulgui podrà dur llavors de varietats tradicionals i plantes silvestres i intercanviar-les amb d'altres que hi hagi a la mostra o que hagin dut altres participants. Des de l'origen de l'agricultura l'intercanvi de llavors ha estat un element fonamental de totes les societats, i és la forma més efectiva de mantenir viu el cultiu i coneixement acumulat durant generacions.

- Aquesta mostra i espai d'intercanvi està organitzada pel Col·lectiu Eixarcolant (www.eixarcolant.cat) i Ecomercaderet (www.ecomercaderet.cat). Ambdues entitats formen part de l'Xarxa Catalana de Graners i actualment conserven al voltant de 400 varietats agrícoles tradicionals, amb l'objectiu que mica en mica la el seu cultiu i consum es recuperi i ja no sigui necessària la conservació en un banc de llavors per evitar-ne la desaparició.

DADES D'INTERÈS

- Participació lliure
- Horari: de 10:00 a 14:00 i de 16:00 a 21:00
- ITINERARI FAMILIAR: activitat recomanada per famílies
- Edats recomanades: de 6 a 99 anys

[\(tornar a l'índex d'exposicions\)](#)

[\(tornar a l'índex general de continguts\)](#)



ACTIVITATS INFANTILS [\(tornar a l'índex general de continguts\)](#)

ÍNDEX ACTIVITATS INFANTILS (Cliqueu sobre l'aparat que us interessi per accedir directament a la informació corresponent)

- [Descripció general](#)
- [Crea condiments silvestres pel teu menjar preferit! \(Herbes de l'Alt Pirineu\)](#)
- [Fes la teva joguina de fusta. \(Eskorça Joguines\)](#)
- [Converteix una canya, un tronc, o una carbassa en un instrument. \(Les canyetes de la foradada\)](#)
- [Fes que un tronc s'ompli de color, fes el teu tòtem! \(Marga Cuerva Riba\)](#)
- [Descobrint els secrets de les plantes. \(Transmitting Science\)](#)
- [Pintacares silvestre per a tots els públics. \(Sandra Estarrona\) Només matí!](#)
- [Art, silvestre i comestible, al plat! \(Els Corremarges\) Només tarda!](#)
- [Crea la teva recepta amb plantes silvestres i ingredients de temporada i proximitat. \(Col·lectiu Eixarcolant i Centres Educatius de la comarca\)](#)
- [Descobreix els secrets de les plantes silvestres - Gimcana. \(Col·lectiu Eixarcolant\)](#)
- [Espectacle de màgia "La Nevera de Profit". \(Som gent de profit - Agència Catalana de Residus\) Només tarda!](#)
- [Petits cuiners a la recerca de les plantes oblidades. Escape room familiar. \(Ludi Artis\) Cal inscripció prèvia!](#)

Descripció general: Al llarg de tot el dia hi haurà repartides per diferents punts de la fira 11 activitats dirigides als més menuts per tal que ells també puguin descobrir de forma divertida els usos de les plantes oblidades. Son molt diverses les propostes que hem pensat específicament pels més menuts de la casa. Activitats dirigides a infants de 4 a 12 anys, que es poden realitzar al llarg de tot el dia a les parades de la fira corresponents.

[\(Tornar a l'índex d'activitats infantils\)](#)



Crea condiments silvestres pel teu menjar preferit! (Herbes de l'Alt Pirineu)

Taller d'elaboració d'una barreja d'espècies diferents segons el gust de cadascú.

En aquest taller elaborarem barreges d'espècies diferents segons el gust de cadascú. Tornarem a descobrir el romaní, la farigola, l'orenga, el llorer... però també l'hisop, la Sajolida, la menta, el fonoll, la sempreviva...

- A càrrec de Gemma i Pedro, impulsors del projecte Herbes de l'Alt Pirineu (www.herbesdelaltpirineu.com) des d'on treballen per recuperar els aprofitaments i usos de la vegetació del Pirineu i revitalitzar així el territori. El projecte es troba ubicat dins el Parc Natural de l'Alt Pirineu, i es centra en el cultiu, recol·lecció silvestre, assecat, processament, i envasat artesanal d'espècies aromàtiques i medicinals. Estimem la terra, creiem en ella, i en una forma de vida que ens permeti treure profit de la terra i alhora retornar-li més del que ens aporta.

DADES D'INTERÈS

- Assistència lliure. No cal inscripció prèvia.
- De forma simultània l'activitat podrà ser realitzada per 6 – 8 infants.
- El temps necessari per dur a terme l'activitat és d'entre 10 i 15 minuts.
- Cost: activitat gratuïta
- Horari: tot el dia
- ITINERARI FAMILIAR: activitat recomanada per famílies
- Lloc: totes les activitats infantils s'ubiquen al pati de les Escoles de l'Ateneu.
- Edats recomanades: de 4 a 12 anys

[\(Tornar a l'índex d'activitats infantils\)](#)



Fes la teva joguina de fusta. (Eskorça Joguines)

En aquest taller els nens a partir de 4 anys podran elaborar la seva pròpia joguina de fusta, per tal de poder convertir un material tant proper i habitual com aquest en una joguina.

- A càrrec de Eskorça Joguines, elaboradors i dissenyadors de joguines i estructures de fusta natural. Són joguines pensades pels més petits amb l'objectiu d'estimular els seus sentits i fent servir materials que duraran tot una vida.

DADES D'INTERÈS

- Assistència lliure. No cal inscripció prèvia.
- De forma simultània l'activitat podrà ser realitzada per 6 – 8 infants.
- El temps necessari per dur a terme l'activitat és d'entre 10 i 15 minuts.
- Cost: activitat gratuïta
- Horari: tot el dia
- ITINERARI FAMILIAR: activitat recomanada per famílies
- Lloc: totes les activitats infantils s'ubiquen al pati de les Escoles de l'Ateneu.
- Edats recomanades: de 4 a 12 anys

[\(Tornar a l'índex d'activitats infantils\)](#)



Converteix una canya, un tronc, o una carbassa en un instrument. (Les canyetes de la foradada)

Atreveix-te a fabricar el teu instrument de música! Veuràs com amb una canya, una branca d'avellaner o inclòs closques, llavors, escorça.... o una carbassa pots fabricar un instrument. Redescobrirem tècniques antigues i farem servir la imaginació i l'enginy. A les 19h00 podreu incorporar-vos a la orquestra que tocarà a la plaça de les olles.

- A càrrec Les canyetes de la foradada. Aquest col·lectiu es dedica a la recuperació d'instrumental musical tradicional a partir de fonts documentades, de treball de camp. Reprodueixen instruments antics i en elaboren de nous seguint les mateixes tècniques . Produeixen els materials que utilitzen (per exemple cultivant carbasses per a instruments, recollint i assecant canyes i fustes, curtint pells...), fabriquen eines (pedres per polir, ferros per foradar o budell per a cordes...) i finalment fabriquen els instruments.

DADES D'INTERÈS

- Assistència lliure. No cal inscripció prèvia.
- De forma simultània l'activitat podrà ser realitzada per 6 – 8 infants.
- El temps necessari per dur a terme l'activitat és d'entre 10 i 15 minuts.
- Cost: activitat gratuïta
- Horari: tot el dia
- ITINERARI FAMILIAR: activitat recomanada per famílies
- Lloc: totes les activitats infantils s'ubiquen al pati de les Escoles de l'Ateneu.
- Edats recomanades: de 4 a 12 anys

[\(Tornar a l'índex d'activitats infantils\)](#)



Fes que un tronc s'ompli de color, fes el teu tòtem! (Marga Cuerva Riba)

Un tòtem en algunes cultures pot representar a la tribu o a l'individu i pot tenir molts atributs, estableix una relació simbòlica amb la natura. Així, nosaltres, pintarem sanefes sobre troncs secs per convertir-los en el nostre tòtem personal. Un pal ritual que ens identifiqui.

- A càrrec de Marga Cuerva, mestra de plàstica. La meva vida passa entre el fang, la pintura i el reciclatge. Li encanta donar noves oportunitats a tot el que troba. S'identifico amb els elements: fang, fusta metall, per experimentar i crear.

DADES D'INTERÈS

- Assistència lliure. No cal inscripció prèvia.
- De forma simultània l'activitat podrà ser realitzada per 6 – 8 infants.
- El temps necessari per dur a terme l'activitat és d'entre 10 i 15 minuts.
- Cost: activitat gratuïta
- Horari: tot el dia
- ITINERARI FAMILIAR: activitat recomanada per famílies
- Lloc: totes les activitats infantils s'ubiquen al pati de les Escoles de l'Ateneu.
- Edats recomanades: de 4 a 12 anys

[\(Tornar a l'índex d'activitats infantils\)](#)



Descobrint els secrets de les plantes. (Transmitting Science)

Durant tot el dia, els més petits podran pintar amb pigments naturals (de plantes!) i aprendre a fer aquestes pintures tan especials. Però segur que la resta de la família no podrà llevar ull del món microscòpic! Alguna vegada heu vist grans de pol·len augmentats de grandària? O les estructures amb les quals ens punxen les borratges? No us les podeu perdre! Abans d'anar-vos no us oblideu de jugar al joc de la diversitat al jardí, de 6 a 100 anys, amb aquest joc de taula veurem quin jardí sobreviu a les adversitats.

- A càrrec de Transmitting Science, una empresa que des de fa 7 anys es dedica a la transferència del coneixement científic en diferents branques de la biologia a nivell nacional i internacional. Amb la seva seu a Piera, cada any realitza més d'una vintena de cursos per a científics en l'àrea de l'Anoia, però també realitza activitats dirigides al públic en general i infants.

DADES D'INTERÈS

- Assistència lliure. No cal inscripció prèvia.
- De forma simultània l'activitat podrà ser realitzada per 6 – 8 infants.
- El temps necessari per dur a terme l'activitat és d'entre 10 i 15 minuts.
- Cost: activitat gratuïta
- Horari: tot el dia
- ITINERARI FAMILIAR: activitat recomanada per famílies
- Lloc: totes les activitats infantils s'ubiquen al pati de les Escoles de l'Ateneu.
- Edats recomanades: de 4 a 12 anys

[\(Tornar a l'índex d'activitats infantils\)](#)



Pintacares silvestre per a tots els públics. (Sandra Estarrona)

Petits i grans pinteu-vos la cara. En només 5 minuts les mans expertes de la Sandra us pintaran a la cara el detall d'una de les plantes oblidada de la jornada.

- A càrrec de Sandra Estarrona. La Sandra es defineix ella mateixa com artista multidisciplinaria. Ha creat una marca, KILIPO, una paraula que reflecteix el seu entusiasme per descobrir nous horitzons. Està graduada de Belles Arts i actualment es dedica professionalment a la seva passió: pintar cossos. També ajuda altres persones a crear espais i a viure experiències úniques fent servir la pintura o altre tècniques grafico-plastiques.

DADES D'INTERÈS

- Assistència lliure. No cal inscripció prèvia.
- De forma simultània l'activitat podrà ser realitzada per 6 – 8 infants.
- El temps necessari per dur a terme l'activitat és d'entre 10 i 15 minuts.
- Cost: activitat gratuïta
- Horari: Matí
- ITINERARI FAMILIAR: activitat recomanada per famílies
- Lloc: totes les activitats infantils s'ubiquen al pati de les Escoles de l'Ateneu.
- Edats recomanades: de 4 a 12 anys

[\(Tornar a l'índex d'activitats infantils\)](#)



Art, silvestre i comestible, al plat! (Els Corremarges)

En aquest taller utilitzarem el plat com si fos una tela, i les herbes i flors silvestres comestibles com si fossin pintura. Primer ens divertirem creant imatges amb herbes, flors i diferents salsetes silvestres. Tant poden ser creacions abstractes que ens semblin boniques, com dibuixos realistes tipus collage, utilitzant les formes, textures, colors i volums que ens ofereixen les plantes. Aquestes obres d'art efímeres i saborosíssimes acabaran desapareixent inexorablement per l'efecte de les nostres mandíbules, ja que l'objectiu del taller és que nenes i joves tastin les plantes silvestres comestibles.

- A càrrec de Guillem Figueras Moreu i Natacha Filipi, impulsors dels Corremarges (www.elscorremarges.wordpress.com), un projecte centrat en l'aprofitament de les plantes silvestres i a la divulgació dels usos tradicionals de la vegetació, situat a la Baixa Segarra. Els Corremarges col·laboren amb diversos restaurants i elaboren melmelades, compotes, salses, condiments i xarops a partir de les plantes silvestres de l'entorn; alhora que realitzen sortides i activitats divulgatives per acostar aquets coneixements a tothom que desitgi posar-los en pràctica.

DADES D'INTERÈS

- Assistència lliure. No cal inscripció prèvia.
- De forma simultània l'activitat podrà ser realitzada per 6 – 8 infants.
- El temps necessari per dur a terme l'activitat és d'entre 10 i 15 minuts.
- Cost: activitat gratuïta
- Horari: Tarda
- ITINERARI FAMILIAR: activitat recomanada per famílies
- Lloc: totes les activitats infantils s'ubiquen al pati de les Escoles de l'Ateneu.
- Edats recomanades: de 4 a 12 anys

[\(Tornar a l'índex d'activitats infantils\)](#)



**Crea la teva recepta amb plantes silvestres i ingredients de temporada i proximitat.
(Col·lectiu Eixarcolant i Centres Educatius de la comarca)**

Fes de cuiner i inventa la teva pròpia recepta. En aquest taller experimentaràs amb diferents ingredients i sobretot amb plantes silvestres per crear el teu propi plat com els grans cuiners. Convida els pares, els avis o els amics a tastar el teu plat!

- A càrrec del Col·lectiu Eixarcolant, entitat organitzadora de la Jornada Gastronòmica de les Plantes Oblidades i que des de fa cinc anys treballa per fomentar un model de producció, distribució i consum mitjançant la recuperació de les espècies silvestres comestibles i les varietats agrícoles tradicionals. Podeu consultar-ne els diferents projectes i línies de treball, així com fer-vos en socis a www.eixarcolant.cat

DADES D'INTERÈS

- Assistència lliure. No cal inscripció prèvia.
- De forma simultània l'activitat podrà ser realitzada per 6 – 8 infants.
- El temps necessari per dur a terme l'activitat és d'entre 10 i 15 minuts.
- Cost: activitat gratuïta
- Horari: Tot el dia
- ITINERARI FAMILIAR: activitat recomanada per famílies
- Lloc: totes les activitats infantils s'ubiquen al pati de les Escoles de l'Ateneu.
- Edats recomanades: de 4 a 12 anys

[\(Tornar a l'índex d'activitats infantils\)](#)



Descobreix els secrets de les plantes silvestres - Gimcana. (Col·lectiu Eixarcolant)

Apunta't a la Gimcana de la Jornada de les Plantes Oblidades! Corre, salta, fes servir l'enginy i els teus coneixements sobre plantes silvestres per arribar al final del recorregut.

- A càrrec del Col·lectiu Eixarcolant, entitat organitzadora de la Jornada Gastronòmica de les Plantes Oblidades i que des de fa cinc anys treballa per fomentar un model de producció, distribució i consum mitjançant la recuperació de les espècies silvestres comestibles i les varietats agrícoles tradicionals. Podeu consultar-ne els diferents projectes i línies de treball, així com fer-vos en socis a www.eixarcolant.cat

DADES D'INTERÈS

- Assistència lliure. No cal inscripció prèvia.
- El temps necessari per dur a terme l'activitat és d'entre 10 i 15 minuts.
- Cost: activitat gratuïta
- Horari: Tot el dia
- ITINERARI FAMILIAR: activitat recomanada per famílies
- Lloc: totes les activitats infantils s'ubiquen al pati de les Escoles de l'Ateneu.
- Edats recomanades: de 4 a 12 anys

[\(Tornar a l'índex d'activitats infantils\)](#)



Espectacle de màgia "La Nevera de Profit". (Som gent de profit - Agència Catalana de Residus)

Tota la família pot assistir a aquest taller-espectacle, de màgia i humor. El nostre xef mag us farà riure i us sorprendrà tot fent-nos prendre consciència de que implica el malbaratament alimentari, tan a nivell social com a nivell mediambiental.

- A càrrec de "Som gent de profit". Col·laboren amb una campanya de l'Agència Catalana de Residus que té com a objectiu conscienciar la població de que malbaratant aliments llencem els diners que ha costat produir-los, els recursos naturals invertits i desaprofitem un recurs molt valuós.

DADES D'INTERÈS

- Assistència lliure. No cal inscripció prèvia.
- Es realitzaran quatre passis de 30 minuts de durada cadascun, al llarg de la tarda.
- Cost: activitat gratuïta
- Horari: Tarda
- ITINERARI FAMILIAR: activitat recomanada per famílies
- Lloc: totes les activitats infantils s'ubiquen al pati de les Escoles de l'Ateneu.
- Edats recomanades: de 4 a 12 anys

[\(Tornar a l'índex d'activitats infantils\)](#)



Petits cuiners a la recerca de les plantes oblidades. Escape room familiar. (Ludi Artis)

El cuiner Silvestrí ha desat la planta més polifacètica de seva cuina dins la seva caixa forta. Diuen que d'aquesta planta se'n poden fer els plats més succulents i més buscats del món. El cuiner Silvestrí ha anat a buscat bolets i ha deixat, com a responsable de la cuina al seu ajudant. Però quelcom ha anat malament, necessiten la planta de manera urgent i en Silvestrí no hi és! Ajudareu l'ajudant a trobar la forma d'accedir a la planta?

- A càrrec de Ludi Artis, un projecte conjunt de les empreses Fix The History (escape room a Tarragona) i El Brogit (empresa de guiatge i agència de viatges de senderisme i enoturisme). Té per objectiu principal enllaçar la intriga de resoldre enigmes i jocs amb la realització d'activitats en el medi natural i, al mateix temps, contribuir a la divulgació del nostre patrimoni natural i cultural de manera divertida i amena.

DADES D'INTERÈS

- Cal inscripció prèvia.
- Preu: 5€ per persona, per tant 25€ per grup.
- L'activitat té una durada de 30 minuts i es realitza en grups de 5 persones.
- Cost: activitat gratuïta
- Horari: Tarda
- ITINERARI FAMILIAR: activitat recomanada per famílies
- Lloc: totes les activitats infantils s'ubiquen al pati de les Escoles de l'Ateneu.
- Edats recomanades: de 12 a 16 anys, o famílies amb nens a partir de 8 anys.

[\(Tornar a l'índex d'activitats infantils\)](#)

[\(tornar a l'índex general de continguts\)](#)



FIRA DE PRODUCTES SILVESTRES I VARIETATS TRADICIONALS OBLIDADES [\(tornar a l'índex general de continguts\)](#)

(Al llarg de tot el dia)

Al llarg de tot el dia podreu gaudir de la fira de productes silvestres i varietats tradicionals oblidades, amb una cinquantena de parades on tindreu l'oportunitat de conèixer, provar i adquirir productes ecològics, de qualitat i de proximitat que habitualment no trobareu ni als comerços ni a les fires generalistes; tot això mentre descobriu les espècies amb que s'han elaborat aquests productes i els projectes que hi ha al darrere. En la setantena de parades participants hi haurà infusions, condiments, licors, verdures, dolços, conserves, mermelades, cerveses, flors, i tots els productes alimentaris que us pugueu imaginar, a més a més de productes de cosmètica, medicinals i llibreria. Això sí, sempre, sense excepció, amb el denominador comú que les plantes silvestres, les varietats tradicionals oblidades, o els usos tradicionals d'aquestes espècies hi tenen un paper principal. No us ho podeu perdre ja que aquesta fira és, sens dubte, diferent. Deixareu passar l'oportunitat de descobrir-la?

DADES D'INTERÈS

- Participació lliure, de 9:30 a 21:00
- Lloc: la Fira estarà situada als carrers i places que comuniquen el Casal del Passeig i l'Espai Cívic Centre, que són: Passeig Verdaguer, C/ Esquiladors, Plaça del Gasogen, C/Trinitat, i Plaça de l'Espai Cívic Centre

[\(tornar a l'índex general de continguts\)](#)



APROFITAMENT ALIMENTARI (PAA)

[\(tornar a l'índex general de continguts\)](#)

Descobrireu un itinerari amb 5 estacions #DEPROFIT que us permetrà descobrir de forma divertida i amena com utilitzar diferents espècies silvestres comestibles i productes locals, tot lluitant contra el malbaratament alimentari.

Les varietats locals i les plantes silvestres són productes de profit. Cinc estacions, cinc tallers, cinc receptes!

- Quina planta sóc?
- Bicibatuts silvestres
- Sigues creatiu i aprofita el pa sec!
- Humus i patés silvestres, escampa'ls!
- Adopta una planta oblidada i una verdura imperfecta

Un circuit dissenyat per a comprendre la imperfecció dels productes alimentaris, la gran riquesa que tenim d'espècies i varietats locals, redescobrirem nous usos i receptes, podrem fer bici-batuts amb productes recuperats i tallers que ens animaran a ser més atrevits i creatius a la cuina. Aquests ingredients, sabors i colors deliciosos ens acompanyaran per sempre més i ens recordaran que l'Aliment no es pot llençar perquè el malbaratament alimentari té uns impactes mediambientals, socials i econòmics molt greus.

- A càrrec de Plataforma Aprofitem els Aliments (PAA). Es una associació formada per persones i entitats lligades a la prevenció del malbaratament alimentari. Treballen en xarxa, apropant tots els agents implicats en la cadena dels aliments (productors, empreses, entitats, consumidors...) per trobar solucions comunes al problema del malbaratament d'aliments.

DADES D'INTERÈS

- Participació lliure, de 11:00 a 14:00 i de 16:00 a 19:30
- Lloc: C/Esquiladors, entre la plaça del Gasogen i l'Ateneu

[\(tornar a l'índex general de continguts\)](#)



RESTAURANTS EIXARCOLADORS

[\(tornar a l'índex general de continguts\)](#)

Diferents restaurants d'Igualada i els voltants prepararan un menú totalment a base de productes de temporada i proximitat, on s'hi incorporaran també les espècies silvestres comestibles i les varietats agrícoles tradicionals.

Cada restaurant oferirà un menú sota la premissa de la màxima sostenibilitat dels productes emprats, per tal de fer del consum una eina transformadora.

Properament informarem dels restaurants participants, dels menús oferts, i del mecanisme de reserva.

[\(tornar a l'índex general de continguts\)](#)



CAMINS SILVESTRES – 5 d’abril

[\(tornar a l’índex general de continguts\)](#)

El diumenge dia 5 d’abril, l’endemà de la Jornada, us presentem la proposta “Camins silvestres” en la qual us oferim la possibilitat de descobrir projectes d’arreu del territori que treballen amb espècies silvestres o varietats tradicionals. Per tal que de descobrir l’origen d’allò que consumim, els productors que hi ha al darrere, i veure com la seva tasca reverteix positivament al territori.

Properament anunciarem el llistat de projectes i productes participants, les activitats que ofereixen i com apuntar-vos-hi.

[\(tornar a l’índex general de continguts\)](#)



AGRAÏMENTS ([tornar a l'índex general de continguts](#))

Aquest esdeveniment no seria possible sense les moltes persones, entitats, administracions i projectes que amb la vostra confiança i col·laboració feu possible que una Jornada amb molts pocs recursos econòmics tingui un programa d'activitats de gran qualitat i diversitat, gràcies al qual ha esdevingut ja un referent a nivell català. Sense vosaltres aquesta Jornada ni seria possible ni tindria sentit. En nom del Col·lectiu Eixarcolant, moltes gràcies. Som depositaris de la vostra confiança, farem tot el que estigui al nostre abast perquè gaudiu d'una jornada única.

Volem agrair especialment la Col·laboració a l'Ajuntament d'Igualada, al Consell Comarcal de l'Anoia, a la Universitat de Barcelona, al Departament de Benestar Social i Família de la Generalitat de Catalunya, a la Diputació de Barcelona, a l'Associació de Gent Gran d'Igualada, a l'Associació Agroecològica de can Mercaderet, als Moixiganguers d'Igualada, a l'Anoia Diari, als responsables dels equipaments Espai Cívic Centre i Casal del Passeig, i sobre tot a totes i tots els voluntaris i socis de l'entitat que amb el seu esforç i aportacions han arribat allà on les administracions no ho han fet. Gràcies a totes i tots per haver fet possible la materialització d'aquesta 5a Edició de la Jornada Gastronòmica de les Plantes Oblidades.

[\(tornar a l'índex general de continguts\)](#)