

#eixarcolant

# TERCERA JORNADA GASTRONÒMICA DE 07.04.2018 LES PLANTES OBLIDADES

► IGUALADA

ESPAI CÍVIC CENTRE I CASAL DEL PASSEIG



inscripcions i més informació

[www.eixarcolant.cat](http://www.eixarcolant.cat)

AMB LA COL·LABORACIÓ DE:



UNIVERSITAT DE  
BARCELONA

Generalitat de Catalunya  
Departament de Treball,  
Afers Socials i Famílies

associació  
de gent gran  
d'Igualada

AnoiaDiari

K5eWA  
DEPARTAMENT DE JOVENTUT

impuls  
Igualada  
PROCESOS PARTICIPATIU JUVES

SDI

surtdecasa.cat  
Centre

ECOMERCADERET

Xarxa Productes  
de la Terra

ORGANITZAT PER:  
Col·lectiu Eixarcolant





## 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](#)
- [El cartell de la Jornada](#)
- [Itinerari Jove](#)
- [Programa de butxaca](#)
- [Sortida etnobotànica](#)
- [Tasts](#)
- [Xerrades tècniques](#)
- [Tallers](#)
- [Fira de productes silvestres i varietats tradicionals oblidades](#)
- [9ª Fira de la biodiversitat cultivada de la Xarxa Catalana de Graners](#)
- [Etnobotànica en directe](#)
- [Espai cultural](#)
- [Dinar silvestre](#)
- [Exposicions](#)
- [Activitats infantils](#)
- [Trobada sectorial – 8 d'abril](#)
- [Agraïments](#)





## PRESENTACIÓ 3a 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 3a Edició de la Jornada Gastronòmica de les Plantes Oblidades, que tindrà lloc a Igualada el proper dissabte 7 d'abril.

Després de la gran acollida que va tenir la segona edició, enguany hem confeccionat un programa d'activitats amb el bo i millor de l'any passat i també amb moltes novetats, per tal que tothom pugui trobar el seu espai en el qual (re)descobrir les plantes silvestres i varietats agrícoles tradicionals oblidades.

Amb aquest projecte innovador i transformador volem projectar vers el futur un coneixement ancestral abandonat i menystingut. Es tracta d'una iniciativa pionera a nivell català i estatal, i ha esdevingut ja un referent per al sector. Veniu, descobriu i emocioneu-vos amb una Jornada única farcida d'activitats per a tots els gustos i dissenyades amb el màxim rigor i coherència. Us hi esperem!

La Jornada Gastronòmica de les Plantes Oblidades està organitzada pel Col·lectiu Eixarcolant amb el suport de l'Ajuntament d'Igualada, el Consell Comarcal de l'Anoia i la Universitat de Barcelona, entre d'altres.

Té com a objectiu de donar a conèixer els usos tradicionals de la vegetació i els projectes que avui en dia treballen amb aquestes espècies i usos. Podreu recuperar les sensacions, els gustos, les aromes i les textures que experimentaven els nostres avis quan recollien i consumien les mal anomenades "males herbes", o quan anaven a l'hort i al tros a omplir el cistell, i n'obtenien aliments tant simples i bons com truites, dolços, amanides, licors de sobretaula o verdures.

Us presentem un programa elaborat amb molt de rigor en el qual hem procurat posar a l'abast de tots vosaltres una combinació equilibrada d'activitats que us permetin introduir-vos en uns gustos ja oblidats, en uns coneixements tradicionals que ja no es transmeten de generació en generació, i en un estil de vida més saludable i més sostenible de forma amena i divertida. Alhora, aquest programa vol ser un homenatge a les generacions passades, persones que van ser dipositàries d'un coneixement tradicional acumulat durant generacions, coneixement davant del qual la modernitat massa vegades ens ha tornat sords.

Amb aquest objectiu, el programa consta de quatre tipus de tasts amb dues sessions de tast per cadascun, d'un cicle de vuit xerrades tècniques i divulgatives, de disset tallers, d'una vintena de presentacions de projectes, d'una fira de productes silvestres i varietats tradicionals oblidades amb 50 expositors els quals oferiran també degustacions dels seus productes, d'una sortida etnobotànica, d'un espai on persones de diferents cultures ens transmetran en directe els seus coneixements etnobotànics,





de presentacions de llibres i passis de documentals, d'un dinar silvestre, d'exposicions diverses, de cinc activitats pensades específicament pels més menuts, i de la 9ª Fira de la Biodiversitat Cultivada de la Xarxa Catalana de Graners (la qual es desenvoluparà en el si de la Jornada).

Volem que gaudiu d'un dissabte envoltats de gastronomia i de tradició. En parella, amb la família o amb els amics. Impregneu-vos de l'essència de la Jornada i aprofiteu-la al màxim, només n'hi ha una en tot l'any.

Algunes de les activitats requereixen inscripció prèvia per motius logístics, garantint-ne així el bon funcionament, i moltes d'altres són de participació lliure. De les activitats que requereixen inscripció prèvia algunes són gratuïtes, i d'altres tenen un preu fix que sempre és tant baix com ens és possible i que ens permet tant sols cobrir despeses. Enguany, per facilitar-vos la feina, hem activat el pagament online, de tal forma que quan us inscriviu ja realitzareu el pagament. D'aquesta manera, el dia de la Jornada no haureu de passar pel punt d'informació, sinó que amb el resguard de la inscripció ja podreu accedir directament a realitzar les activitats.

Amb la vostra participació estareu contribuint a la recuperació d'uns usos i unes tradicions que ens han de permetre avançar vers un model agroalimentari més saludable, més sostenible, i socialment més just. Senzillament gràcies.

Per acabar, en nom del Col·lectiu Eixarcolant volem fer públic el més sincer agraïment a totes aquelles persones i projectes que heu fet possible amb el vostre compromís, esforç i confiança la confecció i materialització d'un programa d'activitats de luxe en una Jornada amb un pressupost econòmic que malauradament és molt i molt baix. També volem fer un especial agraïment a tots els visitants que amb la vostra fidel presència a la Jornada ens estímulen a voler millorar any rere any, a treballar amb il·lusió i sense descans per tal que el dia 7 d'abril puguem gaudir d'una Jornada inoblidable. A tots i a totes, moltes, moltes, moltes gràcies. Sense vosaltres aquesta Jornada ni seria possible ni tindria sentit. Som depositaris de la vostra confiança, farem tot el que estigui al nostre abast perquè vosaltres també gaudiu d'una jornada única.

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





## 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 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 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 3a 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.

Enguany com a novetat hem activat el pagament online. D'aquesta manera el dia de la Jornada no haureu 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 Verdagner). 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 i sortida etnobotànica), 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.

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





## EL CARTELL DE LA JORNADA [\(tornar a l'índex general de continguts\)](#)

Els cartell de la Jornada ha estat creat pel dissenyador Igualadí @rogercostacampo, que ha plasmat de forma immillorable l'essència d'aquesta Jornada.

#eixarcolant

**TERCERA JORNADA  
GASTRONÒMICA  
DE LES  
PLANTES  
OBLIDADES**

07.04.2018

▶ IGUALADA  
ESPAI CÍVIC CENTRE I CASAL DEL PASSEIG

 inscripcions i més informació  
[www.eixarcolant.cat](http://www.eixarcolant.cat)

ORGANITZAT PER:  
Col·lectiu Eixarcolant

AMB LA COL·LABORACIÓ DE:







## ITINERARI JOVE 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 Jove" significa que formen part de l'**Itinerari Jove** de la Jornada Gastronòmica de les Plantes Oblidades. Aquest Itinerari, impulsat amb la col·laboració del departament de Joventut de l'Ajuntament d'Igualada en el marc dels Programa Impuls, ofereix diferents activitats gratuïtes per tal d'acostar les generacions futures a aquestes plantes. Es tracta d'activitats especialment dirigides a infants i joves, per tal que puguin descobrir de forma pràctica, vivencial i divertida els usos d'aquestes espècies.

Els blocs d'activitats que formen part de l' **Itinerari Jove** són:

- Tasts
- Activitats Infantils
- Etnobotànica en directe

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





# PROGRAMA DE BUTXACA 2018 (PÀGINA 1)

HORARI (pàg.1)	Tasts (Espai Cívic Centre)	Jornada tècnica (Espai Cívic Centre)	Espai Cultural (Casal del Passeig)	Tallers A (Casal del Passeig)	Tallers B (Casal del Passeig)	Sortida etnobotànica (Plaça Espai Cívic Centre)
10:00–10:30	Inauguració i presentació de la Jornada : Col·lectiu Eixarcolant			Taller d' Infusions: retrobament amb la saviesa interior de les plantes medicinals des dels sentits (Gemma i Pedro- Herbes de l'Alt Pirineu) (5€, 20 places)	Fem Xampanyet de saüc: La beguda refrescant del bonarbre per l'estiu (Rofer Gusach) (7€, 20 places)	Passejada per descobrir aquelles plantes útils que tenim a tocar i que tanmateix moltes vegades ens passen desapercebudes.  (Esteve Padullés – Guia d'espais naturals i expert en usos del patrimoni natural. Col·laboració dels botànics igualadins Helena Parera i Xavier Barberà).  (5€, 30 Places)
10:30–11:00	Pans Grup 1 (110 places) (G.Llenas i N.Filipi-L'aresta)	El saber popular globalitat: plantes de fora en la tradició catalana. (Jan Vallès Xirau-UB-Institut Botànic)		Vols aprendre a guarir picades d'ortigues o d'insectes? O la urticària d'ela processionària? (Núria Baucells-Som Orgànics) (5€, 20 places)	La massa mare. (Jaume Teixé-Forn de Jorba) (8€, 20 places)	
11:00–11:30						
11:30–12:00	Pans Grup 2 (110 places) (G.Llenas i N.Filipi-L'aresta)	Perque conservem algunes varietats locals cultivades? El pèsol negre a la Vall de Gósol. (Carles Riu Bosoms-Etnocòleg i pagès)				
12:00–12:30			Les Champaneles tenen convidats - Xerrada i (tastet) sobre menús silvestres en format cafè-teatre  (Marisa benavente i Pilar Herrera-Les Champaneles)	Descobrint i degustant els secrets de la ratafia. (Xavi Amat-Confraria de la Ratafia) (5€, 20 places)	Salsa d'oruga i altres salses medievals d'indole vegetal. (Laura de Castellet-Historiadora i divulgadora medievalista)(5€,20 places)	
12:30–13:00	Batuts Grup 1 (110 places) (Sandra Galvé-Naturòpata i nutrició)	Vegetals perennes desconeguts. Possibilitats de cultiu i consum. (Roser Casellas Ribas)		Cuinant les males herbes en cru. (Marta Pons-Wild Food Caravan) (8€, 20 places)	Taller de magdalenes salades elaborades amb farines de cereals antics i plantes silvestres. (Glòria Llenas i Natascha Filipi-L'aresta) (9€, 20 places)	
13:00–13:30						
13:30–14:00	Batuts Grup 2 (110 places) (Sandra Galvé-Naturòpata i nutrició)	Una nova eina per la divulgació de l'etnobotànica: Web i revista de Flora Catalana. (Francesc Caralt Rafecas i Roser Casellas Ribas-Flora Catalana)				
14:00–14:30			<b>Dinar Silvestre preu 10€ (de 14:00 a 15:30H) Cal inscripció prèvia (400 pax.)</b> (Dinar silvestre: Montserrat Enrich-GastronomiaSalvatge / Pà ecològic de varietats tradicionals: l'Aresta / Vins trad. de l'Anoia: Petits Viticultors de la C. d'Òdena /Infusió: TeGust)			
14:30–16:00						
16:00–16:30	Flors Grup 1 (110 places) (Airy Gras-Universitat Barcelona)	Les herbes en la cuina i els oficis de l'edat mitjana. (Laura de Castellet- Historiadora medievalista i divulgadora de la història)	Documental: Plantes que apareixen i creixen a l'hort. Reconeixement i usos. (Astrid van Ginkel- Fitomón)	Fem una crema hidratant amb plantatge, malva i calèndula. (Marta Dubreuil-Fem Arrels) (8€, 20 places)	Elaboració de diferents tipus de formatge fresc utilitzant herbacol com a quall. (Associació el Cingle Vermell) (5€, 20 places)	
16:30–17:00						
17:00–17:30	Flors Grup 2 (110 places) (Airy Gras-Universitat Barcelona)	Ús d'infraestructures ecològiques per al control biològic en els cultius. (Neus Rodriguez Gasol- Universitat de Lleida-IRTA)	Els colors de la Ratafia. (Anna Selga i Martí)	Tapetes silvestres. (Sandra Galvé-Naturòpata i Assessora Nutricional) (8€, 20 places)	Garrofa: els quirats comestibles. (Clara Martín Riu-Menjamiques) (8€, 20 places)	
17:30–18:00						
18:00–18:30	Salses Grup 1 (110 places) (Miquel Gironès-Dietista,nutr. i cuiner)	Un viatge per les plantes medicinals de Costa Rica, jamaica i brasil. (Astrid van Ginkel- Fitomón)	L'horticultura i les varietats locals del nostre país, una via per una agricultura més sostenible. Presentació del llibre: L'hort del segon origen. (Jordi Puig Roca)	L'ús dels hidrolats o aigües florals a la cuina. (Roser Casellas Ribas) (5€, 20 places)	Elaboració de vi de nous: una beguda tradicional de les Garrigues. (Andreu Culleré i Anna Maria Capdevila-Coop. Tres Cadires) (7€, 20 places)	
18:30–19:00						
19:00–19:30	Salses Grup 2 (110 places) (Miquel Gironès-Dietista,nutr. i cuiner)	CSA: Un model agrícola basat en la cooperació entre productors i consumidors. (Adrià Solé Cantero- Ecomercaderet)	Documental: La voz del viento. Semillas de transición. (Jean Luc Danneyrolles i Carlos Pons)	La utilització de l'ortiga en cru: batuts, salses i molt més. (Albert Fonseca i Mandarine Sky) (6€, 20 places)	Elaboració de galetes amb cereals antics i plantes silvestres. (Associació el Cingle Vermell) (5€, 20 places)	
19:30–20:00						
20:00–20:30						

# PROGRAMA DE BUTXACA 2018 (PÀGINA 2)

HORARI (pàg.2)	Etnobotànica en Directe (Plaça Espai Cívic Centre)
11:00-11:30	La ratafia de la "iaia Maria", una recepta tradicional de ratafia amb tots els detalls, i alguns consells per emprar les plantes silvestres com a condiments. (Maria Urgell "iaia Maria")
11:30-12:00	Com la meua àvia colombiana utilitzava el "llantén" per curar tots els mals i "El Guarapo", una beguda elaborada pels indígenes de Medellín a partir de la fermentació de la pell de la pinya. (Bea Gómez-catalana d'origen colombià)
12:00-12:30	Presentació de projectes que actualment treballen en la conservació i promoció de varietats agrícoles tradicionals de Catalunya. (Xarxa Catalana de Graners, Arboreco, Les Refardes, Cultures Trobades, Ecomercaderet)
12:30-13:15	La utilització de la malva en la gastronomia marroquí. Explicació, elaboració, i degustació de diferents receptes. (Hanane, Fátima, Maryem, Farah-Catalanes d'origen marroquí. Amb la col·laboració de Compartint Ciutadania)
13:15-13:30	L'art de treballar la boga. La fibra vegetal més emprada per elaborar culs de cadires. (Jaume Farrés-cistellaire)
13:30-13:45	Quines plantes dono a les gallines quan estan malaltes? (Teresa Farrés Padrós)
13:45-14:30	Lacuina amb plantes silvestres mitjançant plats senzills, quotidians i bons. (Pep Salsetes-Llavors Orientals, i Gerard Piñero-La Catxaruda)
14:30-15:00	<b>Dinar Silvestre</b>
15:30-16:00	
16:30-17:05	Presentació de projectes que actualment treballen amb els usos medicinals, condimentaris, cosmètics, o ornamentals de les plantes silvestres. (Les Basselles, Herboristeria Nogué, Espècies a mà, Alea-Joieria Botànica, El Jardí de les Bruixes, Oliu)
17:05-17:35	Demostració de l'ús de la tagarnina en la cuina tradicional de les terres cordoveses, Potajes i truites. (Juan Ortiz-català d'origen cordovès)
17:35-18:15	Elaboració de salses, dips i patés vegans amb plantes silvestres. (Joan Boix-Cor Verd)
18:15-19:05	Presentació de projectes que actualment utilitzen les plantes silvestres i les varietats agrícoles tradicionals en el camp de l'alimentació. (Cooperativa Tres Cadires, Curculio Nacum, Viu-Viu!, La Garrofina, Ratafies Avi Guillem, Sarau Agrícola, Els Corremarges, Som Orgànics, La Menjamiques)
19:05-19:50	La botànica aplicada a l'alta cuina: L'herbari comestible. Un viatge gastronòmic a través de diferents grups vegetals, tot demostrant com emprar-los a la cuina. (Kike Gallardo- Biòleg especialitzat en alimentació)
19:50-20:30	Com és la recepta de ratafia que fa generacions que elaborem? I que hem fet per mantenir-la viva? (Miquel Quatre Casas Giralt i Montserrat Ribas Sans-coneguts popularment com "els avis de la Flama del Canigó")

## Trobada Sectorial (Única activitat que es realitzarà Diumenge 8 d'abril)-Masia de Can Mercaderet

Activitat per professionals. Bases per al desenvolupament d'una estratègia que permeti visibilitzar i donar valor afegit als productes elaborats amb espècies silvestres i varietats tradicionals i garantir-ne la sostenibilitat ambiental, social i econòmica.

<p><b>Taller obert tot el dia (10:30 a 13:00 i de 17:30 a 19:00)</b></p> <p>Fes el cul de la teva cadira amb fibres vegetals (Jaume Farrés-Cistellaire) (10€, 20 places)</p>	<p><b>Exposicions, obertes tot el dia (10:00-21:00)</b></p> <p><b>La memòria quieta</b> (Vestíbul Espai Cívic Centre) Exposició fotogràfica d'usos, costums i tradicions del camp català des de finals del S. XIX fins als primers anys de postguerra (Fotografies de la col·lecció de J. F. G., Vilanova del Camí)</p> <p><b>Exposició de varietats agrícoles tradicionals</b> (Plaça Espai Cívic Centre) Mostra de varietats agrícoles tradicionals que són el fruit de segles de selecció i intercanvi entre els agricultors. (Xarxa Catalana de Graners)</p> <p><b>Exposició d'espècies silvestres comestibles</b> (Vestíbul Casal del Passeig) En aquesta exposició podreu observar les espècies silvestres comestibles emprades per dur a terme les mostres dels tasts.</p>
<p><b>9a edició de la Fira de la biodiversitat Cultivada de la Xarxa Catalana de Graners</b></p> <p>Hi trobareu parades dels diferents projectes que conserven i promouen les varietats tradicionals catalanes</p> <p>Podreu adquirir llavors i fruiters de varietats tradicionals, descobrir la tasca dels diferents projectes, gaudir de l'exposició de varietats tradicionals o aprendre a cultivar-les.</p> <p>Participació lliure 9:30 fins 21:00, Plaça de l'Espai Cívic Centre</p>	<p><b>Fira de productes silvestres i varietats agrícoles tradicionals (+ de 50 parades)</b></p> <p>Conèixer, provar i adquirir productes de qualitat i de proximitat que habitualment no trobareu a tot arreu. Infusions, condiments, licors, verdures, dolços, conserves, mermelades, cerveses, flors, productes de cosmètica, medicinals, llibreria...</p>
<p><b>Al llarg de tot el dia hi haurà repartides per diferents punts de la fira 5 activitats dirigides als més menuts.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Fer planter de varietats tradicionals,</li> <li>-Construir un titella amb una carbassa</li> <li>-Fer i tastar les pròpies combinacions de sals d'herbes</li> <li>-Aprendre a cultivar plantes aromàtiques</li> <li>-Elaborar mini entrepans silvestres d'allò més bons i saludables.</li> </ul> <p>(Activitats dirigides a infants de 4 a 12 anys).</p>	

## Llegenda per entendre el programa

Totes les activitats en verd requereixen d'inscripció prèvia ([www.eixarcolant.cat](http://www.eixarcolant.cat))

El dinar també requereix d'inscripció

Inscripcions a: [www.eixarcolant.cat](http://www.eixarcolant.cat)

Consultes: [info@eixarcolant.cat](mailto:info@eixarcolant.cat)



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

### 10:00 – 12:30 SORTIDA ETNOBOTÀNICA

Passejada de dues hores i mitja que us permetrà 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. 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 (<http://estevepadulles.blogspot.com.es/>) 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.
- Amb la col·laboració dels botànics Igualadins Helena Parera i Xavier Barberà, membres de la secció de Ciències Naturals i Mediambientals del CECl (Centre d'Estudis Comarcals d'Igualada) ([www.cecianoia.org](http://www.cecianoia.org)), autors del llibre "Herbes d'Igualada", que s'emmarca dins el projecte de catalogació de la vegetació d'Igualada del que s'han editat ja els volums "Arbres d'Igualada" i "Arbusts d'Igualada". Aquesta col·lecció de llibres permet fer un recorregut per la vegetació de la ciutat, aquella que tenim més a prop i que molts cops és la que més desconeixem. Durant la sortida exerciran de guies locals.

### DADES D'INTERÈS

- Cal [inscripció prèvia](#) (30 places)
- Cost: 5€. 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.

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





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

ÍNDIX 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 Pans” \(Glòria Llenas i Natacha Filipi – L’Aresta\)](#)
- [12:30 – 13:30 i 13:30 – 14:30 “Tast de Batuts” \(Sandra Galvé – Naturòpata i assessora nutricional\)](#)
- [16:00 – 17:00 i 17:00 – 18:00 “Tast de Flors” \(Airy Gras – Universitat de Barcelona\)](#)
- [18:00 – 19:00 i 19:00 – 20:00 “Tast de Salses” \(Miquel Gironès – Dietista, nutricionista, cuiner\)](#)

*Resum:* A la Jornada s’hi duran a terme 4 tipus de tasts (Pans, Batuts, Flor, Salses), 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 sigui 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 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 pans” (Glòria Llenas i Natacha Filipi – L’Aresta)

Pa. Dues lletres, molts significats. Avui en dia, massa sovint sembla que el pa siguin les baguettes industrials que recollim a la benzinera, però qualsevol bon forner ens dirà que anomenar pa aquestes baguettes és un sacrilegi. Així doncs, com és un bon pa? Com s’elabora? Quins són els cereals que es fan servir? En aquest tast podreu degustar diferents mostres de pans elaborats amb varietats tradicionals de cereals, que fa segles (si no més) que és cultiven i s’empren precisament per fer pa. Alhora, seran pans fets seguint tot el procés d’elaboració tradicional que requereix un bon pa, Mentre els degusteu, i gràcies al guiatge de la Gloria i la Natacha, aprendreu a identificar les característiques d’un bon pa fet amb una bona farina. Només una dada: tant sols a la comarca de l’Anoia hi havia més de 40 varietats tradicionals de cereals, moltes de les quals panificables. Actualment, no n’hi ha pràcticament cap que es trobi en el mercat. N’hi ha per sucra-hi pa!

- A càrrec de Gloria Llenas i Natacha Filipi, membres de l’Aresta Cooperativa (arestacooperativa.com), un projecte agroecològic, cooperatiu i autogestionari que té com a objectiu promoure l’agroecologia, la sobirania alimentaria, la cooperació social i un món rural viu. Elaboren pans amb ingredients ecològics, llevat mare natural i forn de llenya. Treballen cooperant amb altres projectes i pageses properes. Potencien la recuperació de farines locals, moltes en molí de pedra, de cereals de varietats antigues, locals i tradicionals. També elaboren altres productes de fleca, com coques, panadons, magdalenes, carquinyolis, galetes o pastissos. Alhora realitzen activitats i tallers a escoles, instituts i altres centres formatius per donar a conèixer i experimentar, mitjançant dinàmiques participatives, l’agroecologia, el cooperativisme i l’autogestió. Desenvolupen també projectes de recerca en els mateixos àmbits per tal de recollir i difondre experiències i aprenentatges col·lectius i contribuir al desenvolupament de pràctiques crítiques i transformadores.

#### 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
- Activitat inclosa dins l’**Itinerari Jove** de la Jornada Gastronòmica de les Plantes Oblidades.
- Lloc: sala Polivalent de l’Espai Cívic Centre (C/Trinitat nº 12)
- Edats recomanades: de 8 a 99 anys

[\(Tornar a l’índex tasts\)](#)





### 12:30 – 13:30 i 13:30 – 14:30 “Tast de Batuts” (Sandra Galvé – Naturòpata i Assessora Nutricional)

Els batuts són bons, saludables i fàcils de fer. Perquè no aprofitar-ho doncs per incorporar-hi espècies silvestres que permetin incrementar-ne la diversitat i també les propietats nutricionals? Això és precisament el que descobrireu en aquest tast, amb una desena de mostres de batuts en els quals s’hi ha incorporat una o més espècies silvestres. Alhora, aprendreu allò més important a tenir en compte per fer i consumir aquest tipus d’aliment, i per fer que sigui un bon complement a la dieta quotidiana. El món dels batuts és ampli, divers, i amaga una infinitat de possibilitat, aprofiteu aquest tast per introduir-vos-hi i per comprovar com les espècies silvestres hi encaixen a la perfecció.

- A càrrec de Sandra Galvé ([www.sandragalve.com](http://www.sandragalve.com)), titulada en naturopatia, especialitzada en dietètica i nutrició natural, i assessora nutricional. Tracta tot tipus de patologies i desordres basant-se en la reconducció de l’alimentació com a pilar principal de la seva terapèutica. Confecciona plans dietètics personalitzats atenent individualment cada situació. Té un gran bagatge en la realització de cursos de cuina vegetariana i alimentació viva, i xerrades sobre nutrició i salut natural, a més d’un bon nombre d’articles divulgatius. La confecció de batuts es troba a l’ordre de dia d’aquesta professional.

#### 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
- Activitat inclosa dins l’**Itinerari Jove** de la Jornada Gastronòmica de les Plantes Oblidades.
- Lloc: sala Polivalent de l’Espai Cívic Centre (C/Trinitat nº 12)
- Edats recomanades: de 8 a 99 anys

[\(Tornar a l’índex tasts\)](#)





### 16:00 – 17:00 i 17:00 – 18:00 “Tast de Flors” (Airy Gras – Universitat de Barcelona)

I ara resulta que ens posarem a menjar flors! Doncs si, moltes de les flors que creixen de forma espontània a Catalunya són comestibles (alerta, que també n’hi de tòxiques) i en aquest tast en podràs degustar una desena, de gusts molt variats. Alhora, aprendràs com, quan i on es poden recollir aquestes espècies; fins i tot com es poden cultivar; i per descomptat com es poden utilitzar a la cuina. Una flor mai serà l’element principal d’un plat, però pot ser fonamental per donar-li aquell toc de color i gust que el faci especialment atractiu. Per tant, no us perdeu el tast més primaveral de la jornada.

- A càrrec d’Airy Gras, llicenciada en biologia i investigadora de la Universitat de Barcelona i de l’Institut Botànic. Forma part, juntament amb Ugo D’Ambrosio, Teresa Garnatje, Montse Parada i Joan Vallès, del grup de recerca ETNOBIOFIC ([www.etnobioc.cat](http://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

- 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
- Activitat inclosa dins l’**Itinerari Jove** de la Jornada Gastronòmica de les Plantes Oblidades.
- Lloc: sala Polivalent de l’Espai Cívic Centre (C/Trinitat nº 12)
- Edats recomanades: de 8 a 99 anys

[\(Tornar a l’índex tasts\)](#)







**18:00 – 19:00 i 19:00 – 20:00 “Tast de Salses” (Miquel Gironès – Dietista, nutricionista, cuiner)**

Creus que les maioneses, els all i olis, i les salses en general sempre tenen el mateix gust? T'agradaria descobrir una forma senzilla per fer que les sales siguin més variades, i també més bones i saludables? En aquest tast descobriràs com les espècies silvestres permeten obtenir una gran diversitat de salses amb les quals, mai millor dir, te'n lleparàs els dits. En aquest tast també aprendràs com elaborar les salses degustades i com incorporar-hi les diferents espècies silvestres, per tal que fer-les a casa sigui “pa sucat amb oli”. No et perdis aquest tast, n'hi ha “per sucar-hi pa”!

- A càrrec de Miquel Gironès. Dietista, nutricionista, i cuiner. Aquest jove és un apassionat per l'alimentació, passió que transmet i encomana en tot allò que fa. Apassionat del bon menjar fet amb bons ingredients, en Miquel s'aixeca i se'n va a dormir pensant en menjar. Experimentador 24/7. Cuiner en restaurants de cuina d'autor i iots privats. Creativitat i energia pura en tots els seus projectes. Te'l perdràs en directe en aquesta ocasió?

#### 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
- Activitat inclosa dins l'**Itinerari Jove** de la Jornada Gastronòmica de les Plantes Oblidades.
- Lloc: sala Polivalent de l'Espai Cívic Centre (C/Trinitat nº 12)
- Edats recomanades: de 8 a 99 anys

[\(Tornar a l'índex tasts\)](#)

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





## CICLE DE XERRADES TÈCNIQUES I DIVULGATIVES

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

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

- [Descripció general](#)
- [10:30 – 11:30 El saber popular globalitzat: plantes de fora en la tradició catalana](#) (Joan Vallès Xirau – UB – Institut Botànic)
- [11:30 – 12:30 Perquè conservem algunes varietats locals cultivades? El pèsol negre a la Vall de Gósol \(Berguedà\)](#) (Carles Riu Bosoms – Etnoecòleg i pagès)
- [12:30 – 13:30 Vegetals perennes desconeguts. Possibilitats de cultiu i consum](#) (Roser Casellas Ribas)
- [13:30 – 14:30 Una nova eina per la divulgació de l'etnobotànica: la web i revista de FloraCatalana](#) (Francesc Caralt Rafecas i Roser Casellas Ribas – Flora Catalana)
- [16:00 – 17:00 Les herbes en la cuina i els oficis de l'edat mitjana](#) (Laura de Castellet – Historiadora medievalista i divulgadora de la història)
- [17:00 – 18:00 Ús d'infraestructures ecològiques per al control biològic en els cultius](#) (Neus Rodríguez Gasol – Universitat de Lleida - IRTA)
- [18:00 – 19:00 Un viatge per les plantes medicinals de Costa Rica, Jamaica i Brasil](#) (Astrid van Ginkel - Fitomón)
- [19:00 – 20:00 CSA: un model agrícola basat en la cooperació entre productors i consumidors](#) (Adrià Solé Cantero – Ecomercaderet)

*Descripció general:* si teniu ganes de descobrir com podem recuperar l'ús de les espècies silvestres i de les varietats tradicionals, 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 8 xerrades repartides al llarg de tot el dia. La participació és lliure.

**10:30 – 11:30 El saber popular globalitzat: plantes de fora en la tradició catalana (Joan Vallès Xirau – UB – Institut Botànic)**

L'etnobotànica estudia les relacions entre els grups humans i la biodiversitat vegetal: com les persones anomenem, (re)coneixem, trobem, recollim, preparem, conservem i fem servir les plantes, en definitiva, com les gestionem. Aquestes relacions són dinàmiques, i evolucionen d'acord amb les necessitats de cada moment i també en funció les espècies vegetals disponibles. Gràcies a aquest dinamisme, i a la globalització dels coneixements, moltes de les espècies vegetals emprades tradicionalment a Catalunya no són en realitat autòctones. En aquesta comunicació ens ocuparem d'exposar com aquestes espècies s'han incorporat, i es segueixen incorporant a la tradició catalana, i quins en són exemples i usos més rellevants. Perquè la tradició és viva, evoluciona i s'adapta als nous temps.

- A càrrec de Joan Vallès Xirau, catedràtic del Laboratori de Botànica de la Facultat de Farmàcia de la UB i membre d'una unitat associada CSIC a l'Institut Botànic de Barcelona. És corresponsable, juntament amb Teresa Garnatje, del grup de recerca ETNOBIOFIC ([www.etnobioc.cat](http://www.etnobioc.cat)) del qual formen part també Ugo D'Ambrosio, Airy Gras i Montse Parada, dedicat a l'estudi i la divulgació de l'etnobotànica dels Països Catalans. En les darreres dècades ha realitzat i coordinat múltiples projectes centrats en la recuperació del coneixement tradicional sobre la flora. És un referent en el camp de l'etnobotànica, a nivell català, estatal i europeu.

**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

[\(tornar a l'índex xerrades tècniques i divulgatives\)](#)





**11:30 – 12:30 Perquè conservem algunes varietats locals cultivades? El pèsol negre a la Vall de Gósol - Berguedà (Carles Riu Bosoms – Etnoecòleg i pagès de Ca l'Andreu)**

En una primera part de la presentació, exposarem els resultats obtinguts en l'estudi\* realitzat a la Vall de Gósol (Berguedà) sobre les varietats locals cultivades en horts i camps, i especialment l'apartat on s'analitza quins factors són positius o negatius a l'hora de preservar les varietats locals. Aquests ens ajudaran a entendre perquè algunes varietats locals pràcticament s'han extingit, mentre que d'altres tenen un futur força prometedor.

En la segona part, s'exposarà el cas del pèsol negre, cultiu que té el seu origen en la domesticació del pèsol silvestre, i que actualment és una de les varietats locals més singulars que tenim a Catalunya. S'explicaran les particularitats del seu cultiu, de la seva gastronomia i així com les diferents iniciatives que s'han desenvolupat per revaloritzar aquest llegum en aquests darrers anys.

\*L'estudi es pot trobar en l'article publicat a la revista Journal of Ethnobiology : [Factors Enhancing Landrace in Situ Conservation in Home Gardens and Fields in Vall de Gósol, Catalan Pyrenees, Iberian Peninsula](#)

- A càrrec de Carles Riu Bosoms, Etnoecòleg de formació i pagès de l'explotació agrícola familiar de Ca l'Andreu. És un dels impulsors de la "Mostra gastronòmica del pèsol negre", que es celebra cada tardor a la vila de Gósol ([www.pesolnegre.com](http://www.pesolnegre.com)), i forma part del projecte Hort del Met ([www.hortdelmet.com](http://www.hortdelmet.com)) que té com a objectiu la recuperació de les varietats locals de la Vall de Gósol, fomentant-ne el cultiu sostenible i donant-les a conèixer als consumidors.

**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

[\(tornar a l'índex xerrades tècniques i divulgatives\)](#)



**12:30 – 13:30 Vegetals perennes desconeguts. Possibilitats de cultiu i consum (Roser Casellas Ribas)**

En aquesta xerrada descobrirem noves possibilitat tant en el cultiu com en l'ús de diferents espècies de plantes comestibles perennes, i la seva implementació en boscos comestibles. A partir d'experiències de cultiu i utilització dutes a terme en els darrers anys, s'ha constatat com són moltes les espècies perennes comestibles provinents de diferents zones mediterrànies, i també d'altres indrets del món, que es poden adaptar a les condicions climàtiques de Catalunya i esdevenir una alternativa molt interessant per al cultiu sostenible.

- A càrrec de Roser Casellas Ribas. Historiadora, restauradora i arqueòloga de formació. Naturòpata. Actualment centrada en el projecte d'escola de vida El Neix de moviment neorural (permacultura, autosostenibilitat, bosc comestible, plantes medicinals, salut natural...). Divulgadora de temes referents al món de les destil·lacions, la botànica útil i l'ús de perennes comestibles.

**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

[\(tornar a l'índex xerrades tècniques i divulgatives\)](#)





**13:30 – 14:30 Una nova eina per a la divulgació de l'etnobotànica: la web i revista de Flora Catalana (Francesc Caralt Rafecas i Roser Casellas Ribas – Flora Catalana)**

La renovada web de flora catalana pot esdevenir un recurs d'utilitat per als amants de la botànica i l'etnobotànica. Durant al primera part de la xerrada es presentarà aquesta nova web i les eines que presenta: catàleg de flora, itineraris, claus dicotòmiques visuals, glossaris, o la base de dades de botànics catalans.

A continuació s'exposarà amb detall la nova revista de divulgació etnobotànica creada per Flora Catalana, la qual ha estat batejada amb el nom de Milfulles i té per objectiu ser una eina dinamitzadora dels coneixements etnobotànics de l'àmbit català.

- A càrrec de Francesc Caralt Rafecas, president de Flora Catalana ([www.floracatalana.net](http://www.floracatalana.net)), i Roser Casellas Ribas, coordinadora del Grup de Treball de Redacció de la revista Milfulles.

**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

[\(tornar a l'índex xerrades tècniques i divulgatives\)](#)





**16:00 – 17:00 Les herbes en la cuina i els oficis de l'edat mitjana (Laura de Castellet – Historiadora medievalista i divulgadora de la història)**

La tradició d'utilització d'espècies silvestres a la cuina ve de lluny, de molt lluny. Prova d'això és que ja en la documentació escrita de l'època medieval hi consten un bon nombre d'espècies que s'empraven de forma regular en l'alimentació. Gràcies a lectura minuciosa d'una gran quantitat de documents de l'època medieval, s'ha pogut anar esbrinant quines eren les espècies silvestres més emprades a la cuina catalana d'aquella època, especialment a la zona de la Catalunya Vella. En aquesta xerrada descobrirem el paper de les plantes silvestres en un context medieval, tant en els oficis com a la cuina. Una xerrada feta amb rigor, i no pas medieval d'anunci, ja que la informació transmesa s'ha obtingut directament a partir de la lectura de documentació de l'època conservada en diversos arxius catalans.

- 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**

- 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

[\(tornar a l'índex xerrades tècniques i divulgatives\)](#)





**17:00 – 18:00 Ús d'infraestructures ecològiques per al control biològic en els cultius  
(Neus Rodríguez Gasol – Universitat de Lleida – IRTA)**

Avui en dia cada cop hi ha més pressió per obtenir aliments produïts de manera més sostenible amb el medi ambient i que representin un menor risc per al consumidor. Una de les formes d'aconseguir-ho és utilitzar el control biològic per a les plagues dels cultius, que es basa en l'ús d'organismes vius que actuaran com a enemics naturals de les plagues. La instal·lació de certes plantes en els cultius en forma d'infraestructures ecològiques pot proporcionar diversos serveis a l'agroecosistema, com per exemple, la protecció contra el vent, la reducció de l'erosió i l'augment de pol·linitzadors i enemics naturals. Per això, és molt important conèixer les relacions entre la fauna auxiliar i la flora per tal de seleccionar aquelles espècies que contribueixin a l'increment dels enemics naturals. A més, és fonamental que les plantes estiguin ben adaptades a les nostres condicions climàtiques, de manera que, l'ús de plantes silvestres presents a les finques, tradicionalment anomenades males herbes, poden ser una bona font de recursos per aquest fi.

- A càrrec de Neus Rodríguez Gasol. Va estudiar Biologia a la UAB i després el Màster en Protecció Integrada de Cultius a la UdL. Actualment està finalitzant el doctorat que realitza entre la Universitat de Lleida i l'IRTA (Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentàries). El seva recerca es basa en l'estudi de l'ús de plantes en forma d'infraestructures ecològiques per a la promoció del control biològic en cultius de fruiters.

**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

[\(tornar a l'índex xerrades tècniques i divulgatives\)](#)







**18:00 – 19:00 Un viatge per les plantes medicinals de Costa Rica, Jamaica i Brasil  
(Astrid van Ginkel – Fitomón)**

Gràcies als coneixements adquirits en els diversos projectes etnobotànics realitzats en aquest país, en aquesta ponència es presentaran de forma amena, visual i vivencial, algunes de les espècies medicinals que s'hi empren més freqüentment. Algunes d'aquestes espècies són totalment diferents de les que trobem a l'àmbit mediterrani, però moltes d'altres també es troben presents a casa nostra i fins i tot són emprades per les mateixes finalitats. Una xerrada per conèixer, en forma de viatge visual, alguns dels usos tradicionals de petits racons de l'altra banda de món.

- A càrrec d'Astrid van Ginkel. Llicenciada en Farmàcia, té 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](http://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**

- 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

[\(tornar a l'índex xerrades tècniques i divulgatives\)](#)



**19:00 – 20:00 CSA: un model agrícola basat en la cooperació entre productors i consumidors (Adrià Solé Cantero – Ecomercaderet)**

CSA (Community supported agriculture), que traduït literalment de l'anglès vol dir "agricultura recolzada per la comunitat". És un nou model agrícola en que els riscos, responsabilitats i beneficis es reparteixen entre l'agricultor i el consumidors. El consumidors són participants de l'activitat agrícola, i tenen capacitat de decisió en la planificació agrària; al seu torn, l'agricultor rep el suport dels consumidors en moments crucials del procés productiu i té garantida la comercialització de la producció. Es tracta en definitiva que els consumidors trepitgin la terra i coneguin i participin de primera mà en el procés productiu. Tots els actors participants en aquest model agrícola en surten beneficiats. Alhora, pot ser un mitjà crucial per introduir a la dieta varietats agrícoles tradicionals i espècies silvestres comestible produïdes de forma sostenible, i per dinamitzar l'entorn rural.

- A càrrec d'Adrià Solé Cantero. Llicenciat en biologia a la Universitat de Barcelona, i màster en Agricultura Ecològica. Jove agricultor. És l'impulsor de l'Associació Agroecològica de Can Mercaderet – Ecomercaderet ([www.ecomercaderet.cat](http://www.ecomercaderet.cat)). Treballa per la recuperació de la biodiversitat cultivada a la comarca de l'Anoia, i per fomentar el desenvolupament agrari sostenible mitjançant la implementació a la comarca de nous models de relació entre els agricultors i els consumidors.

**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

[\(tornar a l'índex xerrades tècniques i divulgatives\)](#)

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





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

ÍNDEX TALLERS *(Cliqueu sobre l'aparat que us interressi per accedir directament a la informació corresponent)*

- [Descripció general](#)
- [10:00 – 11:00 Taller d'infusions: retrobament amb la saviesa interior de les plantes medicinals des dels sentits \(Gemma i Pedro – Herbes de l'Alt Pirineu\)](#)
- [10:00 – 11:00 Fem Xampanyet de saüc: la beguda refrescant del bonarbre per l'estiu \(Roger Gusach\)](#)
- [11:00 – 12:00 Vols aprendre a guarir picades d'ortigues o d'insectes? O la urticària de la processionària? \(Núria Baucells – Som Orgànics\)](#)
- [11:00 – 12:00 La massa mare \(Jaume Teixé – Forn de Jorba\)](#)
- [12:00 – 13:00 Descobrint i degustant els secrets de la ratafia \(Xavi Amat – Confraria de la Ratafia\)](#)
- [12:00 – 13:00 Salsa d'oruga i altres salses medievals d'índole vegetal \(Laura de Castellet – Historiadora medievalista i divulgadora de la història\)](#)
- [13:00 – 14:00 Cuinant les males herbes en cru \(Marta Pons – Wild Food Caravan\)](#)
- [13:00 – 14:30 Taller de magdalenes salades elaborades amb farines de cereals antics i plantes silvestres \(Glòria Llenas i Natacha Filipi – L'Aresta\)](#)
- [16:00 – 17:00 Fem una crema hidratant amb plantatge, malva i calèndula \(Marta Dubreuil – Fem Arrels\)](#)
- [16:00 – 17:00 Elaboració de diferents tipus de formatge fresc utilitzant herbacol com a quall \(Associació el Cingle Vermell\)](#)
- [17:00 – 18:00 Tapetes silvestres \(Sandra Galvé – Naturòpata i Assessora Nutricional\)](#)
- [17:00 – 18:00 Garrofa: els quirats comestibles \(Clara Martín Riu - Menjamiques\)](#)





- [18:00 – 19:00 L'ús dels hidrolats o aigües florals a la cuina \(Roser Casellas Ribas\)](#)
- [18:00 – 19:00 Elaboració de vi de nous: una beguda tradicional de les Garrigues \(Andreu Culleré i Anna Maria Capdevila - Cooperativa Tres Cadires\)](#)
- [19:00 – 20:00 La utilització de l'ortiga en cru: batuts, salses, i molt més. \(Albert Fonseca i Mandarine Sky\)](#)
- [19:00 – 20:00 Elaboració de galetes amb cereals antics i plantes silvestres \(Associació el Cingle Vermell\)](#)
- [Taller obert durant tot el dia \(de 10:30 – 13:00, i de 17:00 – 19:00\) Fes el cul de la teva cadira amb fibres vegetals \(Jaume Farrés – Cistellaire\)](#)

*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 disset 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 xampanyet de saüc? Sabeu fer formatge amb herbacol? I els hidrolats, què deuen ser? O potser sou més de fer magdalenes silvestres? I no us agradaria saber fer la vostra pròpia cadira? Aquests tallers i molts més són els que trobareu a la Jornada. Estigueu atents i preneu nota, perquè així en un futur podreu ser vosaltres els qui impartiu el taller. Places limitades, cal inscripció prèvia.

[\(tornar a l'índex tallers\)](#)





**10:00 – 11:00 Taller d'infusions: retrobament amb la saviesa interior de les plantes medicinals des dels sentits (Gemma i Pedro – Herbes de l'Alt Pirineu). 5€, 20 pax.**

La humanitat fa segle que remena amb plantes per fer-se la seva farmaciola, pot ser que hàgim oblidat aquesta informació tant ancestral? Podem utilitzar els sentits per fer aquesta descoberta? Hi ha altres espècies emprades en les infusions més enllà de la camamilla i la til·la? En aquest taller, mitjançant la descoberta de diferents infusions elaborades amb espècies poc habituals, recordarem allò que sabem però que tanmateix no som conscients que sabem. I òbviament aprendrem les propietats de les espècies que utilitzem en les infusions, com això afecta al nostre organisme, i com fer una bona infusió. Si voleu aprofundir els coneixements sobre el món de les infusions, aquest és el vostre taller.

- A càrrec de Gemma i Pedro, impulsors del projecte Herbes de l'Alt Pirineu ([www.herbesdelaltpirineu.com](http://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

- Cal [inscripció prèvia](#) (20 places)
- Cost: 5€. 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

[\(tornar a l'índex tallers\)](#)





**10:00 – 11:00 Fem xampanyet de saüc: la beguda refrescant del bonarbre per l'estiu (Roger Guasch) 7€, 20 pax.**

En aquest taller aprendrem a conèixer el bonarbre, més comunament anomenat saüquer (*Sambucus nigra*) a través d'autoproduir-nos xampanyet de saüc. Aprendrem a elaborar aquesta 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 pro-biòtiques 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. Durant el taller també tastarem xampanyet de saüc elaborat l'any passat (2017) i tots els participants se n'enduran una ampolla per tal que puguin degustar-lo a casa.

- 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.

#### DADES D'INTERÈS

- Cal [inscripció prèvia](#) (20 places)
- Cost: 7€. 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 Verdager, nº 67)
- Els tallers començaran amb màxima puntualitat. Es recomana ser-hi uns minuts abans de l'hora d'inici.
- Edats recomanades: de 14 a 99 anys

[\(tornar a l'índex tallers\)](#)





**11:00 – 12:00 Vols aprendre a guarir picades d'ortigues o d'insectes? O la urticària de la processonària? (Núria Baucells – Som Orgànics) 5€, 20 pax.**

D'acord, els remeis casolans no són vàlids per tot, però tampoc serveixen per alleujar el dolor dolor d'una picada d'ortiga, d'abella, de vespa o les picors de la processonària? Comprovareu que de forma senzilla i casolana es poden elaborar remeis efectius per tal de combatre aquestes nafres del dia a dia, la qual cosa ens permetrà reservar la medicina de farmàcia per mals majors i donar un oportunitat a les plantes per a les dolències més comunes. Elaborarem, i explicarem com elaborar, una pomada mitjançant l'ús de plantes silvestres, olis vegetals, i cera d'abella, la qual us endureu cap a casa.

- A càrrec de Núria Baucells, impulsora del projecte Som Orgànics (somorganics.cat), i DeBosc (debosc.cat). Dos projectes que posen de manifest que, per poder beneficiar-nos i gaudir de la natura i els seus boscos, la vida a la als entorns rurals de muntanya és necessària. Practiquen l'Agroecologia Conscient. Cultiven plantes medicinals, culinàries i d'horta. Crien pollastres al bosc. Tot de forma ecològica. Abasteixen a altres persones i famílies que volen menjar i cuidar-se de forma saludable. Treballen amb moneda social, moneda corrent i intercanvis. Tot plegat per fomentar els vincles amb l'entorn natural i un estil de vida més sostenible.

**DADES D'INTERÈS**

- Cal [inscripció prèvia](#) (20 places)
- Cost: 5€. 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

[\(tornar a l'índex tallers\)](#)



**11:00 – 12:00 La massa mare (Jaume Teixé – Forn de Jorba) 8€, 20 pax.**

En aquest taller es descriuran petits secrets de la massa mare: elaboració, condicions de conservació, com passem de la massa mare al pa, condicions ambientals que afecten a la fermentació lenta, relació entre massa mare i menor quantitat de gluten en el pa, etc. Tot per entendre millor el món del pa, i tenir les eines per aprendre a identificar un bon pa. I també, perquè no, per poder començar a fer un bon pa des de casa. Els participants tastaran i elaboraran massa mare, i s'emportaran a casa massa mare conservada des de fa més de 45 anys. Es manipularà també, massa mare d'espelta i de pisana. Finalment, s'elaboraran i degustaran pizzes amb la base feta amb massa mare.

- A càrrec Jaume Teixé, del Forn de Jorba. El Forn de Jorba, des del 1930, ofereix productes d'elaboració pròpia, manual i amb ingredients de qualitat i proximitat. Tots ells tenen com a base la massa mare conservada des de fa més de 45 anys. Després de diverses fermentacions lentes, els productes són cuits al forn de llenya. Especialitzat en pa de pagès, coques de forner i adobades, coques de recapte i pizzes artesanes. També elabora productes ecològics, destacant el pa i les galetes d'espelta i les seves varietats amb pipes i mostassa, orenga o xocolata. El Forn de Jorba també elabora pastisseria artesana en el seu obrador de Sant Martí de Tous, dins l'establiment anomenat La Plaça.

**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

[\(tornar a l'índex tallers\)](#)







**12:00 – 13:00 Descobrint i degustant els secrets de la ratafia (Xavi Amat – Confraria de la Ratafia) 5€, 20 pax.**

La ratafia és provablement una de les begudes tradicionals catalanes més elaborades i consumides arreu del país encara a dia d'avui. Però què és la ratafia? Són tantes les receptes que n'existeixen, i de fet aquesta és la grandesa d'aquesta beguda de sobretaula, que és impossible definir com és la ratafia. Totes tenen el comú denominador de la utilització de nous verdes, però més enllà d'això la diversitat és impressionant.

Enmig d'aquesta gran diversitat, a través de jocs sensorials i de moltes preguntes ens endinsarem en el món de la ratafia per descobrir els seus secrets més amagats. Passarem una estona agradable fent un recorregut amè a través de la tradició (dites, receptes, llegendes...) i a través dels sentits amb nostra vivència amb la ratafia (aiguardents, graus, gustos, sucre, nous, colors...). Quan fem ratafia hi posem moltes coses, a més que ingredients: hi posem temps, consciència, paisatge, valors, hi posem records... i quan la degustem, ho invoquem.

Inclou: tast de diferents ratafies casolanes i comercials, tast de diferents aiguardents, jocs sensorials (olfacte, gust i vista) i material pels participants sobre la ratafia.

- A càrrec de Xavi Amat, secretari de la Confraria de la Ratafia de Santa Coloma de Farners ([www.confrariaratafia.cat](http://www.confrariaratafia.cat)). La Confraria de la Ratafia és un entitat cultural sense ànim de lucre dedicada a la promoció d'aquest licor tradicional català. El principal objectiu de les seves activitats és explorar l'univers de la ratafia des de la vessant cultural, com a element dinamitzador social i econòmic, i com a recurs turístic. Són responsables de l'organització de la Festa de la Ratafia, i del Mercat de les Herbes de la Ratafia, activitats que anualment tenen cita a Santa Coloma de Farners.

#### DADES D'INTERÈS

- Cal [inscripció prèvia](#) (20 places)
- Cost: 5€. 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

[\(tornar a l'índex tallers\)](#)





**12:00 – 13:00 Salsa d'oruga i altres salses medievals (Laura de Castellet – Historiadora medievalista i divulgadora de la història) 5€, 20 pax.**

La tradició d'utilització d'espècies silvestres a la cuina ve de lluny, de molt lluny. Prova d'això és que ja en la documentació escrita de l'època medieval hi consten un bon nombre d'espècies que s'empraven de forma regular en l'alimentació. Gràcies a lectura minuciosa d'una gran quantitat de documents de l'època medieval, s'ha pogut anar esbrinant quines eren les espècies silvestres més emprades a la cuina catalana d'aquella època, especialment a la zona de la Catalunya Vella. Moltes de les espècies documentades eren emprades per fer salses, les quals elaborarem i degustarem en aquest taller. Es tracta d'una oportunitat per descobrir l'ús de les plantes silvestres comestibles des de la perspectiva medieval. Un taller fet amb rigor, i no pas medieval d'anunci, ja que la informació transmesa s'ha obtingut directament a partir de la lectura de documentació de l'època conservada en diversos arxius catalans.

- 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: 5€. 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

[\(tornar a l'índex tallers\)](#)





**13:00 – 14:00 Cuinant les males herbes en cru (Marta Pons – Wild Food Caravan) 8€, 20pax.**

En aquest taller descobrireu delícies clorofil·liques, i experimentareu vivències gustatives i sensorials, a l'entorn del consum de plantes silvestres sense cocció. Posarem en pràctica diferents tècniques, trucs i receptes que ens permetran incorporar aquestes espècies a la dieta i gaudir d'una alimentació salvatgement nutritiva, vibrant, i plena de vitalitat. I evidentment, degustarem tot allò que hàgim elaborat durant el taller.

- A càrrec de Marta Pons, impulsora del projecte Wild Food Caravan ([www.wildfoodcaravan.com](http://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: 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

[\(tornar a l'índex tallers\)](#)





**13:00 – 14:30 Taller de magdalenes salades elaborades amb farines de cereals antics i plantes silvestres (Glòria Llenas i Natacha Filipi – L'Aresta) 9€, 20 pax.**

En aquest taller, prepararem (i tastarem!) magdalenes salades elaborades amb farines de cereals antics. Parlarem de les característiques d'aquestes farines, de les seves propietats, i de com tractar-les en pastisseria. Alhora, hi incorporarem diverses espècies silvestres, de les quals n'aprendrem les propietats i la forma d'emprar-les en el dia a dia. El resultat, unes magdalenes delicioses i altament saludables, que de ben segur no us deixaran indiferents. Un nou concepte de pastisseria és possible, i les varietats tradicionals i plantes silvestres tenen molt a dir-hi, ho descobriràs en aquest taller, no en tinguis cap mena de dubte!

- A càrrec de Gloria Llenas i Natacha Filipi, membres de l'Aresta Cooperativa (arestacooperativa.com), un projecte agroecològic, cooperatiu i autogestionari que té com a objectiu promoure l'agroecologia, la sobirania alimentaria, la cooperació social i un món rural viu. Elaboren pans amb ingredients ecològics, llevat mare natural i forn de llenya. Treballen cooperant amb altres projectes i pageses properes. Potencien la recuperació de farines locals, moltes en molí de pedra, de cereals de varietats antigues, locals i tradicionals. També elaboren altres productes de fleca, com coques, panadons, magdalenes, carquinyolis, galetes o pastissos. Alhora realitzen activitats i tallers a escoles, instituts i altres centres formatius per donar a conèixer i experimentar, mitjançant dinàmiques participatives, l'agroecologia, el cooperativisme i l'autogestió. Desenvolupen també projectes de recerca en els mateixos àmbits per tal de recollir i difondre experiències i aprenentatges col·lectius i contribuir al desenvolupament de pràctiques crítiques i transformadores.

**DADES D'INTERÈS**

- Cal [inscripció prèvia](#) (20 places)
- Durada: a diferència de la resta de tallers, aquest té una durada més llarga, d'una hora i mitja.
- Cost: 9€. 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

[\(tornar a l'índex tallers\)](#)





**16:00 – 17:00 Fem una crema hidratant amb plantatge, malva i calèndula (Marta Dubreuil – Fem Arrels) 8€, 20 pax.**

En aquest taller veurem com aprofitar les propietats de les plantes per la nostra pell, i com podem utilitzar-les per fer una crema hidratant natural. Elaborarem una crema de plantatge, malva i calèndula que servirà per pells sensibles. Cada participant disposarà d'apunts i s'emportarà una mostra de la crema que haurem elaborat durant el taller. Un taller fet amb rigor, congeniant ciència i coneixements tradicionals per tal de treure el màxim profit de les propietats de la vegetació silvestre.

- A càrrec de Marta Dubreuil, llicenciada en biologia i doctora en ecologia, i creadora de Fem Arrels ([www.femarrels.cat](http://www.femarrels.cat)). Fem Arrels és un projecte creat per tractar de fomentar l'interès per les plantes del nostre entorn i els seus usos, i donar a conèixer la gran quantitat de productes que es poden elaborar amb aquestes i els seus derivats. Realitza formació per nens i adults, i elabora i ven productes de cosmètica natural.

#### 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

[\(tornar a l'índex tallers\)](#)





**16:00 – 17:00 Elaboració de diferents tipus de formatge fresc utilitzant herbacol com a quall (Associació el Cingle Vermell) 5€, 20 pax.**

Sabeu com es produeix el procés de transformació de la llet per tal d'obtenir-ne formatge? Coneixeu que per dur a terme aquest procés de quallat tradicionalment s'ha utilitzat la flor d'una planta molt semblant a l'escarxofera anomenada herbacol? Us agradaria aprendre a fer diferents tipus de formatge fresc i a més a més degustar-los? En aquest taller elaborareu diferents tipus de formatge fresc a partir de llet de cabra ecològica utilitzant herbacol com a quall; i per comprovar si el resultat ha estat bo i decidir quin faríeu a casa acabareu degustant-los. I és que les plantes no només ens serveixen com a aliment per si mateixes, sinó que fan possible que gaudim d'un producte tant i tant bo com és el formatge, ho sabíeu?

- A càrrec de l'Associació Cingle Vermell ([www.facebook.com/associaciocinglevermell/](http://www.facebook.com/associaciocinglevermell/)), situada a terme municipal d'Alforja – Baix camp, que vetlla per la recuperació dels oficis antics com a eina per desenvolupar un estil de vida sostenible i respectuós amb l'entorn natural. El projecte, situat en un entorn privilegiat, sota la cinglera del Cingle Vermell està recuperant els oficis de pastor, carboner, formatger artesà, bosquerol, lleter, forner, i hortolà. Tenen un ramat de cabres que pastura per zones forestals tot aclarint el sotabosc, i de la seva llet, amb molta cura i sensibilitat se'n fan els formatges. També elaboren pa de manera artesanal amb forn de llenya, i galetes, magdalenes també amb forn de llenya, tot provinent d'agricultura tradicional i ecològica i aprofitant al màxim els recursos que ens ofereix l'entorn, sempre amb el màxim respecte vers l'entorn natural i cultural.

#### DADES D'INTERÈS

- Cal [inscripció prèvia](#) (20 places)
- Cost: 5€. 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

[\(tornar a l'índex tallers\)](#)





**17:00 – 18:00 Tapetes silvestres (Sandra Galvé – Naturòpata i Assessora Nutricional)  
8€, 20 pax.**

Aprendrem a fer tastets originals, fàcils d'elaborar i molt nutritius. Tot plegat aprofitant els sabors, els aromes i la varietat que ens ofereixen les plantes silvestres. Realitzarem receptes plenes de color que ens faran delir alhora que ens aporten valuoses propietats. Vols enriquir els teus menús amb receptes saludables, naturals, fresques i plenes de vida? Doncs vine a gaudir d'aquest taller i d'unes sorprenents i delicioses receptes.

- A càrrec de Sandra Galvé ([www.sandragalve.com](http://www.sandragalve.com)), titulada en naturopatia, especialitzada en dietètica i nutrició natural, i assessora nutricional. Tracta tot tipus de patologies i desordres basant-se en la reconducció de l'alimentació com a pilar principal de la seva terapèutica. Confecciona plans dietètics personalitzats atenent individualment cada situació. Té un gran bagatge en la realització de cursos de cuina vegetariana i alimentació viva, i xerrades sobre nutrició i salut natural, a més d'un bon nombre d'articles divulgatius. La confecció de batuts es troba a l'ordre de dia d'aquesta professional.

#### 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

[\(tornar a l'índex tallers\)](#)





**17:00 – 18:00 Garrofa: els quirats comestibles (Clara Martín Riu - Menjamiques) 8€, 20 pax.**

De la mà de Menjamiques descobrirem diferents maneres ben temptadores d'introduir la garrofa a la nostra dieta (per exemple, coulants), així com les seves propietats. Elaborarem i degustarem unes quantes propostes i, a més, us endureu les receptes a casa! Totes les receptes del taller són sense gluten i sense lactosa. Us hi atreviu?

- A càrrec de Clara Martín Riu, impulsora del projecte Menjamiques ([facebook.com/menjamiques/](https://facebook.com/menjamiques/)). Menjamiques consisteix en combinar la recuperació dels usos de les plantes autòctones oblidades/menystingudes, amb la seva divulgació a través de l'elaboració de productes alimentaris i tallers de cuina. La primera planta a qui han volgut posar en valor és la garrofa, pel seu interès nutricional i ambiental. Aquesta filosofia els ha dut a participar i col·laborar en fires i mercats com ara el Mercat de les Espècies d'Argençola, el Remeiart de Sta Margarida i els Monjos, i la Fira Orígens d'Olot, entre d'altres.

#### 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

[\(tornar a l'índex tallers\)](#)







**18:00 – 19:00 L'ús dels hidrolats o aigües florals a la cuina (Roser Casellas Ribas) 5€, 20 pax.**

El món dels hidrolats és gairebé desconegut a Catalunya, però té un gran potencial a l'hora de la seva utilització a la cuina, a més d'aportar-nos salut. Aprendre què són els hidrolats (o també anomenats aigües florals), com fer-ne a casa, i com utilitzar-los a la cuina. Durem a terme alguns preparats que compartirem i degustarem. Quedareu sorpresos de com la utilització dels hidrolats pot transformar i enriquir la vostra cuina.

- A càrrec de Roser Casellas Ribas. Historiadora, restauradora i arqueòloga de formació. Naturòpata. Actualment centrada en el projecte d'escola de vida El Neix de moviment neorural (permacultura, autosostenibilitat, bosc comestible, plantes medicinals, salut natural...). Divulgadora de temes referents al món de les destil·lacions, la botànica útil i l'ús de perennes comestibles.

#### DADES D'INTERÈS

- Cal [inscripció prèvia](#) (20 places)
- Cost: 5€. 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

[\(tornar a l'índex tallers\)](#)





**18:00 – 19:00 Elaboració de vi de nous: una beguda tradicional de les Garrigues (Andreu Culleré i Anna Maria Capdevila - Cooperativa Tres Cadires) 7€, 20 pax.**

Coneixeu el vi de nous? En aquest taller us convidem a descobrir com s'elabora i a tastar-lo de la mà de Tres Cadires SCCL. L'origen del vi de nous és desconegut. Se'n troben referències a diferents punts del territori Català, sempre com a licor tradicional del que s'hereta la recepta de generació en generació, essent-ne el vi i les nous verdes els seus dos ingredients principals. El procés d'elaboració es basa en la maceració de les nous verdes en vi negre. A aquest vi macerat se li afegeix sucre i aiguardent (esperit de vi), i tot junt es deixa reposar. El producte final s'haurà quedat amb el color d'un vi marronós, l'olor a licor, la llàgrima de l'ensucrat i el regust final de les nous. Un licor suau de 20º especialment recomanable per endolcir les converses de sobretaula entre amics, familiars i companys, caigut en l'oblit durant anys i del qual ara podem tornar a gaudir. Tots els participants s'enduran 1 litre de vi de nous. Cal portar un pot, ampolla, o recipient hermètic. No us ho perdeu!

- A càrrec d'Andreu Culleré i Anna Maria Capdevila, membres i impulsors de la Cooperativa Tres Cadires, ([www.trescadires.cat](http://www.trescadires.cat)). El projecte es focalitza en el desenvolupament econòmic i social al territori de les Garrigues i l'Urgell, i es basa en tres eixos:

Tradicció. El Vi de Nous és un licor tradicional de la nostra terra. Tot i que encara se'n fa a moltes llars catalanes, està caient en l'oblit. Volem fer memòria històrica i potenciar la producció i el consum de begudes pròpies.

Territori. El Vi de Nous és part d'un projecte més ampli de desenvolupament local del territori. Per això, les matèries primeres són de la màxima proximitat possible. El vi és de la Cooperativa de Maldà i les nous de Bellpuig. El sucre és de comerç just. El comprem a la cooperativa Alternativa3.

Cooperativisme. Només des de l'economia social, des de posar les persones i no el capital al centre del projecte, volíem tirar endavant aquesta iniciativa. Per això ens hem constituït com a Cooperativa de Treball Associat, tot i els majors costos que això suposa.

#### DADES D'INTERÈS

- Cal [inscripció prèvia](#) (20 places)
- Cost: 7€. 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.
- Cal dur un pot o recipient hermètic d'1 litre per endur-se el vi de nous elaborat
- Edats recomanades: de 18 a 99 anys

[\(tornar a l'índex tallers\)](#)





**19:00 – 20:00 La utilització de l'ortiga en cru: batuts, salses, i molt més. (Albert Fonseca i Mandarinine Sky) 6€, 20 pax.**

A veure, voleu dir que no us heu equivocat? Què vol dir això de cuina de l'ortiga en cru? Mira, que cuita es pugui menjar perquè la substància urticant desapareix amb l'escalfor encara m'ho crec, però crua! Doncs no, no és cap error, el mateix efecte que fa l'escalfor també el fa la trituració, i per tant l'ortiga és una espècie que podem consumir perfectament en cru sempre i quant estigui degudament trossejada o triturada. En aquest apassionant taller aprendrem a fer batuts, salses, all i oli i d'altres preparats a base d'ortiga en cru, mantenint-ne així totes les propietats. Pot semblar estrany, però de ben segur que si ho proveu us agradarà!

- A càrrec d'Albert Fonseca i Mandarinine 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](#) (20 places)
- Cost: 6€. 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

[\(tornar a l'índex tallers\)](#)





**19:00 – 20:00 Elaboració de galetes amb cereals antics i plantes silvestres (Associació el Cingle Vermell) TI, 20 pax.**

Les galetes, un producte indispensable en la major part de llars, ja sigui per esmorzar, per matar el cuquet a mig matí, com a sobretaula o per berenar, i que tanmateix majoritàriament desconeixem de quins ingredients està format. Podria ser que el desconeixement vingués per la complexitat de la seva elaboració, però res més lluny d'això, fer galetes és senzill, fàcil, ràpid i divertit, i a més a més podem emprar moltíssims productes diferents (tant varietats tradicionals com plantes silvestres) per elaborar-les. En aquest taller aprendrem alguna de les receptes que es poden dur a terme, i després de tastar les galetes que haureu elaborat ja decidiu si manteniu la recepta o hi incorporeu millores a mida pels vostres paladars.

- A càrrec de l'Associació Cingle Vermell ([www.facebook.com/associaciocinglevermell/](http://www.facebook.com/associaciocinglevermell/)), situada a terme municipal d'Alforja – Baix camp, que vetlla per la recuperació dels oficis antics com a eina per desenvolupar un estil de vida sostenible i respectuós amb l'entorn natural. El projecte, situat en un entorn privilegiat, sota la cinglera del Cingle Vermell està recuperant els oficis de pastor, carboner, formatger artesà, bosquerol, lleter, forner, i hortolà. Tenen un ramat de cabres que pastura per zones forestals tot aclarint el sotabosc, i de la seva llet, amb molta cura i sensibilitat se'n fan els formatges. També elaboren pa de manera artesanal amb forn de llenya, i galetes, magdalenes també amb forn de llenya, tot provinent d'agricultura tradicional i ecològica i aprofitant al màxim els recursos que ens ofereix l'entorn, sempre amb el màxim respecte vers l'entorn natural i cultural.

**DADES D'INTERÈS**

- Cal [inscripció prèvia](#) (20 places)
- Cost: 5€. 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

[\(tornar a l'índex tallers\)](#)





**Taller obert durant tot el dia (de 10:30 a 13:00 i de 17:30 a 19:00) Fes el cul de la teva cadira amb fibres vegetals (Jaume Farrés – Cistellaire) 10€, 20 pax.**

Les fibres vegetals s'han emprat des de fa mil·lennis arreu del món per a l'elaboració d'objectes tant quotidians com cistells o cadires. A Catalunya, les cadires de boga eren les més freqüents, ja que la boga, com totes les fibres vegetals, proporcionen calidesa a l'hivern i frescor a l'estiu. En aquest taller tothom qui ho desitgi podrà aprendre a fer el seient d'una cadira amb fibres vegetals. En aquest cas no serà amb boga, sinó amb una fibra vegetal ja trenada, per tal que el procés sigui més ràpid, però la tècnica emprada és la mateixa sigui quina sigui la fibra vegetal. Estem segurs, que en Jaume Farrés, amb tota una vida d'experiència fent cistells i culs de cadira serà un mestre inigualable. Per tal de realitzar aquest taller heu de dur una cadira vella, de les d'estructura de fusta, i si pot ser amb el seient no rodó (per facilitar la feina). Quan arribeu a la Jornada la podreu deixar a l'indret on es farà el taller, i en les hores que us vagi bé podreu anar a realitzar-lo, comptant que us caldrà entre una hora i mitja i dues hores per completar el cul de la vostra cadira. Es a dir, es tracta d'un taller obert al qual podeu assistir en l'horari que us vagi millor, ja sigui al matí, a la tarda, o una estona al matí i una a la tarda (i si ja heu après la tècnica, també durant el migdia). Tingueu en compte que el taller estarà situat al costat de l'espai "Etnobotànica en directe", i per tant si ho desitgeu podreu gaudir de les intervencions d'aquest interessantíssim espai mentre feu tranquil·lment el cul de la cadira. El taller inclou la fibra vegetal ja trenada necessària per fer el cul de la vostra cadira, i les inigualables i entranyables explicacions d'en Jaume. Us guardarem les cadires fins l'hora que marxeu de la Jornada, per tal que pugueu gaudir-ne còmodament i sense haver de passejar la cadira amunt i avall.

- A càrrec de Jaume Farrés Vidal, nascut l'any 1936. Ha treballat, i treballa encara ara, amb vímeccs, boga, sarga i canyes tota una vida, materials vegetals senzills però que treballats amb destresa eren utilitzats per als objectes quotidians més diversos. Els sostres de les cases i edificis, fins als anys 70 eren fets amb encanyissats; els culs de les cadires, de boga; els cistells, de vímeccs i canya; els coves per transportar els animals, de vímeccs; les arnes de les abelles, de canya o vidauba en funció de l'indret; les forques, de lledoner; els barrets de cop, de sègol; els raspalls, d'arrel de junça; les palmes, de margalló; la sola de les espadenyes, d'espert; i la llista podria seguir fins a omplir pàgines i pàgines, i es que els cistellaires com en Jaume sabien perfectament com obtenir i treballar amb aquests materials que els oferia l'entorn, amb els quals satisfien totes les necessitats del dia a dia. I podeu estar ben convençuts que el resultat era molt més durador i sostenible que no pas els objectes de plàstic que avui en dia utilitzem per a tot i llencem cada dos per tres. Veniu, participeu, i escolteu, quedareu embadalits amb tot el que el Jaume us explicarà, podeu estar-ne convençuts.





#### DADES D'INTERÈS

- Els participants hauran de dur la seva cadira vella, preferentment que no sigui de cul rodó. En arribar a la Jornada podeu deixar la cadira al taller, i recollir-la just abans de marxar.
- Cal [inscripció prèvia](#) (20 places)
- Cost: 10€. 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: Plaça de l'Espai Cívic Centre
- Taller obert durant tot el dia. De 10:30 a 13:00 i de 17:30 a 19:00 hi haurà en Jaume per fer les explicacions i ajudar-vos en l'elaboració del cul. Tanmateix, fora d'aquest horari, si ja heu après la tècnica també podreu anar fent el cul de cadira de forma autònoma.
- Temps estimat per completar el taller: entre 1h i mitja i 2h
- Edats recomanades: de 14 a 99 anys

[\(tornar a l'índex tallers\)](#)

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





## 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 cinquantena de parades participants i 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 si, 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?

Sense deixar de passejar, descobrireu l'extraordinàriament bons que són els productes elaborats amb aquestes plantes. Atreviu-vos-hi, i és que fins l'any vinent no podreu repetir l'experiència, perquè aquesta fira és única.

Properament ampliarem la informació, amb la relació de parades participants, els productes que podreu trobar en cadascuna de les parades, i les espècies silvestres i varietats tradicionals que empen.

### 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
- 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

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





## 9ª FIRA DE LA BIODIVERSITAT CULTIVADA DE LA XARXA CATALANA DE GRANERS [\(tornar a l'índex general de continguts\)](#)

Anualment la Xarxa Catalana de Graners organitza una fira per donar a conèixer les varietats agrícoles tradicionals conservades per les més de deu entitats que en forme part. Enguany se'n celebra la 9ª edició, que es desenvoluparà en el marc de la Jornada Gastronòmica de les Plantes Oblidades, essent part de la Fira de Productes Silvestres i Varietats Tradicionals. Concretament, la 9ª Fira de la Biodiversitat Cultivada de la Xarxa Catalana de Graners estarà situada a la Plaça de l'Espai Cívic centre. Hi trobareu parades dels diferents projectes que conserven i promouen les varietats tradicionals catalanes. Podreu adquirir llavors i fruiters de varietats tradicionals, descobrir la tasca dels diferents projectes de la Xarxa Catalana de Graners, gaudir de l'exposició de varietats tradicionals que es durà a terme a la mateixa plaça, o aprendre a cultivar aquestes varietats. No us la perdeu, les varietats tradicionals són un patrimoni col·lectiu que cal conèixer, preservar i utilitzar; endinsant-hi gràcies a la Xarxa Catalana de Graners.

- A càrrec de la Xarxa Catalana de Graners ([graners.wordpress.com](http://graners.wordpress.com)), una federació que aglutina més d'una desena d'entitats catalanes dedicades a la conservació i difusió de la Biodiversitat Cultivada, per tal de promoure la sobirania alimentària i la sostenibilitat.

### DADES D'INTERÈS

- Participació lliure, de 9:30 a 21:00
- Lloc: Plaça de l'Espai Cívic Centre (C/Trinitat nº 12).

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







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

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

- [Descripció general](#)
- [11:00 – 11:30 La ratafia de la “iaia Maria”, una recepta tradicional de ratafia amb tots els detalls, i alguns consells per emprar les plantes silvestres com a condiments \(Maria Urgell “iaia Maria”\)](#)
- [11:30 – 12:00 Com la meva àvia colombiana utilitzava el “llantén” per curar tots els mals; i “El Guarapo”, una beguda elaborada pels indígenes de Medellín a partir de la fermentació de la pell de la pinya \(Bea Gómez, catalana d'origen colombià\)](#)
- [12:00 – 12:30 Presentació de projectes que actualment treballen en la conservació i promoció de les varietats agrícoles tradicionals de Catalunya \(Xarxa Catalana de Graners, Arboreco, Les Refardes, Cultures Trobades, Ecomercaderet\)](#)
- [12:30 – 13:15 La utilització de la malva en la gastronomia marroquí. Explicació, elaboració, i degustació de diferents receptes \(Hanane, Fátima, Maryem, Farah – catalanes d'origen marroquí. Amb la col·laboració de Compartint Ciutadania\)](#)
- [13:15 – 13:30 L'art de treballar la boga. La fibra vegetal més emprada per elaborar culs de cadires \(Jaume Farrés, cistellaire\)](#)
- [13:30 – 13:45 Quines plantes dono a les gallines quan estan malaltes? \(Teresa Farrés Padrós\)](#)
- [13:45 – 14:30 La cuina amb plantes silvestres mitjançant plats senzills, quotidians i bons \(Pep Salsetes – Llavors Orientals, i Gerard Piñero – La Catxaruda\)](#)
- [16:30 – 17:05 Presentació de projectes que actualment treballen amb els usos medicinals, condimenaris, cosmètics, o ornamentals de les plantes silvestres \(Les Basselles, Herboristeria Nogué, Espècies a mà, Alea – Joieria Botànica, El Jardí de les Bruixes, Olieu\)](#)





- [17:05 – 17:35 Demostració de l'ús de la tagarnina en la cuina tradicional de les terres cordoveses. Potajes i truites](#) (Juan Ortiz, català d'origen cordovès)
- [17:35 – 18:15 Elaboració de salses, dips i patés vegans amb plantes silvestres](#) (Joan Boix – Cor Verd)
- [18:15 – 19:05 Presentació de projectes que actualment utilitzen les plantes silvestres i les varietats agrícoles tradicionals en el camp de l'alimentació](#) (Cooperativa Tres Cadires, Curculio Nucum, Viu – Viu!, La Garrofina, Ratafies Avi Guillem, Sarau Agrícola, Els Corremarges, Som Orgànics, La Menjamiques)
- [19:05 – 19:50 La botànica aplicada a l'alta cuina: l'herbari comestible. Un viatge gastronòmic a través dels diferents grups vegetals, tot demostrant com emprar-los a la cuina](#) (Kike Gallardo – Biòleg especialitzat en alimentació i cuina)
- [19:50 – 20:30 Com és la recepta de ratafia que fa generacions que elaborem? I que hem fet per mantenir-la viva?](#) (Miquel Quatrecasas Giralt i Montserrat Ribas Sans – coneguts popularment com “els avis de la Flama del Canigó”)

*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 aquests coneixements tradicionals. I no menys important, que els coneixements tradicionals es segueixin enriquant, 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. La Hanane la Fátima i la Maryem ens demostraran com es cuinen les malves al Marroc, la iaia Maria ens explicarà la seva recepta de ratafia, la Bea ens demostrarà com a Colòmbia la seva àvia feia servir el plantatge, en Kike ens mostrarà l'aplicació de les plantes silvestres a l'alta gastronomia, i en Juan ens farà un potaje i una truita de tagarninas, tal i com és típic a la seva Còrdova natal. Aquestes són només algunes de les moltes i apassionants propostes que trobaràs en aquest espai, situat a la plaça de l'Espai Cívic Centre.





**11:00 – 11:30 La ratafia de la “iaia Maria”, una recepta tradicional de ratafia amb tots els detalls, i alguns consells per emprar les plantes silvestres com a condiments (Maria Urgell “iaia Maria”)**

A la comarca de l’Anoia pràcticament totes les cases de pagès elaboraven ratafia. Malauradament moltes de les receptes tradicionals d’elaboració d’aquesta beguda s’han perdut, però no és pas el cas de la ratafia de la “iaia Maria”. Ella mateixa ens explicarà i ensenyarà quines plantes fa servir per elaborar-la, i quins són els trucs per tal d’obtenir una bona ratafia com a resultat final. I encara més coses, també ens explicarà com combinar determinades espècies silvestres per fer-les servir de condiment, ella fa anys que ho fa i la fórmula triomfa amb tothom qui la tasta.

- 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.

#### DADES D’INTERÈS

- Assistència lliure. No cal inscripció prèvia.
- Lloc: Plaça de l’Espai Cívic Centre (C/Trinitat nº 12).
- Activitat inclosa dins l’**Itinerari Jove** de la Jornada Gastronòmica de les Plantes Oblidades.
- Edats recomanades: de 8 a 99 anys

[\(tornar a l’índex d’etnobotànica en directe\)](#)





**11:30 – 12:00 Com la meva àvia colombiana utilitzava el “llantén” per curar tots els mals; i “El Guarapo”, una beguda elaborada pels indígenes de Medellín a partir de la fermentació de la pell de la pinya (Bea Gómez, catalana d’origen colombià)**

La seva àvia paterna utilitzava el llantén (*Plantago major*) per a guarir “tots els mals”. Des de guarir una cicatriu, a aturar la diarrea, passant pel seu ús per alleugerir els dolors menstruals, contra la grip, o pel restrenyiment. La Bea ens mostrarà com s'utilitzava aquesta espècie (també molt abundant i utilitzada tradicionalment a Catalunya) en la medicina popular Colombiana, des de fer-ne un xarop a elaborar-ne un te. Alhora, per endolcir la xerrada ens mostrarà com s'elabora el Guarapo, una beguda alcohòlica típica dels indis de Medellín que s'obté a partir de la fermentació de l'escorça de la pinya amb sucre panela i espècies. Un viatge al continent Sudamericà per descobrir noves formes d'utilitzar espècies que aquí també tenim molt presents.

- A càrrec de Bea Gómez, catalana d'origen Colombià. Advocada, dietista i cuinera apassionada, de les que cuinen més amb els budells que amb el cap. Tota ella és una mescla de dues cultures: l'ancestral, que corre per els seves venes amb gust de cafè suau, alcohol anisat, sucre de canya i fruites tropicals; i la Mediterrània, que estima i viu amb passió cada dia i que es reflexa en cadascun dels seus plats.

#### DADES D'INTERÈS

- Assistència lliure. No cal inscripció prèvia.
- Lloc: Plaça de l'Espai Cívic Centre (C/Trinitat nº 12).
- Activitat inclosa dins l'**Itinerari Jove** de la Jornada Gastronòmica de les Plantes Oblidades.
- Edats recomanades: de 8 a 99 anys

[\(tornar a l'índex d'etnobotànica en directe\)](#)





**12:00 – 12:30 Presentació de projectes que actualment treballen en la conservació i promoció de les varietats agrícoles tradicionals de Catalunya (Xarxa Catalana de Graners, Arboreco, Les Refardes, Cultures Trobades, Ecomercaderet)**

De forma breu, amena i dinàmica descobrirem diferents projectes que actualment treballen a nivell català en la conservació, divulgació i recuperació de la biodiversitat cultivada; es a dir, de les varietats agrícoles tradicionals. Per saber de primera mà quines són aquestes varietats, com es poden cultivar, i perquè és important preservar-les.

- Amb la participació de la Xarxa Catalana de Graners ([graners.wordpress.com](http://graners.wordpress.com)), Arboreco ([arboreco.net](http://arboreco.net)), Les Refardes ([llavors.lesrefardes.com](http://llavors.lesrefardes.com)), Cultures Trobades ([culturesTROBades.cat](http://culturesTROBades.cat)), i l'Associació Agroecològica de Can Mercaderet ([ecomercaderet.cat](http://ecomercaderet.cat))

#### DADES D'INTERÈS

- Assistència lliure. No cal inscripció prèvia.
- Lloc: Plaça de l'Espai Cívic Centre (C/Trinitat nº 12).
- Activitat inclosa dins l'**Itinerari Jove** de la Jornada Gastronòmica de les Plantes Oblidades.
- Edats recomanades: de 8 a 99 anys

[\(tornar a l'índex d'etnobotànica en directe\)](#)





**12:30 – 13:15 La utilització de la malva en la gastronomia marroquí. Explicació, elaboració, i degustació de diferents receptes (Hanane, Fátima, Maryem, Farah – catalanes d'origen marroquí. Amb la col·laboració de Compartint Ciutadania)**

La malva és una espècie indispensable en la gastronomia marroquí, però a Catalunya tot i que és una espècie molt abundant i molt utilitzada amb finalitats medicinals, mai s'ha consumit com a verdura. Aquí teniu l'oportunitat de descobrir com cal cuinar la malva per tal que sigui una verdura tant o més bona que els espinacs, les bledes o les cols. Aquestes joves catalanes d'origen marroquí faran diversos plats tradicionals en els que la malva és la protagonista, els quals podreu tastar per comprovar que són deliciosos. No us ho perdeu, quedareu gratament sorpresos.

- A càrrec de la Hanane, la Fátima, la Maryem, i la Farah, catalanes d'origen marroquí que formen part de l'entitat igualadina Compartint Ciutadania, que treballa per la integració, la convivència i la igualtat.

#### DADES D'INTERÈS

- Assistència lliure. No cal inscripció prèvia.
- Lloc: Plaça de l'Espai Cívic Centre (C/Trinitat nº 12).
- Activitat inclosa dins l'**Itinerari Jove** de la Jornada Gastronòmica de les Plantes Oblidades.
- Edats recomanades: de 8 a 99 anys

[\(tornar a l'índex d'etnobotànica en directe\)](#)





### 13:15 – 13:30 L'art de treballar la boga. La fibra vegetal més emprada per elaborar culs de cadires (Jaume Farrés, cistellaire)

Les fibres vegetals s'han emprat des de fa mil·lennis arreu del món per a l'elaboració d'objectes tant quotidians com cistells o cadires. A Catalunya, les cadires de boga eren les més freqüents, ja que la boga, com totes les fibres vegetals, proporcionen calidesa a l'hivern i frescor a l'estiu. En Jaume ens explicarà com treballar la boga, i presentarà una activitat que es durà a terme el diumenge 1 de Juliol i el dissabte 15 de setembre en la qual es podrà aprendre el procés complet de treball de la boga: des de la recol·lecció al riu fins a la confecció del cul de la cadira. Sereu uns privilegiats de poder assistir-hi, no us en perdeu els detalls.

- A càrrec de Jaume Farrés Vidal, nascut l'any 1936. Ha treballat, i treballa encara ara, amb vímeccs, boga, sarga i canyes tota una vida, materials vegetals senzills però que treballats amb destresa eren utilitzats per als objectes quotidians més diversos. Els sostres de les cases i edificis, fins als anys 70 eren fets amb encanyissats; els culs de les cadires, de boga; els cistells, de vímeccs i canya; els coves per transportar els animals, de vímeccs; les arnes de les abelles, de canya o vidauba en funció de l'indret; les forques, de lledoner; els barrets de cop, de sègol; els raspalls, d'arrel de junça; les palmes, de margalló; la sola de les espadenyas, d'esparg; i la llista podria seguir fins a omplir pàgines i pàgines, i es que els cistellaires com en Jaume sabien perfectament com obtenir i treballar amb aquests materials que els oferia l'entorn, amb els quals satisfieien totes les necessitats del dia a dia.

#### DADES D'INTERÈS

- Assistència lliure. No cal inscripció prèvia.
- Lloc: Plaça de l'Espai Cívic Centre (C/Trinitat nº 12).
- Activitat inclosa dins l'**Itinerari Jove** de la Jornada Gastronòmica de les Plantes Oblidades.
- Edats recomanades: de 8 a 99 anys

[\(tornar a l'índex d'etnobotànica en directe\)](#)



**13:30 – 13:45 Quines plantes dono a les gallines quan estan malaltes? (Teresa Farrés Padrós)**

Us presentem la Teresa, propietària de les gallines més en cuidoades del món. Tota la vida ha tingut gallines, no gaires, una dotzena, suficients per tenir ous per la família i per poder donar-ne a veïns i coneguts. Les seves són, sens dubte, unes de les gallines més ben cuidoades que torbareu mai. Amb una estima indescriptible els cou verdura, els dona plantes medicinals contra els cucs, o d'altres perquè estiguin fortes. Si voleu aprendre com s'ho fa la Teresa per tenir unes gallines tant felices i uns ous tant bons, no us podeu perdre la seva intervenció.

- A càrrec de Teresa Farrés Padrós, nascuda en plena postguerra en el si d'una família pagesa i humil de Rubió, i reflex de la transformació que han sofert els usos tradicionals de la vegetació i la societat en aquests anys. La Teresa camina cada dia una hora per anar a l'hort i una altra per tornar cap a casa. Coneix totes les plantes de l'entorn i els seus usos. Tanmateix, els fills només coneixen les més bàsiques. Els nets associen les plantes amb les emoticones del waths up. Ella segueix cuidant la seva dotzena de gallines com si fossin un tresor.

**DADES D'INTERÈS**

- Assistència lliure. No cal inscripció prèvia.
- Lloc: Plaça de l'Espai Cívic Centre (C/Trinitat nº 12).
- Activitat inclosa dins l'**Itinerari Jove** de la Jornada Gastronòmica de les Plantes Oblidades.
- Edats recomanades: de 8 a 99 anys

[\(tornar a l'índex d'etnobotànica en directe\)](#)







**13:45 – 14:30 La cuina amb plantes silvestres mitjançant plats senzills, quotidians i bons (Pep Salsetes – Llavors Orientals, i Gerard Piñero – La Catxaruda)**

Els qui tenim la sort de conèixer en Pep sabem que compartir una xerrada amb ell a vora els fogons és una experiència inoblidable. La seva senzillesa, proximitat i alhora passió, passió per una cuina arrelada al territori i feta amb productes del territori, és captivadora. En aquesta activitat tindreu l'oportunitat de compartir fogons i tertúlia amb el Pep, mentre cuina diversos plats senzills (però bons) que incorporen plantes silvestres. Us sentireu com si fóssiu a casa, i quan tasteu els plats que a cuinat tindreu ganes d'escurar-ne fins a l'última engruina.

- A càrrec 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](http://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](http://www.lacatxaruda.cat))

**DADES D'INTERÈS**

- Assistència lliure. No cal inscripció prèvia.
- Lloc: Plaça de l'Espai Cívic Centre (C/Trinitat nº 12).
- Activitat inclosa dins l'**Itinerari Jove** de la Jornada Gastronòmica de les Plantes Oblidades.
- Edats recomanades: de 8 a 99 anys

[\(tornar a l'índex d'etnobotànica en directe\)](#)





**16:30 – 17:05 Presentació de projectes que actualment treballen amb els usos medicinals, condimentaris, cosmètics, o ornamentals de les plantes silvestres (Les Basselles, Herboristeria Nogué, Espècies a mà, Alea – Joieria Botànica, El Jardí de les Bruixes, Oliu)**

De forma breu, amena i dinàmica descobrirem diferents projectes que actualment treballen al voltant dels usos medicinals, condimentaris, cosmètics o ornamentals de les plantes silvestres. Quedareu sorpresos de la gran diversitat de possibilitats que ens ofereixen les plantes silvestres en aquests àmbits. Alguns dels usos que descobrireu són força comuns, però n'hi que us deixaran bocabadats.

- Amb la participació de les Baselles ([pardelesolors.com/parc-de-les-olors-les-basselles/](http://pardelesolors.com/parc-de-les-olors-les-basselles/)), Herboristeria Nogué ([herbesdossera.com](http://herbesdossera.com)), Espècies a mà ([facebook.com/EsppeciesaMa/](https://facebook.com/EsppeciesaMa/)), Alea – Joieria Botànica (<http://www.aleajoieria.com>), El Jardí de les Bruixes (<http://jardidelesbruixes.wordpress.com>), Oliu (<http://olieu.blogspot.com.es/>).

#### DADES D'INTERÈS

- Assistència lliure. No cal inscripció prèvia.
- Lloc: Plaça de l'Espai Cívic Centre (C/Trinitat nº 12).
- Activitat inclosa dins l'**Itinerari Jove** de la Jornada Gastronòmica de les Plantes Oblidades.
- Edats recomanades: de 8 a 99 anys

[\(tornar a l'índex d'etnobotànica en directe\)](#)





**17:05 – 17:35 Demostració de l'ús de la tagarnina en la cuina tradicional de les terres cordoveses. Potajes i truites (Juan Ortiz, català d'origen cordovès)**

La tagarnina o cardillo (*Scolymus hispanicus*) és una de les espècies silvestres més apreciades i consumides encara avui al centre i sud peninsular. S'utilitza com a verdura, incorporant-la principalment als potages, o menjada en truita. De fet, encara avui hi ha persones que es guanyen la vida recollint tagarnines i venent-les als pobles del costat. Però sabeu que aquesta espècie també creix a Catalunya i que per tant també la podem utilitzar? De la mà d'en Juan aprendrem com recollir, preparar i cuinar aquesta planta silvestre tant i tant bona. Quan l'hàgiu tastat estem segurs que ens donareu la raó.

- A càrrec de Juan Ortiz, català d'origen cordovès que recorda amb il·lusió les els potages i truites de tagarninas de la seva Còrdova natal. Tan és així que les cultiva al petit hort que té, amb la il·lusió de poder tornar a consumir aquells plats tant bons i que tant enyora.

**DADES D'INTERÈS**

- Assistència lliure. No cal inscripció prèvia.
- Lloc: Plaça de l'Espai Cívic Centre (C/Trinitat nº 12).
- Activitat inclosa dins l'**Itinerari Jove** de la Jornada Gastronòmica de les Plantes Oblidades.
- Edats recomanades: de 8 a 99 anys

[\(tornar a l'índex d'etnobotànica en directe\)](#)



**17:35 – 18:15 Elaboració de salses, dips i patés vegans amb plantes silvestres (Joan Boix – Cor Verd)**

Segurament a tots ens agrada la maionesa, o l'alli i oli, o la salsa rosa, o el pesto. Ara imagineu-vos que som capaços d'incorporar diferents plantes silvestres a aquestes salses, per tal de donar-los un gust particular i personal. Això és precisament el que podreu descobrir en aquesta activitat, com elaborar una dotzena de salses, dips i patés vegans que incorporen espècies silvestres. Us en llepareu els dits!

- A càrrec de Joan Boix, cuiner apassionat de la cuina vegetariana ([www.cordverd.cat](http://www.cordverd.cat)). És un ferm defensor d'una cuina sana, gustosa, divertida, propera, ecològica; amb productes naturals i innovadors. Perquè menjar és una de les formes de relacionar-se que tots el éssers tenim en comú, i cada àpat ha de ser una experiència.

**DADES D'INTERÈS**

- Assistència lliure. No cal inscripció prèvia.
- Lloc: Plaça de l'Espai Cívic Centre (C/Trinitat nº 12).
- Activitat inclosa dins l'**Itinerari Jove** de la Jornada Gastronòmica de les Plantes Oblidades.
- Edats recomanades: de 8 a 99 anys

[\(tornar a l'índex d'etnobotànica en directe\)](#)





**18:15 – 19:05 Presentació de projectes que actualment utilitzen les plantes silvestres i les varietats agrícoles tradicionals en el camp de l'alimentació (Cooperativa Tres Cadires, Curculio Nucum, Viu – Viu!, La Garrofina, Ratafies Avi Guillem, Sarau Agrícola, Els Corremarges, Som Orgànics, La Menjamiques)**

De forma breu, amena i dinàmica descobrirem diferents projectes que actualment utilitzen les plantes silvestres i les varietats agrícoles tradicionals en l'àmbit de l'alimentació, i sempre de forma sostenible. Vins, olis, melemleades, garrofa, begudes, i molts més productes bons, saludables i sorprenents són els que descobriràs en aquest espai.

- Amb la participació de Cooperativa Tres Cadires ([trescadires.cat](http://trescadires.cat)), Curculio Nucum ([facebook.com/cremadegarrofa/](https://facebook.com/cremadegarrofa/)), Viu – Viu!, La Garrofina, Ratafies de l'Avi Guillem ([ratafiesaviguillem.cat](http://ratafiesaviguillem.cat)), Sarau Agrícola ([youtube.com/watch?v=OvD48F7SnPc](https://youtube.com/watch?v=OvD48F7SnPc)), Els Corremarges ([elscorremarges.wordpress.com](http://elscorremarges.wordpress.com)), Som Orgànics ([somorganics.cat](http://somorganics.cat)), i La Menjamiques ([facebook.com/menjamiques/](https://facebook.com/menjamiques/)).

#### DADES D'INTERÈS

- Assistència lliure. No cal inscripció prèvia.
- Lloc: Plaça de l'Espai Cívic Centre (C/Trinitat nº 12).
- Activitat inclosa dins l'**Itinerari Jove** de la Jornada Gastronòmica de les Plantes Oblidades.
- Edats recomanades: de 8 a 99 anys

[\(tornar a l'índex d'etnobotànica en directe\)](#)





**19:05 – 19:50 La botànica aplicada a l'alta cuina: l'herbari comestible. Un viatge gastronòmic a través dels diferents grups vegetals, tot demostrant com emprar-los a la cuina (Kike Gallardo – Biòleg especialitzat en alimentació i cuina)**

Un herbari és una col·lecció d'organismes que han estat identificats i conservats per al seu estudi. En aquest cas es proposa un viatge gastronòmic a través de l'evolució dels grups vegetals. Des de les primeres cianobactèries fins als vegetals superiors, passant per les algues, els fongs i altres grups botànics. Quin gust té la botànica? En aquesta activitat ho descobriràs, perquè quan s'ajunten cuina i botànica, el resultat pot ser memorable.

- A càrrec de Kike Gallardo. Biòleg inquiet especialitzat en alimentació. Va decidir estudiar cuina a l'Escola Superior d'Hosteleria de Madrid després de realitzar projectes sobre ecologia en regions rurals d'Àsia i Sudamèrica. El 2015, encara essent alumne, el seu treball va ser premiat per la Comunitat Europea de Cuiners "EuroToques" i va continuar la seva formació al costat dels millors xefs d'Espanya i França, en restaurants de renom. Amb 24 anys va debutar com a cap de cuina en un exclusiu restaurant del centre de París. Des de fa un any combina la seva formació científica – culinària en el laboratori i espai de creativitat "La Masia I+R", i a la cuina d'un dels millors restaurants del món, "El Celler de Can Roca", a Girona. En Kike és tot passió, entusiasme, entrega, proximitat i humilitat, sentir-lo és una sort, veure com cuina, un plaer.

#### DADES D'INTERÈS

- Assistència lliure. No cal inscripció prèvia.
- Lloc: Plaça de l'Espai Cívic Centre (C/Trinitat nº 12).
- Activitat inclosa dins l'**Itinerari Jove** de la Jornada Gastronòmica de les Plantes Oblidades.
- Edats recomanades: de 8 a 99 anys

[\(tornar a l'índex d'etnobotànica en directe\)](#)





**19:50 – 20:30 Com és la recepta de ratafia que fa generacions que elaborem? I que hem fet per mantenir-la viva? (Miquel Quatrecasas Giralt i Montserrat Ribas Sans – coneguts popularment com “els avis de la Flama del Canigó”)**

Explicació de la recepta tradicional d'elaboració de la ratafia que fa varies generacions que segueixen. Quines són les plantes que s'utilitzen? Com i quan s'han de recollir? Amb quina base alcohòlica s'ha de fer la ratafia? Quan de temps s'ha de deixar macerar? Aquestes i d'altres preguntes trobaran la resposta en les explicacions i demostracions entusiastes d'en Miquel i la Montserrat.

- A càrrec de Miquel Quatrecasas Giralt i Montserrat Ribas Sans, dos avis d'esperit jove, que des de fa uns anys pels volts de Sant Joan conviden a tothom qui ho vulgui a recollir les herbes de la ratafia. Sempre havien fet ratafia, sempre la mateixa recepta, recepta que gràcies a aquesta sortida anual ara han aconseguit transmetre als més joves. L'any passat es van fer una desena de ratafies diferents amb la mateixa recepta, ja us podeu imaginar com devia acabar el tast.

#### DADES D'INTERÈS

- Assistència lliure. No cal inscripció prèvia.
- Lloc: Plaça de l'Espai Cívic Centre (C/Trinitat nº 12).
- Activitat inclosa dins l'**Itinerari Jove** de la Jornada Gastronòmica de les Plantes Oblidades.
- Edats recomanades: de 8 a 99 anys

[\(tornar a l'índex d'etnobotànica en directe\)](#)

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





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

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

- [Descripció general](#)
- [12:30 – 14:00 Les Champaneles tenen convidats – Xerrada \(i tastet\) sobre menús silvestres en format cafè – teatre \(Marisa Benavente i Pilar Herrera – Les Champaneles\)](#)
- [16:00 – 17:00 Documental: Plantes que apareixen i creixen a l'hort. Reconeixement i usos \(Astrid van Ginkel – Fitomón\)](#)
- [17:00 – 18:00 Els Colors de la Ratafia \(Anna Selga i Martí\)](#)
- [18:00 – 19:00 L'horticultura i les varietats locals del nostre país, una via per una agricultura més sostenible. Presentació del llibre: L'hort del segon origen \(Jordi Puig Roca\)](#)
- [19:00 – 20:30 Documental: La voz del viento. Semillas de transición \(Jean Luc Danneyrolles i Carlos Pons\)](#)

*Descripció general:* En aquest espai tranquil i relaxat, podreu submergir-vos en el món de l'etnobotànica i l'agroecologia gràcies a les explicacions vivencials i entusiastes dels autors de tres llibres més que recomanables, i a partir de dos documentals que es mereixerien ser a totes les sales de cinema del país. “La gastronomia dels Camins”, “Els colors de la Ratafia”, i “L'hort del segon origen” són els llibres escollits; i “Plantes que apareixen i creixen a l'hort: reconeixement i usos”, i “La voz del viento: semillas de transición” els documentals. Apreneu, gaudireu, riureu, i somiareu, n'estem més que segurs.

[\(Tornar a l'índex espai cultural\)](#)







**12:30 – 14:00 Les Champaneles tenen convidats – Xerrada (i tastet) sobre menús silvestres en format cafè - teatre (Marisa Benavente i Pilar Herrera – Les Champaneles)**

La Marisa Benavente i la Pilar Herrera 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 i que ens presentaran en un espectacle en clau d'humor. No us perdeu aquest cafè – teatre, l'experiència promet.

#### DADES D'INTERÈS

- Assistència lliure. No cal inscripció prèvia. Aforament: 180 pax.
- Lloc: Sala Polivalent del Casal del Passeig (Passeig Verdaguer, nº 67)
- Activitat inclosa dins l'**Itinerari Jove** de la Jornada Gastronòmica de les Plantes Oblidades.
- Edats recomanades: de 8 a 99 anys

[\(Tornar a l'índex espai cultural\)](#)





**16:00 – 17:00 Documental: Plantes que apareixen i creixen a l'hort. Reconeixement i usos (Astrid van Ginkel - Fitomón)**

Mitjançant la gran capacitat didàctica, i també el rigor que la caracteritzen, en aquest fantàstic documental l'Astrid van Ginkel ens fa viatjar a través dels usos d'una cinquantena d'espècies, tant silvestres com cultivades. Concretament, el documental presenta unes 50 plantes útils que es poden cultivar a l'hort, i d'altres herbes que apareixen de forma espontània en horts o pels vorals i que també presenten usos d'allò més interessants.

L'Astrid van Ginkel és llicenciada en Farmàcia, té 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](http://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**

- Assistència lliure. No cal inscripció prèvia. Aforament: 180 pax.
- Lloc: Sala Polivalent del Casal del Passeig (Passeig Verdaguer, nº 67)
- Activitat inclosa dins l'**Itinerari Jove** de la Jornada Gastronòmica de les Plantes Oblidades.
- Edats recomanades: de 8 a 99 anys
- Durada: 40 minuts
- Idioma: català
- Any: 2017

[\(Tornar a l'índex espai cultural\)](#)



**17:00 – 18:00 Els colors de la Ratafia (Anna Selga i Martí)**

“Els colors de la Ratafia” ([www.elscolordsdelaratafia.cat](http://www.elscolordsdelaratafia.cat)) presenta una recepta gràfica de ratafia, obtinguda fruit de l'estudi etnobotànic de les Guilleries, 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 Guilleries, esdevenint un símbol de l'èxit de la pressió popular.

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 Guilleries. 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**

- Assistència lliure. No cal inscripció prèvia. Aforament: 180 pax.
- Lloc: Sala Polivalent del Casal del Passeig (Passeig Verdaguer, nº 67)
- Edats recomanades: de 18 a 99 anys

[\(Tornar a l'índex espai cultural\)](#)





**18:00 – 19:00 L'horticultura i les varietats locals del nostre país, una via per una agricultura més sostenible. Presentació del llibre: L'hort del segon origen (Jordi Puig Roca)**

Aquesta xerrada farà un viatge per diversos aspectes de l'horticultura del passat (gestió del sòl, maneig de varietats, eficiència energètica,...) per arribar al model actual de gestió de l'agricultura. També es farà un breu repàs de les varietats locals hortícoles i el seu paper en la conservació de l'agrobiodiversitat. Finalment, seguint alguns dels apartats del llibre, es farà una introducció als reptes de futur que afrontarà l'agricultura, especialment el canvi climàtic.

Jordi Puig i Roca. Ambientòleg llicenciat l'any 2000. És doctor en Ciències Ambientals especialitat Canvi Climàtic i Canvi Global Ambiental.. Ha treballat en el camp de la sostenibilitat i la gestió municipal, així com a l'administració pública (Generalitat de Catalunya, departaments de Medi Ambient i Presidència).

Actualment, col·labora a l'ICTA (Institut de Ciència i Tecnologia Ambiental de la UAB) en el camp de l'agrobiodiversitat cultivada. És membre del Consell de la Xarxa de Custòdia del Territori de Catalunya i Vocal de la Comissió Catalana de Varietats Locals del Departament d'Agricultura. Coordina, també, el grup de custòdia agrària de la Xarxa de Custòdia del Territori.

Ha publicat diversos articles científics, algun d'ells en revistes d'impacte internacional. Ha col·laborat en diverses publicacions, revistes i és autor o coautor de diversos llibres en el camp del patrimoni natural i cultural.

#### 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 12 a 99 anys

[\(Tornar a l'índex espai cultural\)](#)





**19:00 – 20:30 Documental: La voz del viento. Semillas de transición (Jean Luc Danneyrolles i Carlos Pons)**

Jean Luc Danneyrolles, es un agricultor i productor de llavors ecològiques de la Provença francesa i Carlos Pons, un documentalista espanyol implicat en moviments per la sobirania alimentària. El febrer del 2012 van començar un viatge fins a Granada amb la intenció de visitar projectes agroecològics i d'alternatives socials portant com a moneda de canvi una gran col·lecció de llavors.

Utilitzant com a fil conductor les llavors que es van intercanviant durant el viatge i les trobades amb 35 dels moltíssims projectes que estan germinant al mediterrani occidental, reflexionarem al voltant del viatge col·lectiu vers un nou món. Un viatge entorn de l'agroecologia, el decreixement, la cooperació, la permacultura, l'empoderament personal, la força del moviment popular, i sobre tot del canvi de paradigma socio-econòmic que tant urgeix a dia d'avui.

**Projectes visitats:** Mas Franch, Ecollavors, Esporus, Semillas Madre Tierra, Eco colònia Calafou, Didac S.Costa, 15M, Miquel Vallmitjana, Enric Duran, Cooperativa Integral Catalana, Esther Vivas, Derecho de Rebelión, Aurea Social, Gustavo Duch, Revista Soberanía Alimentaria, Yaiza, Can Masdeu, Guillem Tendero, La Garbiana, Roy Littlesun, Universidad del corazón único, Josep Pàmies, Dolça Revolucio, Ecoxarxa Lleida, Permacultura Montsant, Mariano Bueno, Ecollaures, Llavors d'Ací, Red sostenible y creativa, Ojo de agua, La Cúpula, Felah Mengus, Temazcali Efímero, La Tribu, BioAlacant, Vicent Bordera, Patricia Dopazo, Plataforma por la soberanía alimentaria País Valencià, Perifèries, Mercatremol, Proyecto Rúcula, Jardines de Acuario, Red de Permacultura del Sureste, Los Albaricoqueros, Rincon del Segura, Nuevos Recolectores, Sunseed, Agrodilar, Hortigas, Ecovalle, 15M Granada, La comida en nuestras manos.

**DADES D'INTERÈS**

- Assistència lliure. No cal inscripció prèvia. Aforament: 180 pax.
- Lloc: Sala Polivalent del Casal del Passeig (Passeig Verdaguer, nº 67)
- Activitat inclosa dins l'**Itinerari Jove** de la Jornada Gastronòmica de les Plantes Oblidades.
- Edats recomanades: de 12 a 99 anys
- Durada: 92 minuts
- Idioma: castellà
- Any: 2013

[\(Tornar a l'índex espai cultural\)](#)

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





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

(14:00 – 15:30, cal inscripció prèvia, 400pax, 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 amb la col·laboració de l'**experta en gastronomia silvestre Montserrat Enrich**, autora l'any 2014 del llibre "Herbes a la carta" i dedicada a la divulgació de la cuina amb plantes silvestres ([www.gastronomiasalvatge.com](http://www.gastronomiasalvatge.com) / [facebook.com/NaturaComestible/](https://facebook.com/NaturaComestible/)).

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

- **Sopa de farigola amb carbassa:** una sopa calenta, amb el toc especial de la carbassa
- **Trinxat amb salsa de ravenissa:** el tradicional trinxat de col d'hivern i patata, en el qual s'incorporen borratges i una deliciosa salsa de ravenissa i fruits secs
- **Bunyol de fonoll:** uns bunyols deliciosos i sorprenents, amb un toc suau de fonoll. Us agradarà, fins i tot a aquells a qui el fonoll us fa arrufar el nas.
- **Peres al vi amb un toc de ginebró:** els ginebrons donen a aquesta recepta tradicional un gust espectacular.

I per acompanyar:

- **Pa ecològic fet amb varietats tradicionals** de cereals, elaborat per la Cooperativa l'Aresta ([www.arestacooperativa.com](http://www.arestacooperativa.com))





I per fer-ho baixar:

- **Vi de varietats tradicionals de l'Anoia**, elaborat per l'Associació de Petits Viticultors de la Conca d'Òdena ([facebook.com/viticultorsconcaodena/](https://facebook.com/viticultorsconcaodena/)) i el Col·lectiu 7 de Vi, Sumollant
- **Infusió a base de diferents combinacions de plantes autòctones**, elaborada per Te Gust ([www.tegust.com](http://www.tegust.com))

A més a més, **a les 14:00 hi haurà la presentació del dinar**, per tal que pugueu descobrir com s'han elaborat els diferents plats que tastareu, així que ja no us quedaran excuses per no fer-los a casa.

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. Amb el resguard del pagament ja podreu accedir directament a recollir el dinar. No cal que passeu pel punt d'informació.
- Lloc: Passeig Verdaguer
- A les 14:00 hi haurà la presentació del menú
- Entre les 14:00 i les 15:30 es podrà recollir el dinar amb els corresponents tiquets.
- Tots els plats del menú són aptes per persones celíaques, intolerants a la lactosa, o vegetarianes.

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





## 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](#)
- [La memòria quieta. Exposició fotogràfica d'usos, costums i tradicions del camp català des de finals del S. XIX fins als primers anys de postguerra \(Fotografies de la col·lecció de J. F. G., Vilanova del Camí\)](#)
- [Exposició de varietats agrícoles tradicionals \(Xarxa Catalana de Graners\)](#)
- [Exposició de d'espècies silvestres comestibles](#)

*Descripció general:* Al llarg de tot el dia podreu gaudir de tres 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, i perquè a través de la fotografia viatgeu a uns temps en els quals els usos tradicionals que avui tractem de recuperar (i actualitzar) eren el pa de cada dia.

Al vestíbul de l'Espai Centre Cívic hi trobareu una exposició de fotografies que va des de finals de segle XIX fins als primers anys de la postguerra on s'observa la vida al camp català i detalls sobre la relació entre els seus habitants i els elements vegetals.

A la Plaça de l'Espai Cívic Centre hi haurà l'exposició de varietats agrícoles tradicionals, en el marc de la 9ª Fira de la Biodiversitat Cultivada de la Xarxa Catalana de Graners

Al vestíbul del Casal del Passeig hi haurà una exposició de les plantes silvestres comestibles, concretament s'hi mostraran aquelles que hauran estat emprades per elaborar les mostres dels tasts.

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







**La memòria quieta. Exposició fotogràfica d'usos, costums i tradicions del camp català des de finals del S. [XIX fins als primers anys de postguerra \(Fotografies de la col·lecció de J. F. G., Vilanova del Camí\)](#)**

Recull d'una col·lecció de fotografies que té la pretensió de mostrar diferents tècniques fotogràfiques a través del temps i veure la nostra societat en diferents àmbits a partir de finals del XIX fins als primers anys de la postguerra. A través de la fotografia els visitants podran viatjar a un temps en que la utilització d'elements vegetals per al dia a dia era quelcom totalment quotidià. Aquestes fotografies són un homenatge als usos, tradicions i costum que s'hi representen, i a totes aquelles persones que han fet possible que arribessin als nostres dies.

**DADES D'INTERÈS**

- Participació lliure
- Horari: de 10:00 a 21:00
- Lloc: vestíbul de l'Espai Cívic Centre (C/Trinitat nº 12)

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

**Exposició de varietats agrícoles tradicionals (Xarxa Catalana de Graners)**

Les entitats que formen part de la Xarxa Catalana de Graners es dediquen a la conservació i promoció de la biodiversitat cultivada. Conserven centenars de varietats agrícoles tradicionals que són el fruit de segles de selecció i intercanvi entre els agricultors. En aquesta exposició podreu veure una petita mostra d'aquest valuosíssim llegat, del qual som hereus com a societat.

L'exposició està organitzada per la Xarxa Catalana de Graners, i s'emmarca en la 9ª Fira de la Biodiversitat Cultivada de la Xarxa Catalana de Graners que es desenvolupa en el si de la Jornada Gastronòmica de les Plantes Oblidades

**DADES D'INTERÈS**

- Participació lliure
- Horari: de 10:00 a 21:00
- Lloc: plaça de l'Espai Cívic Centre (C/Trinitat nº 12)

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





### Exposició d'espècies silvestres comestibles

En aquesta exposició podreu observar les espècies silvestres comestibles emprades per dur a terme les mostres dels tasts. 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 sí, sempre assegurant-nos que les identifiquem correctament i que les recollim d'indrets lliures de fitosanitaris.

#### DADES D'INTERÈS

- Participació lliure
- Horari: de 10:00 a 14:00 i de 16:00 a 21:00
- Lloc: vestíbul del Casal del Passeig (Passeig Verdaguer, nº 67)

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

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





## 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](#)
- [Fem planter, amb varietats tradicionals! \(Xarxa Catalana de Graners\)](#)
- [Construeix un ocell amb una carbassa! \(Jocs Troks\)](#)
- [Cultiva plantes aromàtiques, és molt fàcil! \(Herbes de l'Alt Pirineu\)](#)
- [Fes les teves pròpies sals d'herbes, i tasta-les! \(Parc de les Olors de l'Albi\)](#)
- [Entrepanets silvestres, bons i saludables! T'atreveixes a fer-ne? \(Els Corremarges\)](#)

*Descripció general:* Al llarg de tot el dia hi haurà repartides per diferents punts de la fira 5 activitats dirigides als més menuts per tal que ells també puguin descobrir de forma divertida els usos de les plantes oblidades. Fer planter de varietats tradicionals, construir un ocell amb una carbassa, fer i tastar les pròpies combinacions de sals d'herbes, aprendre a cultivar plantes aromàtiques, i elaborar mini entrepans silvestres d'allò més bons i saludables són les propostes que hem pensat específicament pels més menuts de la casa. Activitats dirigides a infants de 4 a 12 anys.

Totes aquestes activitats són gratuïtes gràcies al programa **Impuls** de l'Ajuntament d'Igualada, i s'emmarquen en l'**Itinerari Jove** de la Jornada Gastronòmica de les Plantes Oblidades.

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





### Fem planter, amb varietats tradicionals! (Xarxa Catalana de Graners)

Quelcom tant simple com plantar una llavor. Una llavor que ha arribat als nostres dies gràcies als agricultors i agricultores que durant generacions l'han seleccionat i cultivat. Podreu plantar llavors de perbort, albergínia, tomàquet, meló, sínidira, ... i el més important, totes aquestes llavors seran de varietats agrícoles tradicionals. Us endureu a casa les llavors que hagueu plantat, per tal de veure créixer el meló mallorquí, el tomàquet del Pare Benet, el pebrot Lloret o l'albergínia llarga, i quan arribi l'estiu podreu menjar-vos aquestes hortalisses tant bones i saludables, plantades i cuidades per vosaltres mateixos.

- A càrrec de la Xarxa Catalana de Graners ([graners.wordpress.com](http://graners.wordpress.com)), una federació que aglutina més d'una desena d'entitats catalanes dedicades a la conservació i difusió de la Biodiversitat Cultivada, per tal de promoure la sobirania alimentària i la sostenibilitat. L'activitat s'emmarca en la 9ª Fira de la Biodiversitat de la Xarxa Catalana de Graners, que enguany té lloc dins la Jornada Gastronòmica de les Plantes Oblidades.

#### 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
- Activitat inclosa dins l'**Itinerari Jove** de la Jornada Gastronòmica de les Plantes Oblidades.
- Lloc: totes les activitats infantils s'ubiquen al llarg de la fira i estaran degudament senyalitzades per tal que siguin visibles. Es pot veure la posició exacta de cadascuna d'elles al plànol de distribució de les activitats.
- Edats recomanades: de 4 a 12 anys

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





### Construeix un ocell amb una carbassa! (Jocs Troks)

Com és possible construir un ocell amb una carbassa? En aquesta activitat ho descobriràs, perquè és molt senzill. El secret es troba en utilitzar carbasses de vinar. Aquesta varietat tradicional de carbasses no s'utilitzaven per menjar, sinó com a recipients per guardar-hi la beguda. Són carbasses que quan s'assequen queden pràcticament buides de dins, i el més important, la pell esdevé totalment dura i rígida. Gràcies a l'enginy, podem transformar aquestes carbasses en unes boniques i senzilles joguines. En aquest taller es convertiran en un ocell, que us podreu endur cap a casa, queden maquíssims!

- A càrrec de Jocs Troks (jocstroks.com), una petita empresa familiar que es dedica a realitzar jocs i artesanía amb carbasses, a banda de crear també tot tipus de jocs amb fusta. Gràcies al seu enginy i destresa han aconseguit donar una nova vida a les carbasses de vinar, que deixat de ser recipients per guardar-hi el vi i han passat a convertir-se en espectaculars titelles, làmpades, paracaigudes, globus, ocells i molt més.

#### 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
- Activitat inclosa dins l'**Itinerari Jove** de la Jornada Gastronòmica de les Plantes Oblidades.
- Lloc: totes les activitats infantils s'ubiquen al llarg de la fira i estaran degudament senyalitzades per tal que siguin visibles. Es pot veure la posició exacta de cadascuna d'elles al plànol de distribució de les activitats.
- Edats recomanades: de 4 a 12 anys

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





### Cultiva plantes aromàtiques, és molt fàcil! (Herbes de l'Alt Pirineu)

Segurament que coneixes el romaní, la farigola o la sajolida. Aquestes són només algunes de les moltes plantes aromàtiques que creixen a Catalunya. En aquesta activitat descobriràs com són aquestes espècies, i sobre tot, com cultivar-les, per tal que en puguis gaudir des del balcó de cada. Veurem com hem de plantar les diferents espècies, les plantarem mitjançant llavors o esqueixos, i us les podreu endur cap a casa.

- A càrrec de Gemma i Pedro, impulsors del projecte Herbes de l'Alt Pirineu ([www.herbesdelaltpirineu.com](http://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
- Activitat inclosa dins l'**Itinerari Jove** de la Jornada Gastronòmica de les Plantes Oblidades.
- Lloc: totes les activitats infantils s'ubiquen al llarg de la fira i estaran degudament senyalitzades per tal que siguin visibles. Es pot veure la posició exacta de cadascuna d'elles al plànol de distribució de les activitats.
- Edats recomanades: de 4 a 12 anys

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





### Fes les teves pròpies sals d'herbes, i tasta-les! (Parc de les Olors de l'Albi – Les Garrigues)

Les sals d'herbes són una delícia per als sentits. Diferents plantes aromàtiques seques i esmicolades, combinades amb una mica de sal de bona qualitat, i posades sobre un bon pa de forner i oli d'oliva verge extra, fan venir salivera fins i tot als més escèptics. En aquesta activitat podreu fer la vostra pròpia sal d'herbes, combinant les espècies aromàtiques que més us agradin, barreja que us endureu cap a casa per tal de poder fer-la servir. I per comprovar si ha quedat bona, la podreu tastar amb oli i pa. No us agafa gana?

- A càrrec de Roser Carol Casas i Ferran Obiols Galí, impulsors de Les Basselles ([www.parcdelesolors.com/parc-de-les-olors-les-basselles](http://www.parcdelesolors.com/parc-de-les-olors-les-basselles)), el jardí etnobotànic visitable ubicat a la Vall de la Coma, al terme municipal de la vila de l'Albi, comarca de les Garrigues. La sal d'herbes és un dels productes estrella de les Basselles. Amb poc més de quatre anys d'elaboració ininterrompuda han aconseguit fidelitzar un petit grup de clients que l'esperen amb candaletes, doncs valoren moltíssim la seva senzillesa i versatilitat. Es tracta d'un condiment alimentari elaborat a partir de deu herbes aromàtiques diferents, mixturades amb sal iodada del mediterrani, adient per assaonar un amplí ventall de plats: carn, peix, amanides, pastes, arrossos, etc. En lloc de morter, utilitzem una picadora elèctrica per tal de polvoritzar les herbes de forma ràpida i efectiva.

#### 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
- Activitat inclosa dins l'**Itinerari Jove** de la Jornada Gastronòmica de les Plantes Oblidades.
- Lloc: totes les activitats infantils s'ubiquen al llarg de la fira i estaran degudament senyalitzades per tal que siguin visibles. Es pot veure la posició exacta de cadascuna d'elles al plànol de distribució de les activitats.
- Edats recomanades: de 4 a 12 anys

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





### Entrepanets silvestres, bons i saludables! T'atreveixes a fer-ne? (Els Corremarges)

Melmelades silvestres artesanes dels Corremarges, pa de varietats antigues de cereals de l'Aresta, i les millors plantes silvestres que creixen pels marges i camps. Qui ho deia que els entrepanes són avorrits i monòtons? Vine a aquesta activitat i aprendràs a fer uns entrepanets saludables i d'allò més bons. Fes les combinacions que vulguis, perquè estem segurs que el resultat serà sempre bo. Descobreix que amb plantes oblidades, també es poden fer entrepanes!

- A càrrec de Guillem Figueras Moreu i Natacha Filipi, impulsors dels Corremarges ([www.elcorremarges.wordpress.com](http://www.elcorremarges.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
- Activitat inclosa dins l'**Itinerari Jove** de la Jornada Gastronòmica de les Plantes Oblidades.
- Lloc: totes les activitats infantils s'ubiquen al llarg de la fira i estaran degudament senyalitzades per tal que siguin visibles. Es pot veure la posició exacta de cadascuna d'elles al plànol de distribució de les activitats.
- Edats recomanades: de 4 a 12 anys

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

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







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

**Establint les bases per al desenvolupament d'una estratègia que permeti visibilitzar i donar valor afegit als productes elaborats amb espècies silvestres i varietats tradicionals i garantir-ne la sostenibilitat ambiental, social i econòmica.**

### Quan i on

Diumenge dia 8 d'abril a la Masia de Can Mercaderet (A 5 km d'Igualada. a peu de carretera, accés molt fàcil. Proporcionarem coordenades exactes i indicacions precises a tot els inscrits)

### Objectius i contingut

#### Objectiu

Treballar en el desenvolupament d'una estratègia concreta, realitzable i aplicable a curt – mig termini que permeti identificar i dotar de valor afegit els productes elaborats amb espècies silvestres i varietats agrícoles tradicionals que hagin estat elaborats de forma sostenible en termes ambientals i socials. Jornada dirigida exclusivament a professionals del sector.

#### Contextualització

En base als resultats obtinguts en experiències realitzades en altres sectors i en d'altres països de l'àmbit europeu, aquest projecte ha de servir per una banda per visibilitzar i afavorir-ne la sostenibilitat econòmica. Per una altra banda ha de servir per garantir que els productes comercialitzats elaborats amb espècies silvestres i varietats agrícoles tradicionals s'elaborin de forma sostenible en termes ambientals i socials, contribuint així al desenvolupament d'un sistema agroalimentari més sostenible que fomenti el desenvolupament rural i la preservació del patrimoni natural i sociocultural del país.

#### Punt de partida i contingut de la trobada.

La idea de partida és treballar en el desenvolupament d'un certificat (basat en els Sistemes de Garantia Participativa o altres opcions) que permeti identificar i dotar de valor afegit els productes descrits anteriorment.

La Jornada comptarà amb la presència dels responsables de diferents iniciatives que presenten certes similituds amb la que es planteja desenvolupar, per tal de poder conèixer els pros i contres amb que s'han trobat experiències de caire similar. A continuació es presentaran les bases inicials de l'estratègia proposada per part d'un representant del Col·lectiu Eixarcolant.

Tot seguit, es realitzaran grups de treball per tal d'abordar diferents aspectes de la proposta embrionària plantejada. A partir de les conclusions que s'extreguin d'aquest treball col·lectiu es definiran les línies mestres de treball d'ara en endavant, configurant grups de treball en els quals tothom qui ho desitgi podrà prendre'n part i que seran els qui en els propers mesos hauran d'anar donant cos al projecte. L'objectiu és realitzar un projecte el màxim col·laboratiu, inclusiu i útil des del primer moment.





La Jornada clourà amb un dinar popular per a tots els assistents elaborat amb espècies silvestres i varietats tradicionals obtingudes de la mateixa finca de Can Mercaderet, gràcies a la col·laboració de l'Associació Agroecològica de Can Mercaderet ([www.ecomercaderet.cat](http://www.ecomercaderet.cat))

### Programa

10:00 – 10:30 Presentació de la Jornada per part d'en Marc Talavera , impulsor del Col·lectiu Eixarcolant i investigador de la Universitat de Barcelona. Benvinguda a tots els assistents i cafè.

10:30 – 11:00 L'estat de les SPG en l'àmbit peninsular, i experiència concreta del desenvolupament d'un projecte de certificació via SPG dels productes agroalimentaris obtinguts a la Serra d'Espadà. (a càrrec de David Navarro, impulsor de la SPG de la Serra d'Espadà i investigador de la Universitat de Barcelona)

11:00 – 11:30 Experiències dutes a terme per afavorir la sostenibilitat i la qualitat dels productes elaborats amb PAM (a càrrec de Roser Cristóbal i Eva Morè, investigadores del Centre Tecnològic i Forestal de Catalunya)

11:30 – 12:00 La menció de Nature & Progrès, quaranta anys de certificació de productes agroalimentaris a França mitjançant el sistema SPG i incorporant criteris ambientals i també socials. (a càrrec de Simon Carraz, membre de l'organització Nature & Progrès)

12:00 – 12:30 Bases embrionàries per al desenvolupament d'una estratègia que permeti visibilitzar i donar valor afegit als productes elaborats amb espècies silvestres i varietats tradicionals, i garantir-ne la sostenibilitat ambiental, social i econòmica (a càrrec de Marc Talavera Roma, impulsor del Col·lectiu Eixarcolant i investigador de la Universitat de Barcelona)

12:30 – 13:30 Grups de treball per debatre les bases embrionàries plantejades. La dinamització dels diversos grups de treball anirà a càrrec del Col·lectiu Eixarcolant

13: 30 – 14: 15 Posada en comú de les conclusions extretes en els diferents grups de treball i definició de les properes actuacions a dur a terme, en termes de contingut i de calendari.

14: 15 – 14: 30 Cloenda de la Jornada i inici del dinar popular.

### Qui hi pot participar

Tothom que d'una forma o altra treballi professionalment amb espècies silvestres i varietats agrícoles tradicionals.

### Inscripció

La participació a la Jornada és gratuïta però cal [inscripció prèvia](#)

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





## 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 i als responsables dels equipaments Espai Cívic Centre i Casal del Passeig, per haver fet possible la materialització d'aquesta 3a Edició de la Jornada Gastronòmica de les Plantes Oblidades gràcies al finançament aportat i / o la sessió d'espais.

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

