

PROGRAMA D'ACTIVITATS

Activitats de descoberta: "El més llest de la fira?", "mmm... Què bo! Ecs... Quin fàstic!", "Les cartes de l'àvia. T'atreveixes a jugar?" (durant tot el dia)

Fira + Tastafira de productes silvestres i varietats tradicionals oblidades: durant tot el dia trobareu una cinquantena de parades on descobrir, tastar i comprar tot tipus de productes elaborats amb aquestes plantes.

	Jornada tècnica (Espai Cívic Centre)	Tallers (cuina) (Casal del Passeig)	Tallers (cuina i altres) (Casal del Passeig)	Presentació Projectes (1) (Plaça del Gasogen)	Sortida etnobotànica (Plaça Espai Cívic Centre) i taller (Casal del Passeig)
10:00 – 10:30	Tasts (Espai Cívic Centre)	Inauguració: "Tradicció remeiera a l'Anoia" ciència participativa als anys 80 (Marta Bartroli)	Infusions amb els cinc sentits (Gemma i Pilar – Herbes de l'Alt Pirineu / Milfulles) TI, 20 pax.	Us escolto avis (Casal del Passeig)	Espècies a mà: un concepte trencador de sals amb herbes (Marta Rey i Andrés Greco)
10:30 – 11:00	Amanides sessió 1 (Astrid van Ginkel - Fitomon) TI, 110pax.	La recuperació de les plantes oblidades com a eina pedagògica (Esteve Padullés – Guia d'Espais Naturals)	Elaboració d'un unguent pel dolor (Mercè Serra – Oliu) 6€, 20 pax.	Presentació de llibre "Guarir amb Plantes Remeieres" (Avis Remeieres de la Garrotxa)	Torna Terra: recuperant espais i sabors (Arnau Vilaseca)
11:00 – 11:30		Fajol, psyllium i lili: com elaborar magdalenes amb farines de varietats tradicionals i plantes silvestres (L'Arستا) 6€, 20 pax.	Tast de sals aromatitzades de les Salines de Vilanova de la Sal (Miquel – Associació Catalana de Leure Formatu) TI, 20 pax.	Quins remeis vegetals utilitzaven els nostres avis? (Marisa Plaza – Catedràtics de la Natura)	Phoenicurus: una experiència viva de permacultura i bosc comestible (Gisela Mir i Mark Biffen)
11:30 – 12:00	Amanides sessió 2 (Astrid van Ginkel - Fitomon) TI, 110pax.	Un projecte col·lectiu de recuperació del safra a Catalunya: (Joan Cartanyà – Safracat)	Elaboració de diferents tipus de formatge fresc utilitzant herbol com a quall (Associació el Cingle Vermell) TI, 20 pax.	Les varietats tradicionals de cereals i el seu cultiu (Isabel Graells i Ton Aribau – Can Mas Marell)	Com s'elabora el tupí i quin gust té? Descobreix-ho de la mà de Xolís d'Adons (Marta)
12:00 – 12:30	Verdures sessió 1 (David Balsells - Trempetinaires) TI, 110pax.	Canvi etnobotànic. Processos que afavoreixen l'abandonament dels usos de les plantes, i formes de recuperar-los. (Ugo d'Ambrosio – UB – Institut Botànic)	La gastronomia dels camins, entrants silvestres (Pilar Herrera i Marisa Bonaventura – Champanella) TI, 20pax.	Elaboració de sals d'herbes amb plantes de les Garrigues (Roser Carol – Parc de les Olors de l'Albí) TI, 20 pax.	L'alimentació a pagès: plantes que eren el pa de cada dia (Joan Giralt i Lluïsa Capdevila – Granja Giral) L'obtenció de mel mitjançant el sistema tradicional (Mercè Closa i Josep Prat – Cal Rosor)
12:30 – 13:00				Com s'elabora el mató amb herbol? I que més se'n feia de la llet? (Victoria Vilardell – Can Canalet)	Presentació del llibre "Tornar als remeis de sempre" i de la ratafia de l'ermità (Fra Valenti Serra)
13:00 – 13:30	Verdures sessió 2 (David Balsells - Trempetinaires) TI, 110pax.	Las plantas silvestres de uso alimentario: aliadas de una dieta saludable (Mª de Cortes Sánchez Mata – Universidad Computense de Madrid)		Quan tot es construïa a base de canyes, sarga, vímees i boga (Jaume Farrés – Cistelleria Farrés)	El Vi de Nous Tres Cadires, cooperativisme, tradició i territori (Quim Pérez i Andreu Culleré)
13:30 – 14:00				Guardians de les llavors, conservació participativa de la biodiversitat cultivada (Adrià Solé – Ecomercaderet)	
14:00 – 14:30				Presentació del dinar "Les plantes oblidades tornen a la cuina" (Montserrat Enrich – Gastronomia Salvatge)	
14:30 – 15:00				I al Pirineu que s'hi feia i què si fa? Herbes de l'Alt Pirineu, un projecte dinamitzador (Gemma i Pedro)	
15:00 – 15:30				Cosmètica natural autòctona. Aprofitant la biodiversitat de Catalunya (Marta Dubreuil - Fem Arrels)	
15:30 – 16:00	Melmelades sessió 1 (Guillem Figueras - Corremarges) TI, 110pax.	Recuperant i fomentant l'ús de varietats locals a l'hort (Ester Casas – Les Refardes)		Bocins de bosc, recuperant les arrels i la cultura de la terra on vivim (Mireia Millan i Erik Juarez)	
16:00 – 16:30				Les Basselles, el jardí etnobotànic de la Vall de la Coma (Ferran Obiols)	
16:30 – 17:00	Melmelades sessió 2 (Guillem Figueras - Corremarges) TI, 110pax.	L'autoprovèiment d'aliments a Catalunya. És possible la nostra sobirania alimentària, i com hi poden contribuir les plantes oblidades? (Pep Tuson – l'ERA)	Elaboració de galetes amb cereals antics i plantes silvestres (Associació el Cingle Vermell) TI, 20 pax.	Taula rodona i debat (Casal del Passeig) "Si ni tu, que coneixes aquestes plantes, no les utilitzes, com vols que les faci servir tothom?" Moderada per Jordi Codol. (Periodista) Tertulians: Josep Maria Ninot (UB), Pilar Canyelles (pàgessa de Cal Callo), Mandarine Sky (Recol·lectora), Artur Bòria (Cultures Trobades), Ainy Gras (UB – Institut Botànic)	Presentació dels salines de Vilanova de la Sal, recuperació d'un patrimoni i dels seus usos tradicionals (Miquel – Ascalfo)
17:00 – 17:30				Presentació del llibre "Botànica popular catalana", etnobotànica de principis del S.XX (Xavier Cortadellas)	Recuperant la producció de vi amb varietats tradicionals de raïm (Ass. Petits Viticultors Conca d'Òdena)
17:30 – 18:00	Sopes escaldades sessió 1 (Pep Salsetes - Llavors Orientals) TI, 110pax.	La dolçor dels fruits de la terra. Etnobotànica de postres i llepolies a les terres catalanes (Joan Vallès – UB – Institut Botànic)	Fem tupina! Posem en pràctica aquest tradicional mètode de conservació dels aliments (Marta – Xolís d'Adons) 6€, 20 pax.	L'aprofitament culinari de la vegetació silvestre fet real·litat , Els Corremarges (Guillem Moreu i Natacha Filippi)	La recuperació de castanyes centenaris al Montseny (Joan Solé – Castanya de Viladrau)
18:00 – 18:30				El safra a Catalunya, una mirada a l'edat mitjana i un anàlisi del cultiu avui (Magda Plazas – Safra del Montsec)	Recuperant i fomentant el cultiu de fruiters tradicionals (Marco Sangiorgio – Arboreco)
18:30 – 19:00	Sopes escaldades sessió 2 (Pep Salsetes - Llavors Orientals) TI, 110pax.	Conreant plantes silvestres al teu hort o jardí (Gisela Mir i Mark Biffen - Phoenicurus Cardedeu)	Elaboració de galetes amb agulles de pi (Roser Soms – El Carrer de les Cuiñetes) 3€, 20 pax.	Si esteu farts de veure males herbes, el Jardí de les Bruixes us ajuda a canviar el xip (Anais Estrems)	Les herbes mediterrànies a la cuina (Ruben Roc i Armand Folch – Herbes de la Conca)
19:00 – 19:30				L'artesanía i cosmètica amb plantes silvestres i olis naturals és possible (Mercè Serra - Oliu)	La Garbiana, fet farina amb blats antics. Del tros al moli, del moli al forn, del forn a la taula (David Arjona)
19:30 – 20:00	Trites sessió 1 (Erik Juarez - Bocins de Bosc) TI, 110pax.	CONECT-e: una plataforma web per a la recuperació participativa de coneixement ecològic tradicional (Petra Benyei – ICTA – UAB)	La utilització de l'ortiga en cru: batuts, salses, i molt més. (Albert Fonseca i Mandarine Sky) TI, 20 pax.	Presentació del llibre "Herbes d'Igualada", us sorprendrà! (Helena Parera i Xavier Barberà – CECl)	Aprofitant els fruits silvestres de l'Alt Berguedà (Susanna Rotllan – l'Aranyonet)
20:00 – 20:30				El druida mediterrani: farmaciola a base de remeis tradicionals (Sergi i Oliver)	El vi de codonys i el vi de nous, uns grans desconeguts (Ramón Condal – Granja Alzina)
20:30 – 21:00	Trites sessió 2 (Erik Juarez - Bocins de Bosc) TI, 110pax.	Ens agraden les males herbes? La reincorporació a la dieta d'aquestes plantes oblidades és possible. (Marc Talavera – UB – Col·lectiu Eixarcolant)			
21:00 – 21:30					

Dinar silvestre (de 14:00 a 15:30)
10€, 400 pax. Plaça del Gasogen

Exposició de plantes i llavors + projecte Guardià de les Llavors (durant tot el dia)

Una d'herbes si us plau! Restaurants de la ciutat elaboraran plats i tapes amb plantes silvestres i varietats tradicionals, dissabte 25 al vespre.

Trobada sectorial (diumenge 26 de març de 10 a 14h) Espai de trobada, debat i intercanvi d'experiències per tots els qui d'una forma o altra treballen amb plantes silvestres i varietats tradicionals en desús.

Com interpretar aquest programa?
 a) Les activitats amb el fons verd (inclòs el dinar) requereixen inscripció prèvia. Les inscripcions es poden realitzar anticipadament a través de la pàgina web o presencialment el mateix dia de la Jornada en cas de quedar places disponibles. En els casos d'inscripció anticipada la recollida dels tiquets (i si s'escua l'abonament de l'import corresponent) s'efectuarà al punt d'informació mitja hora abans de l'inici de l'activitat, tot mostrant el resguard obtingut en efectuar la inscripció online.
 b) Taquilla inversa (TI): participa a l'activitat de forma gratuïta, i en acabar pots fer una aportació voluntària d'acord amb les teves possibilitats i el teu grau de satisfacció amb l'activitat

MÉS INFORMACIÓ I INSCRIPCIONS A www.eixarcolant.cat