

#JoEixarcolant2019

# QUARTA JORNADA GASTRONÒMICA DE LES PLANTES OBLIDADES

13.04.2019

► 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

surtdecasa.cat  
Centre

ECOMERCADERET

Xarxa Productes  
de la Terra

L'ANCIÀ  
DEL CAMP  
A LA  
TAULA

ORGANITZAT PER:  
Col·lectiu Eixarcolant





# LA JORNADA GASTRONÒMICA DE LES PLANTES OBLIDADES

Una Jornada única amb més de 90 propostes d'activitats per (re)descobrir les plantes oblidades i gaudir del dissabte 13 d'abril de 2019. Tasts, Xerrades tècniques, Xerrades i projeccions, Etnobotànica en directe, Tallers, Sortides etnobotàniques, Píndoles etnobotàniques, Tallers familiars, Activitats infantils, Dinar silvestre, Actuacions musicals, Fira de productes silvestres i varietats tradicionals, i Exposicions.

## Què és?

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

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

de la forma que més li vingui de gust.

És una Jornada única a nivell català i a tot el sud d'Europa, que és possible gràcies a la implicació dels 151 ponents del màxim nivell que hi participen, l'organització totalment voluntària per part del Col·lectiu Eixarcolant, i els més de 100 voluntaris vinguts d'arreu del país. El resultat és que a Igualada, el proper 13 d'abril, hi tindran lloc més d'una norantena d'activitats (concebudes amb la màxima qualitat i rigor) a través de les quals podreu descobrir unes plantes amb les quals probablement mai abans us havíeu fixat. Tant si sou botànics entusiastes com si no sabeu reconèixer ni tant sols un enciam, estem més que convençuts que gaudireu d'aquesta Jornada, perquè una cosa està clara: tots mengem, de mitjana cinc cops al dia. I sí, mentre gaudiu de les activitats també descobrireu com un nou model de producció, distribució i consum d'aliments és possible: més sostenible, que dignifiqui la feina dels agricultors, que garanteixi una ali-

mentació de qualitat a l'abast de tothom, i que permeti la conservació dels paisatges característics de les zones rurals i la seva biodiversitat.

La major part d'activitats són adequades per totes les edats, des d'infants a persones grans; si bé les activitats infantils són específicament per nens i nenes, i alguns dels tallers s'adrecen només a adults. [Enguany, diferenciem l'ITINERARI FAMILIAR amb totes aquelles activitats especialment adequades per participar-hi amb els infants.](#)

A continuació hi trobareu informació de les diferents activitats, de l'indret en el qual es realitzen i de la forma de participar-hi. Si desitgeu ampliar encara més la informació tot consultant el programa detallat, o realitzar la inscripció per aquelles activitats que així ho requereixen, podeu fer-ho còmodament a la web [www.eixarcolant.cat](http://www.eixarcolant.cat).

## El Col·lectiu Eixarcolant

La Jornada Gastronòmica de les Plantes Oblidades està organitzada pel Col·lectiu Eixarcolant, una entitat sense ànim de lucre que fomenta la recuperació (i adaptació a la realitat actual) dels usos corresponents a espècies silvestres comestibles i varietats agrícoles tradicionals, com a eina per afavorir un model agroalimentari més sostenible, saludable i just, que proporcioni aliments de qualitat a l'abast de tothom, i que afavoreixi el desenvolupament sostenible de l'entorn rural. L'entitat duu a ter-

me projectes de recerca científica, divulgació i assessorament. Cal posar de relleu que tota, absolutament tota, l'organització de la Jornada es duu a terme de forma voluntària.

Aquest esdeveniment, que compta amb la col·laboració i finançament de l'Ajuntament d'Igualada, el Consell Comarcal de l'Anoia, i la Universitat de Barcelona, sens dubte no existiria sense les moltes persones, entitats 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 que la converteixen en única a tot el sud d'Europa. Ponents, voluntaris, paradistes, participants, sense vosaltres aquesta Jornada ni seria possible ni tindria sentit. En nom del Col·lectiu Eixarcolant, moltes gràcies. Som dipositaris de la vostra confiança, farem tot el que estigui al nostre abast perquè gaudiu d'una Jornada única.

## Dades pràctiques per gaudir de la jornada



- Igualada (Espai Cívic Centre, Casal del Passeig, Plaça Espai Cívic Centre, Plaça del Gasogen, Passeig Verdaguer). A la contraportada s'indica la ubicació de les diferents activitats i com accedir a la Jornada vingueu d'on vingueu.



- 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, aquest es realitzarà per Internet en el mateix moment de formalitzar la inscripció. Excepcionalment el cas del dinar, 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. Pel dinar si que serà necessari recollir el tiquet al punt d'informació, fet que evitarà que hàgiu de fer cua a l'hora de dinar.



- Una de les activitats de la Jornada és un dinar elaborat amb espècies silvestres i varietats tradicionals apte per vegetarians. Alhora, moltes de les parades presents a la fira oferiran productes alimentaris elaborats amb plantes oblidades.



- Tots els espais són accessibles per persones amb problemes de mobilitat.



## Per què és important que a Catalunya es celebri un esdeveniment com la Jornada Gastronòmica de les Plantes Oblidades ?

### Algunes dades:

••• El 90% de la població del planeta s'alimenta a partir de tant sols 30 espècies vegetals, però només a la comarca de l'Anoia hi trobem més de 100 espècies silvestres comestibles i s'hi havien cultivat més de 500 varietats agrícoles tradicionals. En el conjunt de Catalunya superen de llarg el miler.

••• Som uns grans desconixedors del potencial que espècies silvestres i varietats tradicionals ens ofereixen. A l'àrea metropolitana de Barcelona només un 17% de la població sap que l'ortiga (*Urtica dioica*) és comestible, percentatge que és inferior al 5% en el cas dels blets (*Chenopodium album*) o els colitxos (*Silene vulgaris*).

••• Sí, les plantes oblidades són bones i ens agraden. Gràcies als tasts duts a terme durant les edicions del 2016, 2017 i 2018 s'ha pogut constatar com el 70% de les mostres elaborades amb plantes silvestres o varietats tradicionals en desús ens agraden tant com els productes que consumim habitualment.

••• A part de proveir-nos d'aliments, per què més és important la pagesia? Els paisatges catalans, i els de tot el mediterrani, es mantenen tal i com els coneixem gràcies als pagesos. Sense pagesos no tan sols deixariem de tenir aliments, sinó que els paisatges serien radicalment diferents de tal i com els coneixem. Posar en valor la feina dels pagesos, i contribuir que l'agricultura sigui més sostenible, no és només una qüestió de dignitat, sinó que és també una qüestió de futur.

••• I per què és interessant en termes de sostenibilitat cultivar aquestes espècies i varietats? Poden ser cultivades de forma sostenible amb molta facilitat ja que estan molt adaptades a les condicions locals, i contribueixen a un fet tan important com és la mitigació dels efectes del canvi climàtic i a generar una agricultura d'alt valor natural.

••• D'on prové allò que mengem? Parlem de sobirania alimentària. Actualment, 10 multinacionals controlen el 75% del mercat mundial de llavors; les quals estan estretament relacionades amb les 11 multinacionals que controlen el 98% del mercat mundial de productes fitosanitaris. Hem perdut la sobirania alimentària. No som lliures de menjar allò que volem, ja que els agricultors no són lliures de plantar allò que volen. Només mitjançant la recuperació de les varietats agrícoles tradicionals i de les espècies silvestres comestibles, els agricultors podran deixar de plantar les llavors que els venen les grans multinacionals.

••• És important preguntar a les àvies i als avis que ens expliquin què feien antigament amb les plantes del seu entorn. Recuperar coneixements tradicionals no vol dir recuperar una fotografia fixa de fa 50 o 100 anys, ni molt menys, però es tracta de conèixer què es feia antigament per tal d'adaptar aquests usos a la realitat actual. Fa 50 anys ningú s'hauria imaginat menjar xips de malva, per exemple.

••• L'ús d'aquestes espècies silvestres i varietats tradicionals no ha d'anar en contra de res, sinó a favor de tot. Aquestes plantes oblidades tenen un lloc a l'entrepà dels nostres fills, al taper del dinar, al bar de tapes del barri, i al restaurant de més avantguarda. Aquesta és la filosofia de la Jornada i la filosofia del Col·lectiu Eixarcolant: recuperar l'ús d'aquestes plantes oblidades per tothom i en plena convivència amb els productes que ja es consumeixen actualment.

Totes les dades que es mostren han estat extretes d'estudis científics elaborats per centres de recerca nacionals i internacionals amb el màxim de rigor.



**jardineria Travé**

Ctra. N-II km 548  
Tel./Fax 93 807 80 87  
08719 SANT GENIS - JORBA

**EXTRAESCOLARS, CASALS  
FESTES D'ANIVERSARI...  
PER A MENTS INQUIETES**

**inQuiet**

c/ de la torre 36, Igualada  
Telf. 931316044 - inquiet.cat

# SOM PAÍS

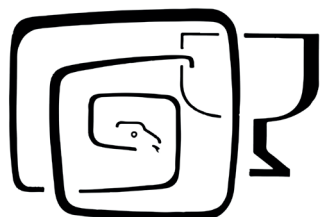
## SOSTENIBILITAT AL PARC NATURAL DE MONTSERRAT

### 13 i 14 ABRIL 2019 | EL BRUC

Consulta totes les activitats a [www.bruc.cat](http://www.bruc.cat)

**DISSABTE 13**  
19:00H Esther Peñarrubia  
21.30H Natxo Tarrés & The Wireless

**DIUMENGE 14**  
10H Xevi Verdaguer | Montse Batlle  
16H Teresa Forcades | Gustavo Duch  
18.30H Aleix Pàmies



FARMÀCIA PAGÈS BERTRÀN  
Pau Muntadas, nº54 - IGUALADA -



Optica Rodrigo  
DESDE 1911







## Tasts

A la Jornada s'hi duran a terme quatre tipus de tasts (galetes, envinagrats, xocolates i patés vegetals). En tots els tasts el denominador comú és la utilització d'espècies silvestres o varietats agrícoles tradicionals. 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 10 mostres diferents. Tastareu les mostres sense saber de què estan fetes, i serà després quan descobrireu quins en són els ingredients. Abans del tast us facilitarem una llista dels al·lèrgens que incorpora cada mostra per tal que pugueu fer el tast amb tota tranquil·litat. Al llarg de tot el tast el presentador us explicarà com poder emprar en el vostre dia a dia les espècies i varietats que heu degustat. En acabar us donarem una llista amb la composició i procés d'elaboració de totes les mostres que heu degustat. 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 (a través del web [www.eixarcolant.cat](http://www.eixarcolant.cat)) i es realitzen a la sala polivalent de l'Espai Cívic Centre (C/Trinitat nº 12). [Activitats incloses en l'itinerari familiar de la Jornada Gastronòmica de les Plantes Oblidades.](#)

## Xerrades tècniques

Experts en la matèria vinguts d'arreu mostraran de forma planera i a l'abast de tothom, però amb rigor, com es poden 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 al llarg de tot el dia, que tindran lloc a la sala annexa de l'Espai Cívic Centre (C/Trinitat nº 12). Assistència lliure, no cal inscripció prèvia.

## Xerrades i projeccions

En aquest espai hi trobareu xerrades que més que conferències són experiències vivencials, materials audiovisuals per il·lustrar amb nitidesa els conceptes exposats, i informació rigorosa però transmesa de forma amena i planera sobre les plantes oblidades. Podreu aprendre com recollir i conservar les vostres pròpies llavors; recuperar els coneixements d'una abadesa que visqué fa més de 900 anys; conèixer el procés d'obtenció de la mel recopilat per un arxiver dels Caputxins; descobrir com una ciutat pot esdevenir també un entorn comestible; o conèixer la lluita del poble Palestí per salvar les oliveres de l'ocupació Israeliana, entre d'altres. Hi haurà 9 xerrades i projeccions que tindran lloc a la Sala Polivalent del Casal del Passeig (Passeig Verdaguier, nº 67). Assistència lliure, no cal inscripció prèvia.

## Etnobotànica en directe

Un espai viu, dinàmic, divers, multicultural, reflex de l'etnobotànica d'ahir, d'avui i de demà. 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 viva. En aquest espai ens proposem el repte de combinar tres eixos que són fonamentals: transmissió directa de coneixements tradicionals, enriquiment dels coneixements tradicionals gràcies als intercanvis culturals, i adaptació i ús d'aquests coneixements tradicionals d'acord amb la realitat actual. L'Oriol Càlichs ens parlarà de la seva experiència en un menjador escolar introduint espècies silvestres; l'Ada Parellada ens farà una petita demostració; experts ens explicaran plats de Grècia, Mèxic i Perú amb plantes que podem trobar també a casa; i podreu veure com utilitzar algunes plantes per omplir la vostra farmaciola o fins i tot per construir bicicletes. Aquests són només alguns dels catorze testimonis que us faran emocionar amb els seus coneixements i vivències entorn de les plantes oblidades. Activitats situades a la plaça de l'Espai Cívic Centre (C/Trinitat, nº 12). Assistència lliure, no cal inscripció prèvia.

**Forn de llenya i massa mare**

Com abans

Avda. Canaletes, 36 Jorba  
Telf: 93 809 40 54  
Plaça Fàtima, 6 Sant Martí de Tous  
Telf: 93 809 67 39

des de 1920

**El forn de Jorba**











## Tallers

Moltes vegades ens oblidem d'allò que ens expliquen, però difícilment ens oblidem d'allò que fem amb les pròpies mans. A la Jornada podreu experimentar amb els usos de les plantes oblidades mitjançant setze tallers, per tal que vosaltres sigueu els protagonistes. Us atreviu a fer receptes amb la nyàmpera? Sabeu elaborar mató amb llet de cabra i herbacol? Us agradaria descobrir com mariden espècies silvestres i vins de varietats locals? O potser sou més de fer còctels silvestres? Aquests tallers i molts més són els que trobareu a la Jornada. Tots els tallers es realitzen al Casal del Passeig (Passeig Verdager, nº 67), tenen una durada d'una hora, i estan impartits per professionals sobradament qualificats en la matèria corresponent. Es recomana ser-hi uns minuts abans de l'inici del taller ja que començaran amb màxima puntualitat. Cal inscripció prèvia i tenen un cost d'entre 5€ i 9€ per participant. 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.



## Sortides etnobotàniques

Us oferim l'oportunitat de participar en dues passejades de dues hores i mitja que us permetran descobrir aquelles plantes útils que tenim a tocar i que tanmateix moltes vegades passen totalment desapercebudes. Les trobareu fins i tot dins mateix de la ciutat, i també als camps, camins i marges situats just fora dels límits urbans. I és que a tocar de casa hi creixen espècies d'allò més interessants per emprar en el dia a dia de forma ben senzilla. Aquestes sortides us captivaran, ja que la passió i entusiasme de l'Esteve Padullés i Els Corremarges és encomanadissa. Els usos i curiositats de les diferents plantes que trobareu al llarg del recorregut senzillament us atraparan. Inici i final de les sortides a la plaça de l'Espai Cívic Centre (C/Trinitat, nº 12). Cal inscripció prèvia i l'activitat té un cost de 5€ per participant. El pagament es realitzarà online en el moment de fer la inscripció. Amb el resguard del pagament ja podreu accedir directament a les sortides, no cal que passeu pel punt d'informació. El recorregut és senzill i curt, apte per a tothom que no tingui manifestos problemes de mobilitat. Es recomana dur calçat adequat.



## Píndoles etnobotàniques

Aquesta és una de les novetats de l'edició d'enguany. Les píndoles de matí (de 12:30h a 14h) i de tarda (18:30h a 20h) són el més semblant que hi pot haver que algú t'expliqui, de tu a tu, què fer amb una planta. En grups de tan sols 8 persones anireu rotant al llarg d'una hora i mitja per les cinc activitats que conformen les píndoles etnobotàniques (de matí o de tarda). Imagineu-vos en un carrer on us aneu trobant amb veïns i veïnes que molt amablement comparteixen amb vosaltres els seus coneixements per tal que també passin a ser els vostres coneixements. Al matí podreu aprendre com es fa el pa romà, les berraines i les figues esbardades, el xarop de pi, el guarapo i el licor amb marialluïsa. A la tarda serà el torn de les amanides feréstegues, el xampanyet de saüc, la mel, la ratafia i l'ús del plantatge per trenar petits objectes. Es tracta d'una activitat innovadora però que no tracta de fer res més que emular la forma tal i com des de temps immemorials s'han transmès els coneixements: parlant, de tu a tu, de forma directa i vivencial, a partir de l'experiència. Les Píndoles Etnobotàniques tindran lloc al Passeig Verdager, a l'alçada del Casal del Passeig (nº 67). Cal inscripció prèvia i l'activitat té un cost de 8€ per participant. El pagament es realitzarà online en el moment de fer la inscripció. Amb el resguard del pagament ja podreu accedir directament a l'activitat, no cal que passeu pel punt d'informació.



te gust®

Cal Senzill  
CONSERVES NATURALS

**CERVESES CATALANES I DEL MÓN ARTESANES I INDUSTRIALS**

Distribució i venda a bars, restaurants i botigues.  
652 92 66 68 Bernat

**CISTELLES ECOLÒGIQUES**  
CAL MERCADERET  
a 5km d'Igualada  
ecomercaderet@gmail.com  
657535562

fitomón

**9è mercat de les espècies**  
Productes de la terra  
8 juny | 2019 | Argençola  
www.eltrill.org

**Aquest any la Menta**

ASSOCIACIÓ DE PETITS VITICULTORS DE LA CONCA D'ÒDENÀ

PROJECTE SINGULAR  
PLANTES AQUÀTIQUES · AUTÒCTONES ÚTILS

**VIVER TRES TURONS**

economia social  
Generalitat de Catalunya  
Departament de Treball, Afare Social i Famílies

**LES REFARDES COOP**  
LLAVORS ECO FETES AQUI  
WWW.LESREFARDES.COOP  
93 714 12 76

**Venda d'arbres fruiters de varietats tradicionals**

Cruïlles (Girona) Tel.650742502  
info@arboreco.net · www.arboreco.net

arboreco





## Tallers familiars

Tallers per fer en família, entenent evidentment família en el sentit més ampli i obert possible. L'objectiu és que adults i infants comparteixin aquests tallers en els quals els protagonistes seran els infants però en que els adults sereu imprescindibles per al seu bon desenvolupament. Per aquest motiu cada adult pot anar acompanyat d'un màxim de 2 infants entre 6 i 14 anys. El joc, la descoberta, la creativitat són alguns dels elements que es treballaran en aquests tallers, esperant que esdevinguin una eina lúdica i d'aprenentatge i que contribueixin a explorar usos de les plantes fins ara desconeguts, tant pels adults com pels infants. Trobareu unes sis propostes de tallers familiars al llarg de la Jornada. Es realitzaran a l'Espai Cívic Centre (C/Trinitat, n° 12) i cal inscripció prèvia amb un cost de 5€ per adult. Recordem que cada adult pot anar acompanyat d'un màxim de dos infants i per tant, no poden assistir-hi sols. [Activitats incloses en l'itinerari familiar de la Jornada Gastronòmica de les Plantes Oblidades.](#)



## Activitats infantils

Al llarg de tot el dia hi haurà repartides per diferents punts de la fira 7 activitats dirigides als més menuts per tal que ells també puguin descobrir de forma divertida els usos de les plantes oblidades. Descobrir la importància de la biodiversitat vegetal, aprendre a fer un pica pica silvestre, fabricar una joguina amb una carbassa, fer boles de llavors, elaborar pestos silvestres, o descobrir quines plantes del bosc es poden menjar o fer servir per elaborar infusions són propostes que hem pensat específicament pels més menuts de la casa. Activitats dirigides a infants de 4 a 12 anys, que es poden realitzar al llarg de tot el dia a les parades de la fira corresponents. Són activitats gratuïtes amb assistència lliure. [Activitats incloses en l'itinerari familiar de la Jornada Gastronòmica de les Plantes Oblidades.](#)



## Dinar silvestre

I com no podia ser d'altra manera, les plantes silvestres també seran les protagonistes del dinar. Comprovarem 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. El dinar d'enguany consta de tres plats (1r. Sopa de pisana i fulles verdes silvestres; 2n. Empedrat d'alexandri amb salsa de ravenisses; 3r. Croqueta de farigola) i postres (tiramisú de cirera de pastor). Tot acompanyat de pa ecològic fet amb varietats tradicionals de la Cooperativa l'Aresta, i vi de varietats tradicionals de l'Anoia elaborat per l'Associació de Petits Viticultors de la Conca d'Òdena. I per acabar una infusió de diferents combinacions de plantes silvestres elaborada per Sambucus Cooperativa. Prepareu-vos per assaborir de nou un dinar digne dels millors restaurants d'avantguarda del país i amb les plantes silvestres com a protagonistes. Com en les darreres edicions 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)). Tots els plats del menú són aptes per persones vegetarianes. En el cas que tingueu intolerància a la lactosa o celiàquia anoteu-ho a la inscripció i digueu-ho en el moment de recollir el tiquet i confeccionarem el menú amb alternatives per a vosaltres. Cal inscripció prèvia i el dinar té un cost de 10€. Per tal d'agilitzar el servei del dinar al Passeig Verdaguier, al llarg del matí haureu de passar pel punt d'informació de davant l'Espai Cívic Centre (C/Trinitat n° 12) per recollir el tiquet identificatiu amb el qual podreu dinar sense haver de fer cua. El dinar té lloc al Passeig Verdaguier a l'alçada del Casal del Passeig (n° 67)



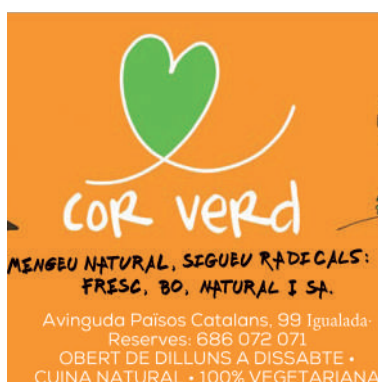
### BINDU, restaurant vegetarià

Rambla Sant Ferran 42, Igualada

658 59 40 48

Cuina casolana i fresca amb productes majoritàriament ecològics i de proximitat

- Cuina vegetariana, vegana i raw food
- Amplia carta de vins i caves ecològics i biodinàmics.
- Cerveses biològiques i D.O Catalunya
- Tes i tisanes naturals



Menú diari de dimecres a divendres 15€  
Esmorzars de forquilla dissabtes i diumenges  
Menú cap de setmana 25€  
Fes la teva reserva al 646 728 984



Camí Rai 4-10 · 08700 Igualada  
Tel: 938049164 · info@grupjardi.com

De dilluns a dissabtes  
Migdia: d'13 a 16h  
Nits: reserves per a grups







## Actuacions musicals

La música permet expressar-se, comunicar-se, transmetre sentiments i també reivindicar-se. En el cas de la música tradicional moltes de les seves lletres han fet referència a diversos aspectes del quotidià, i d'entre els temes tractats no hi falta la relació entre persones i plantes, o millor dit, com les persones empraven les plantes en el seu dia a dia. Són músiques que parlen d'històries viscudes i les plantes hi són presents, com a element indestriable del dia a dia de tots i cadascun de nosaltres encara que ara no en siguem conscients. Per això mateix, neix aquest nou bloc d'actuacions musicals, per a través de la música i de forma festiva, posar en relleu com les plantes, han format, formen, i formaran part indestriable de tots nosaltres, i com d'important és tenir present aquest fet per múltiples aspectes. Les tres actuacions seran a la Plaça del Gasogen i d'assistència lliure.

[Activitats incloses en l'itinerari familiar de la Jornada Gastronòmica de les Plantes Oblidades.](#)



## Fira

Al llarg de tot el dia, de 9:30h a 21h, podreu gaudir de la fira de productes silvestres i varietats tradicionals oblidades, amb més de seixanta 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 les quals s'han elaborat aquests productes i els projectes que hi ha al darrere. En la cinquantena de parades participants hi haurà infusions, condiments, licors, verdures, dolços, conserves, mermelades, cerveses, flors, i tots els productes alimentaris que us pugueu imaginar, a més a més de productes de cosmètica, medicinals i llibreria. Això sí, sempre, sense excepció, amb el denominador comú que les plantes silvestres, les varietats tradicionals oblidades, o els usos tradicionals d'aquestes espècies hi tenen un paper principal. La fira estarà situada als carrers i places que comuniquen el Casal del Passeig i l'Espai Cívic Centre (Passeig Verdaguier, C/ Esquiladors, Plaça del Gasogen, C/ Trinitat, i Plaça de l'Espai Cívic Centre).



## Exposicions

Al llarg de tot el dia podreu gaudir de diverses exposicions relacionades amb l'etnobotànica, l'agroecologia i els coneixements tradicionals. Per tal que pugueu observar en directe la biodiversitat cultivada i les espècies silvestres comestibles, perquè conegueu a través de dades científiques quina és la realitat dels nostres camps, boscos i sistema agroalimentari, perquè vegeu si ens agraden o no les espècies silvestres comestibles, i perquè tingueu l'oportunitat d'intercanviar llavors tradicionals i adquirir planter d'espècies silvestres. La participació és lliure. Consulteu les exposicions que trobareu en aquesta Jornada i la ubicació de cadascuna d'elles a l'apartat corresponent del programa.

[Activitats incloses en l'itinerari familiar de la Jornada Gastronòmica de les Plantes Oblidades.](#)



**Aromes dels**  
Espelmes i sabons artesanals / Encens fets a mà  
Mikados i olis essencials / Objectes de regal  
Ciris per a batejos i comunions, etc...

TOT FET A MÀ. Vino a veure'ns!  
c/ Custiol, 15 - 08700 IGUALADA (BCN)  
T. 660 739 147 - Dilluns tancat

**Mandràgora**  
cosmètica orgànica artesana

[www.mandràgoracosmetica.com](http://www.mandràgoracosmetica.com)

**Tremendinas**

**Elaboració artesana de pa**  
Dissabtes del 18 de maig al 15 de juny

**Cosmètica natural i casolana a l'abast**  
Dimarts del 21 de maig a l'11 de juny

[www.associaciolera.org](http://www.associaciolera.org)

**l'era formació**

**EL VERGEL DE LAS HADAS**  
Plantes aromàtiques i medicinals  
Viver La Serra, Camp de tir .s/n  
Castellar del Vallés, 08211  
652523751-636831957  
[elvergeldelashadas@yahoo.es](mailto:elvergeldelashadas@yahoo.es)  
<https://vergeldelashadas.com>

**Safrà del Montsec**  
Cultiu a mà i associat amb l'etna  
Safrà realitat

**espirulina natural**  
Aigua del Montseny

VEGAN & RAW  
PRODUCCIÓ LOCAL  
CARDEDEU  
<https://espirulinanatural.com>

**JARDÍ BOTÀNIC DE PLANTES MEDICINALS**  
Obert de Maig a setembre  
[www.jardibotanic-gombren.cat](http://www.jardibotanic-gombren.cat)  
649191188

**Organitzem**  
Exposicions, xerrades, visites guiades al Jardí, itineraris guiats (de plantes remeieres, silvestres comestibles, de fruits silvestres, d'herbes aromàtiques, plantes «màgiques»...).

**Objectius:**  
Ser un reclam per afeccionats a la medicina natural, a la botànica, la natura i la jardineria; incentivar el coneixement de les plantes per potenciar la fitoteràpia; sense oblidar l'etnobotànica i la importància de les plantes a tots nivells: culinari, cosmètic, ornamental, medi-ambiental...

**Si ens vol conèixer:** <http://jardibotanic-gombren.cat/>  
[info@jardibotanic-gombren.cat](mailto:info@jardibotanic-gombren.cat)  
(+34) 649191188

**Jardí etnobotànic de l'Albi - Les Garrigues -**

**Vols endinsar-te en l'apassionant món de les plantes aromàtiques, medicinals i culinàries? Veniu a gaudir d'una experiència única, en un entorn natural privilegiat!**

Visites guiades (cita prèvia)  
Tallers etnobotànics  
Productes de la terra

Tel: 637 52 28 84 [info@lesbasselles.cat](mailto:info@lesbasselles.cat)



# Programa de la jornada EIXARCOLANT 2019

Horari	Xerrades i projeccions (Casal del Passeig)
10:00-10:30	
10:30-11:00	<b>Siembra!</b> Videos educatius sobre la producció de semilles ecològiques Fòrum Cívic Europeu, Longo Mai. Comentat per Adrià Solé - Ecomercaderet
11:00-11:30	<b>Hildegarda de Bingen: Una abadessa exarcoladora.</b> Notes culinàries amb les herbes d'Hildegarda de Bingen. Lluís Borrell Busquets - Associació Jardí Botànic de Plantes Medicinals de Gombren
11:30-12:00	
12:00-12:30	<b>Les plantes de la mel</b> xerrada-experiència-taller
12:30-13:00	Fra Valentí Serra-Arxiver dels Caputxins
13:00-13:30	<b>Les ciutats comestibles</b>
13:30-14:00	Pilar Sampietro-Periodista radiofònica especialitzada en programes d'ecologia i cultura
14:30-16:00	<b>Dinar silvestre</b>
16:00-17:15	Projecció d' "Arrels de resistència", documental de La Recolectiva - Campanya d'Olives a Palestina
17:15-18:00	<b>Espècies silvestres comestibles de l'Anoia!</b> , presentació del llibre i tastet de receptes Roger Costa Campo, Marc Talavera Roma Col·lectiu Eixarcolant
18:00-18:45	<b>Agroecologia escolar</b> Ariadna Argemí, Berta Castellà, Elizabeth M Rodríguez, Germán Llerena, Laura Calvet i Mariona Espinet
18:45-19:15	<b>Presentació de l'Anuari de la Sobirania Alimentària 2017-2018</b> Paula Llaurador i Quim Muntané (Revista Sobirania Alimentària)
19:15-20:00	<b>Calendari del Bon consumidor: quan les plantes oblidades entren pels ulls</b> Escola de Aranza

Horari	Actuacions musicals (Plaça del Gasogen)
13:00-14:00	<b>Presentació del disc Cultivant la Terra i avanç de temes del segon disc.</b> Susannes, cantautora rural.
17:00-18:30	<b>Els cants de les plantes. Una simbiosi de música popular, plantes i artesanía.</b> Taller de memòria oral (cant popular) del mas de Barberans
18:30-19:30	<b>Música folk reivindicativa arrelada al territori</b> Guirgall

## Píndoles Etnobotàniques

**INSCRIPCIÓ PRÈVIA**  
(8,00€, 40 pax)

### Píndoles Etnobotàniques de matí: 12:30-14:00

Com es fa el pa romà? (Pep Salsetes – Llavors Orientals)  
Borraines i figues esbardades, uns postres típics de les terres de l'Ebre i el País Valencià (Es-tela Beltrán Calvo i Neus Calvo Covelli)  
Fem Xarop de pi (Cristina Martí Ribas - Col·lectiu de Remeiers i Remeieres)  
El Guarapo, la beguda del poble Colombià (Bea Gómez, catalana d'origen colombià)  
Com fer licor de Marialluïsa (Tomàs Bosch Ferré)

### Píndoles Etnobotàniques de tarda: 18:30-20:00

Píndoles Etnobotàniques de tarda:  
Amanides feréstegues (Albert Fonseca i Mandarine Sky)  
Com fer xampanyet de saüc? (Roger Guasch)  
El món de les mels, tast de diferents tipus de mels (Pau Cardellach)  
Els secrets de la Ratafia - Tast guiat de ratafia maridat amb plantes aromàtiques (Ernest Morell – Confraria de la Ratafia i Cooperativa La Soberana)  
Crear tot jugant a trenar el plantatge (Marta Alvarez i Marsal)

## Llegenda per entendre el programa

Inscripcions a [www.eixarcolant.cat](http://www.eixarcolant.cat)  
Consultes a [info@eixarcolant.cat](mailto:info@eixarcolant.cat)

Horari	Tasts (Espai Cívic Centre)	Xerrades tècniques (Espai Cívic Centre)	Tallers A (Casal del Passeig)	Tallers B (Casal del Passeig)	Tallers Familiars (Espai Cívic Centre)	Sortida Etnobotànica (Espai Cívic Centre)
10:00-10:30	Inauguració i presentació de la Jornada Col·lectiu Eixarcolant					
10:30-11:00	<b>Galetes (Torn1) - 110 places</b> Jaume Teixé del Forn de Jorba	<b>Són les plantes silvestres comestibles unes plantes oblidades?</b> Laura Calvet (ICTA-UAB, IN3-UOC)	<b>Estampats vegetals: Taller de xilografia i estampació sobre tela amb tinta vegetal</b> Roser Melero Vilella-la macarulla (6,50€, 20 pax)	<b>Aperitius silvestres fàcils de fer</b> Marisa Benavente i Pilar Herrera Les Champanceles (6,00€, 20 pax)		<b>Passejada per descobrir aquelles plantes útils que tenim a tocar i que moltes vegades ens passen desapercebudes</b> Guillem Moreu i Natacha Filipi Els Corremarges (5,00€, 30 pax)
11:00-11:30			<b>Aprenem a fer mató amb llet de cabra i herbacol</b> Tija-Granja Pitroig i Ramaders.cat (6,00€, 20 pax)	<b>Sucs i xarrups silvestres</b> Marta Pons-Wild Food Caravan (9,00€, 20 pax)	<b>Juguem, xisclem i fem manualitats amb plantes</b> Alicia Cirujeda (CITA) i Joaquín Aibar, Universidad de Zaragoza (5,00€, 12 pax)	
11:30-12:00	<b>Galetes (Torn2) - 110 places</b> Jaume Teixé del Forn de Jorba	<b>Tinta: atacar els arbres per transmetre coneixement</b> (Laura Castellet- Historiadora Medievalista i Divulg. de la Història)	<b>Cretan cooking with Catalan plants (Taller en Anglès)</b> Haris Saslis-Phd in Plant Species, Specialized in Ethnobotany, Creta-Grècia (6,00€, 20 pax)	<b>Encens amb plantes silvestres: els sahumeris</b> Samantha Cid (8,00€, 20 pax)		
12:00-12:30			<b>Fermentats vegetals amb plantes silvestres</b> Carolina Zerpa Sáez i Marta Solans Oliveros Cuchara (6,00€, 20 pax)	<b>Còctels silvestres amb plantes silvestres</b> Pere Falces y Lorenzo Miglietta (Marlow Cocteleria) (8,00€, 20 pax)	<b>Impressions de la natura: fem fotografies solars de plantes silvestres (Torn1)</b> Eduard Pagès (5,00€, 12 pax)	
12:30-13:00	<b>Envinagrats (Torn1) - 110 places</b> Jordi Guillem Restaurant Lo Mam	<b>Aspectes a tenir en compte a l'utilitzar les plantes amb finalitats terapèutiques</b> Anna Escalé - Llicenciada en Medicina (UB), Màster en Medicina Naturista	<b>Dinar silvestre Preu 10€/pax</b> Cal inscripció prèvia			
13:00-13:30			<b>Dinar silvestre: Montserrat Enrich (Gastronomia Salvatge) / Pa ecològic de varietats tradicionals: Fleca L'Aresta</b>			
13:30-14:00	<b>Envinagrats (Torn2) - 110 places</b> Jordi Guillem Restaurant Lo Mam	<b>Plantes silvestres a la restauració d'alta gama</b> Jacques Breault (Jacko) i Laura Veraguas (restaurant Iradier)	<b>Vins Trad. De l'Anoia: Petits viticultors de la Conca d'Odena / Infusions: Sambucus Cooperativa</b>			
14:00-14:30			<b>Jugant amb plantes: presentació del recull de jocs, instruments musicals i manualitats del llibre "Diviértete con las plantas"</b> Alicia Cirujeda (CITA) i Joaquín Aibar, Universidad de Zaragoza (5,00€, 20 pax)			
14:30-16:00			<b>La cuina de la nyàmera: diferents receptes per aprendre a cuinar aquest tubercle</b> Lucia Manassi-La Caseta (6,00€, 20 pax)			
16:00-16:30	<b>Xocolates (Torn1) - 110 places</b> Fundació Casa Dalmasas	<b>El paper de les "males herbes" en els paisatges agrícoles de l'àrea mediterrània</b> Xavier Solé Senan-Universitat de Lleida	<b>La utilització de l'ortiga en l'elaboració de patés vegetals</b> Àngela Puigrodón (7,00€, 20 pax)			<b>Tenyim samarretes amb pigments vegetals que tenim molt a l'abast</b> Francho Duque (5,00€, 12 pax)
16:30-17:00			<b>Descobreix 10 plantes silvestres interessants per tenir a l'hort o jardí</b> Gisela Mir i Mark Biffen (Phoenicurus Cardedeu) (5,00€, 20 pax)			<b>Passejada per descobrir aquelles plantes útils que tenim a tocar i que moltes vegades ens passen desapercebudes</b> Esteve Padullés Guia d'Espais Naturals (5,00€, 30 pax)
17:00-17:30	<b>Xocolates (Torn2) - 110 places</b> Fundació Casa Dalmasas	<b>Sobirania Alimentària a Catalunya: la salut del nostre sistema alimentari</b> Ariadna Pomar León-Arran de Terra i postgrau dinamització Agroecològica UAB	<b>Crackers de varietats antigues amb fulles i flors silvestres (18:00 a 19:30)</b> Glòria Llenas i Natcha Filipi, Fleca L'Aresta (9,00€, 20 pax)			
17:30-18:00			<b>Tast d'herbes silvestres comestibles maridatge amb vins de l'Anoia</b> Elaboració de coques de recapte amb varietats tradicionals i plantes silvestres			
18:00-18:30	<b>Patés vegetals (Torn1) - 110 places</b> Clara Martín Riu Menjamiques	<b>"No és or tot allò que lluu": etnobotànica i plantes nocives o tòxiques</b> Airy Gras (ponent), Ugo D'Ambrosio, Teresa Garnatje, Montse Parada i Joan Vallés)	<b>El bosc ens cuida, el bosc ens cuina</b> (Berta Garriga Garriga) Aprents de bruixes i bruixots (Sambucus)			
18:30-19:00			<b>Mostra de varietats agrícoles tradicionals - Col. Eixarcolant i Ecomercaderet</b>			
19:00-19:30	<b>Patés vegetals (Torn2) - 110 places</b> Clara Martín Riu Menjamiques	<b>Jardins comestibles: espais bonics que posen en valor les plantes silvestres</b> Gisela Mir i Mark Biffen (Phoenicurus Cardedeu)	<b>Mostra d'espècies silvestres comestibles i ornamentals tradicionals, i venda de planter silvestre - Col. Eixarcolant</b>			
19:30-20:00			<b>Mostra de llavors tradicionals i espai d'intercanvi - Col. Eix. i Ecomercaderet</b>			
			<b>Fotografies solars (cianotípies) i impressions sobre washi d'espècies silvestres - Eduard Pagès</b>			

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

El dinar silvestre també requereix d'inscripció

Activitats incloses en l'itinerari familiar

Horari	Etnobotànica en directe (Espai Cívic Centre)
10:00-10:30	<b>Inauguració i presentació de la Jornada</b> Col·lectiu Eixarcolant
10:30-11:00	Com introduir les silvestres comestibles als menús escolars i a casa (Oriol Càlichs)
11:00-11:45	<b>Les plantes de sempre a la taula d'avui</b> (Ada Parellada-Sempronià)
11:45-12:30	<b>Les espècies d'ambients marins, com conèixer-les i incorporar-les a la cuina</b> (Kristian Lutaud i Demore-Sus Labores)
12:30-13:15	<b>El rebost silvestre d'en Yelè. D'un joc de nens a una cuina creativa</b> (Yelè Cañas-Kiaora Gastronomia)
13:15-13:45	<b>La tortilla de tuca (Bryonia dioica), como una especie puede ser a la vez un manjar y altamente toxica.</b> (Francho Duque)
13:45-14:30	<b>Wild edible plants of Crete: does this ring a bell? / Plantes silvestres comestibles de Creta: et sonen?</b> (Haris Saslis-PhD in Plant Species, Specialized in Ethnobotany, Creta-Grècia)
14:30-16:00	<b>Dinar silvestre</b>
16:00-16:20	<b>Papas con paico y huacatay (dos plantas de origen americano olvidadas en Cataluña)</b> (Roxana Aliaga Almedo-Biòloga i coautora del llibre "La Cocina en las comunidades campesinas del Perú")
16:20-16:45	<b>El cacao: del fruto a la tableta.</b> (Roxana Aliaga Almedo)
16:45-17:30	<b>Plantes silvestres comestibles o Quelites: el secret recuperat de la cultura mexicana</b> (Ariadna Argemí Románach)
17:30-18:00	<b>Construcció de quadres de bicicleta amb bambú i cànen</b> (Marc Claramunt i Francesc Torelló i Jordi Bacardit)
18:00-18:30	<b>La venda de plantes silvestres als mercats</b> (Maria Riera)
18:30-19:00	<b>La Farmaciola de la Iaia Maria</b> (Maria Urgell)
19:00-19:30	<b>Com les espècies aquàtiques poden ser útils tant pel tractament d'aigües com també per menjar</b> (Viver tres turons)
19:30-20:15	<b>Divulgació científicoculinària desde una visión artística: El herbariocomestible. Un viatge artístic i gastronòmic a través dels diferents grups vegetals, tot demostrant com emprar-los a la cuina i en l'art</b> (Kike Gallardo i Daniel Bustillo)

# 4ª JORNADA GASTRONÒMICA DE LES PLANTES OBLIDADES

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

Col·lectiu Eixarcolant



## Fira de productes silvestres i varietats agrícoles tradicionals

(65 parades)  
Conèixer, provar i adquirir productes de qualitat i proximitat que habitualment no trobareu a tot arreu.  
Infusions, condiments, begudes, mermelades, conserves, planter...



## Participants fira de productes silvestres i varietats tradicionals 2019

### Llavors, planter i fruiters de varietats tradicionals i espècies silvestres

Arboreco – Fruïters tradicionals  
 Col lectiu Eixarcolant – Planter d'espècies silvestres i ornamentals tradicionals  
 Cultures Trobades – Llavors de varietats tradicionals, farina, llegums, vins, sucs  
 Ecoplanter – Planter d'espècies aromàtiques, medicinals i culinàries  
 El Vergel de las Hadas – Planter d'espècies silvestres i varietats tradicionals  
 La Caseta – Llavors i planter de varietats tradicionals  
 Les Refardes – Llavors de varietats tradicionals  
 Viver Tres Turons cooperativa – Espècies silvestres d'ambients humits

### Licors, begudes, cerveses i vins, amb espècies silvestres o tradicionals

Cervesa artesana Tous d'Anoia – Cervesa artesana  
 Cervesa ViP – Cervesa artesana  
 Cerveseria Matoll – Cervesa artesana  
 Cooperativa Tres Cadires – Vi de Nous  
 Farigolet – Vins i licors tradicionals  
 Licors tradicionals de les terres de l'Ebre – Diferents licors i vins tradicionals  
 Petits Viticultors de la Conca d'Òdena – Vins de varietats tradicionals  
 Ratafia ca Roman – Ratafia  
 Ratafia Trabucaire – Ratafia  
 Ratafies artesanes de l'Avi Guillem – Ratafia  
 Vi viu i arrels artesanes – Xampanyet de saüc i vi natural

### Infusions i condiments

Safrà del Montsec – Safrà ecològic  
 Safrà Colomí i mermelades de Montalegre – Safrà i mermelades silvestres  
 Infusions Sambucus – Infusions  
 Herbes de l'Alt Pirineu – Infusions i condiments  
 Espècies a mà – Condiments salvatges  
 El romerito verde – Infusions, condiments, cosmètica, remeis  
 Les Basselles, Jardí etnobotànic de l'Albi – Infusions, condiments, cosmètica, remeis

### Conserves, mermelades, xocolates, algues, aperitius, fleca, llegums, producte fresc

Cal Andreuet – Pèsol negre, formen, varietats tradicionals de pomes  
 Cal Mercaderet – Varietats tradicionals d'horta i espècies silvestres comestibles  
 Cal Senzill – Conserves i aperitius  
 Curculio Nucum, la Crema de Garrofa del Baix Camp – Garrofa i productes derivats  
 De bosc, agroecologia conscient – Varietats antigues i pollastres ecològics criats al bosc  
 Eco Setrill – Olis i vins sense sulfits  
 Els Corremarges – Mermelades silvestres i tapetes silvestres  
 Espirulina natural – Espirulina  
 Fleca l'Aresta – Pa i brioixeria amb cereals antics  
 Fundació Casa Dalmases – Xocolates amb espècies silvestres  
 L'Alternativa alimentació – Productes ecològics i de proximitat, tapetes silvestres  
 L'aranyonet – Mermelades silvestres  
 Lo tragner – Fruita i verdura ecològica i de proximitat  
 Menjamiques – Garrofa i productes derivats  
 Olors de natura – mermelades, coques, condiments, cosmètica, encensos, remeis

### Cosmètica, sabons, i remeis tradicionals a base d'espècies silvestres

Dona Cura – Cosmètica i remeis  
 El jardí de les bruixes – Cosmètica, remeis, infusions, condiments  
 Essència de la Terra – Cosmètica i remeis  
 La boutique de les Bruixes – Cosmètica i remeis  
 Mandràgora cosmètica – Cosmètica i remeis  
 Natural Regina – Cosmètica i remeis  
 Sabons i cremes Maria Pilar – Sabons  
 Tremendinas Garrotxa – Cosmètica i remeis  
 Viularoma, remeis i cosmètica natural del propi cultiu – Cosmètica i remeis

### Formatges i embotits elaborats mitjançant procediments tradicionals

Associació Cingle Vermell – Formatge i mató amb herbacol  
 Formatgeria de Veciana – Formatge, mató i derivats làctics amb herbacol  
 Xolís d'Adons – Embotits, formatges i tupina elaborats seguint mètodes tradicionals

### Llibres i publicacions relacionades amb les espècies silvestres i les varietats tradicionals

Tradillibreria – Llibres de diverses editorials  
 Edicions Sidillà – Llibres autoeditats  
 Llibreria Espai31 – Llibres de diverses editorials  
 Xeito Ediciones – Llibres autoeditats

### Projectes educatius, divulgatius i de dinamització territorial que posen en valor les espècies silvestres i les varietats tradicionals

Projecte Gens – Escola de natura que inclou la cuina i descoberta de plantes silvestres  
 Per la Conca + Xarxa per a la Conservació de la Natura – Preservació de territori agrari i productes alimentaris de finques amb custòdia  
 Grup d'Orquídiades de l'Anoia – Atlas d'orquídiades de l'Anoia  
 Transmitting science – Formació avançada entorn de les ciències biològiques

### Artesania tèxtil, escultura, jocs, i joiera, tot entorn dels elements vegetals

Alea Joieria Botànica – Joies impreses sobre plantes silvestres  
 Curbianna – Mòbils infantils fets amb carbasses  
 Elements – Escultures de fang i fusta  
 La macarulla, estudi tèxtil – Artesania tèxtil amb tints vegetals



**tres unces**  
 A granel

**OPCI NATURA**  
 Des de 2002

C/ Pierola, 5 - IGUALADA  
 Tel. 93 805 59 18  
 botiga@opcিনatura.com  
 www.opcিনatura.com

**LO TRAGINER**

**L'ALTERNATIVA**

ALIMENTACIÓ ARTESANA,  
 ECOLÒGICA I DE PROXIMITAT

**BOTIGA  
 DEGUSTACIÓ**

Plaça Sant Joan, 1  
 IGUALADA  
 620579896 / 633101218





## Trobada Sectorial, Diumenge 14 d'Abril

### Jornada Tècnica inclosa en el pla anual de transferència tecnològica (PATT)

*Cadenes de valor i posicionament de mercat dels projectes que treballen amb espècies silvestres útils i varietats tradicionals – Distintiu de qualitat gestionat mitjançant garantia participativa, criteris a complir.*

Una de les mancances estructurals que presenten els projectes que treballen en l'actualitat amb espècies silvestres útils (ja siguin destinades als camps de l'alimentació, la cosmètica, els preparats medicinals, o d'altres) és la dificultat per accedir al mercat de consumidors i alhora diferenciar-se i posicionar-se. Això és degut principalment perquè són projectes, ara per ara, de petita envergadura, els quals generen un producte de gran qualitat i pel qual hi ha una clara demanda però que en moltes ocasions no disposen de la capacitat operativa ni l'estratègia necessàries per comercialitzar-los degudament. Aquest és un dels principals reptes que ha d'afrontar el sector i que han de tenir presents tots els projectes que s'iniciïn. En aquest sentit, i tal i com ja hem estat treballant en altres Jornades tècniques i projectes, resulta imprescindible definir una estratègia conjunta per aconseguir que els productes elaborats amb espècies silvestres

i varietats tradicionals arribin als consumidors i siguin fàcilment identificables, garantint així la viabilitat econòmica dels diferents projectes.

En concret, en aquesta jornada tècnica es treballarà amb la perspectiva que, en menys d'un any surti a la llum un distintiu de qualitat gestionat mitjançant garantia participativa que permeti diferenciar de forma ràpida aquells productes elaborats amb espècies silvestres o varietats tradicionals i que alhora compleixen uns determinats criteris de sostenibilitat tant ambientals com econòmics i socials. Es treballarà per tal de consensuar i cercar una posició conjunta sobre aspectes que ara per ara encara no estan resolts, i que són cabdals per al bon funcionament i utilitat del distintiu. Sobre aquests aspectes es cercarà obtenir una posició consensuada entre tots els participants i que alhora no contra-

vingui amb l'objectiu del distintiu com a tal.

El llistat d'aspectes a tractar, així com els punts de debat en concret que caldrà acordar, es facilitaran abans de la trobada sectorial a tots els participants, alhora que seran breument presentats el dia mateix de la trobada.



### Alguns dels aspectes que s'abordaran, a tall d'exemple, seran:

- ● ● Quines formes legals d'organització poden acollir-se al distintiu de qualitat?
- ● ● Es té en compte el criteri de proximitat, i sobretot, en què es concreta el terme proximitat?
- ● ● Es limita el nombre d'actors que intervinguin en la cadena de valor, o dit en uns altres termes, quin és el nombre màxim d'intermediaris que hi pot haver per acollir-se al distintiu?
- ● ● Cal estar inscrit en el CCPAE per emprar el distintiu?
- ● ● En quin percentatge els productes que obtinguin el distintiu han de contenir espècies silvestres o varietats tradicionals? Quins requisits s'estableixen sobre la resta d'ingredients?
- ● ● Com es visibilitza el diferent grau de compliment dels requisits del distintiu en funció del producte? És a dir, s'estableix un llindar mínim a partir del qual es pot emprar el distintiu, però superat aquest llindar, hi haurà qui el complirà amb escreix i hi haurà qui el complirà de forma menys àmplia. Com es visibilitza en cas que es consideri interessant reflectir-ho?
- ● ● Quina importància es dóna a la traçabilitat i origen del producte en el sentit que els consumidors puguin controlar tot el procés seguit des del cultiu fins a la compra final?
- ● ● Com es reflecteix i posa a disposició dels consumidors el % de PVP que va destinat a cadascun dels actors implicats en el procés de cultiu, transformació i comercialització, i com es limita (si es creu que cal) l'IPOD?

### Quan i on es duu a terme aquesta trobada sectorial (Jornada PATT)?

El Diumenge 14 d'abril a la seu del Col·lectiu Eixarcolant, situada al poble de Jorba - 08719 (C/ Major 47 - 49), a 5 minuts d'Igualada. L'horari serà de 10h a 14:30h, amb possibilitat de dinar per tots els assistents que ho desitgin.

### Qui hi pot participar?

Tothom que d'una forma o d'altra treballi professionalment amb espècies silvestres i varietats agrícoles tradicionals. La participació és gratuïta però cal inscripció prèvia que podeu realitzar a través del web [www.eixarcolant.cat](http://www.eixarcolant.cat).



INTEGRAL DE  
PREVENCIÓ DE  
RISCOS







## Iaia Maria - Maria Urgell

Filla de Cal Gasol, a La Panadella (Montmaneu), ha crescut envoltada de plantes tota la seva infància, en un entorn ben natural. Recorda, de petita, anar a peu fins l'escola i jugar amb els seus germans i la seva àvia, de qui ha après bona part del coneixement que té sobre plantes silvestres. Viu a Igualada des que, de joveneta, hi va baixar a treballar. Li encanta fer excursions per la comarca i arreplega tot tipus d'herbes i plantes per fer-les servir tant a la cuina com per remeis casolans. Com fer xarop de pi per constipats resistents, què podem fer en cas de cremar-nos superficialment la pell, què és l'oli de cop... formes naturals per combatre lleus malalties o petites ferides.



## Teresa Farrès Padrós - Cal Foganyer

Quan era petita la seva iaia només tenia 3 gallines, i no ponien pas cada dia com ara. A més es posaven lloques i a vegades després de la llocada trigaven un any a pondre. Per tant no menjaven gaires ous perquè no en tenien. Ara en té més de gallines, i com que estan més ben alimentades ponen molt més. Els dona col d'hivern i col de fer fulles, i perquè se les mengin més la part del mig de la fulla els la cou. També els dona les fulles de les cebes, carbassa, lletsons, blat de moro i cigrons. A l'hivern els cou el blat de moro i els cigrons perquè estiguin calents i tous i s'ho mengin millor." i que quedi així A l'hivern cou el blat de moro i els cigrons, perquè cuit i calent les gallines s'ho mengin mol millor. I perquè no agafin cucs posa menta a l'aigua, i així les gallines de la Teresa estan lliures de paràsits intestinals.



## Mercè Closa Solé i Josep Prat Solà - Cal Rosor

Tenen diverses classes de préssec, ja que abans n'hi havia moltes. Tenen els molls, que són aquells que venen primer i es pelen amb les mans; els mollassos, que vol dir que el pinyol s'obre per fora, i que són de pell aspra i peluda i venen després dels molls; els gavatxs que eren uns dels que tenien més anomenada ja que eren boníssims, vermellosets de fora i de carn blanca crivada d'aquell vermell com sang per dins; més endavant ve el préssec d'agost, molt petitet, de carn blanca però ferma i també molt bo; i per últim hi ha els préssecs tardans d'octubre o de vinya, que són grocs i de carn forta, i es cullen a l'època de la verema cap a finals de setembre. Per guardar els préssecs els posen a sobre el gra, i allà els tardans es conserven ben bé fins passat Tot Sants. Així, amb aquesta diversitat de varietats tenim préssecs des del juny al novembre.



## Victòria Vilardell Pinyol i Miquel Serra Llobet - Can Canalet

Tota la vida han fet mató amb herbacol, ja que tenien ramat. L'herbacol s'ha de collir quan la flor comença a estar pansida, abans que estigui llaorada però que ja no sigui tendra. El mató fet amb herbacol és molt bo, a ella li va explicar la iaia, als 7 anys ja munyia cabres. Per 2 litres de llet hi posa un pessic una mica generós d'herbacol. Deixa l'herbacol dins mig got d'aigua tèbia (no calenta) una estoneta i aleshores ho pica amb el morter perquè alliberi la substància. Aquesta aigua és la que es tira a la llet de cabra (ha de ser llet fresca, però sempre feta bullir abans) quan també és tèbia. Aleshores, es remena perquè quedi barrejat i es deixa a la nevera perquè qualli. Després es deixa escórrer una bona estona perquè marxi tot el xerigot i ja tenim el mató. Se'l mengin amb pa i mel, o amb pa i sucre.



## Pepeta Tomàs i Marcelino Julian - Cal Jordana

La Pepeta és de Cal Jordana de tota la vida, on tenien ramat i carnisseria; i el Marcelino és nascut a Salamanca, on de petit cuidava bous, i als 15 anys va venir cap a Catalunya i es va acabar casant amb la Pepeta. Per la Pepeta l'espècie Mantisalca salmantica era coneguda amb el nom de capsuda, escombrera o granera, ja que fa una mata alta que s'utilitzava molt per fer escombres, principalment escombres per l'era, per escombrar el gra, d'aquí el nom de granera. Però pel Marcelino, la mateixa espècie era coneguda amb el nom de "ternilleras", i no s'emprava pas per fer escombres sinó que a Salamanca era coneguda perquè les fulles tendres d'aquesta planta són comestibles i molt bones, i per tant en menjaven tot sovint.

**Bureau Vallée**  
Material d'oficina i escolar a preus baixos

**TENIM TOT EL QUE NECESITES PER A L'ESCOLA I L'OFICINA**

Cr. de la Torre, 14 Tel. 93 768 14 04  
08700 Igualada www.bureau-vallee.es  
bv.igualada@bureau-vallee.es

**Edicions Sidilà amb Eixarcolant**

**tradillibreria.com**  
llibres de cultura tradicional i popular

llibres de tradicions, etnobotànica, folklore

**LLIBERTAT PRESOS POLÍTICS!**



# Creus en la transformació del sistema de producció, distribució i consum d'aliments vers un model més sostenible i coherent?


Contribueix a fer-ho possible, fes-te soci del Col·lectiu **Eixarcolant!**

Com la paraula Col·lectiu indica l'important d'aquesta entitat és la tasca que conjuntament desenvolupem entre tots els qui en formem part, i per tant, tots i totes esteu convidats a ser-ne participants! Podeu participar en els diversos projectes de l'entitat, o simplement recolzar-los econòmicament mitjançant la quota de soci que desitgeu aportar. Tots sumem, i junts arribarem més lluny!

Als membres del Col·lectiu Eixarcolant ens uneix la il·lusió de dedicar el nostre esforç a recuperar els usos de les espècies silvestres comestibles i les varietats agrícoles tradicionals per tal que aquesta sigui una eina a partir de la qual afavorir el desenvolupament d'un model agroalimentari més sostenible, saludable i just, que proporcioni aliments de qualitat a l'abast de tothom, i que afavoreixi el desenvolupament sostenible de l'entorn rural. És sens dubte una necessitat i una obvietat si es consulten les nombroses evidències científiques disponibles. Si ho comparteixes, suma't a l'entitat i contribueix a fer-ho possible.

Totes les sòcies i socis de l'entitat poden participar en la presa de decisions, en les assemblees, i en els diferents projectes que desenvolupem anualment. Alhora, la nova plana web disposarà properament d'un espai de formació i debat per als socis i sòcies de l'entitat. I no cal pas ser experts en plantes per participar-hi, ni molt menys. Som una entitat molt diversa on tothom, sigui quina sigui la seva formació o coneixements hi és benvingut, ja que la diversitat és riquesa. Alhora, fent-vos sòcies i socis estareu recolzant econòmicament els projectes de l'entitat, fet imprescindible per poder-los tirar endavant. I si teniu temps i ganes doncs també podreu participar en el seu desenvolupament, tot formant part de les comissions o projectes que més encaixin amb els vostres interessos i disponibilitat.

L'aportació dels i les sòcies estàndard s'estableix en 20 € anuals, si bé en el formulari d'inscripció trobareu l'opció de modificar aquesta quantitat en el sentit que cregueu convenient d'acord amb les vostres possibilitats. Podeu fer-vos sòcies i socis de l'entitat emplenant el formulari que trobareu a la web (<https://eixarcolant.cat/eixarcolant/fes-te-soci>). Si ho preferiu també podeu emplenar el retallable que us presentem a continuació i enviar-lo per correu postal (C/Dr. Pujades 64, 4t 1a - 08700 - Igualada), o bé, fer-nos-el arribar via correu electrònic ([info@eixarcolantcat](mailto:info@eixarcolantcat)) o WhatsApp (690 373 980).



**Full de sol·licitud d'inscripció com a soci/sòcia del Col·lectiu Eixarcolant**

Núm. de soci/sòcia:

**Dades personals**

Nom: \_\_\_\_\_ Data naixement:    /    /

Cognoms: \_\_\_\_\_

Adreça: \_\_\_\_\_

Codi postal i població: \_\_\_\_\_

Correu e: \_\_\_\_\_ Mòbil: \_\_\_\_\_

DNI: \_\_\_\_\_

**Quota anual**

Quota anual (20,00 €)

Altra quantitat (especificar): \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_ €

**Dades bancàries**

Nom del titular del compte corrent: \_\_\_\_\_

E S

AUTORITZO la domiciliació bancària pel pagament de les quotes anuals de l'entitat.

La cessió d'aquestes dades representa l'autorització a l'entitat *Col·lectiu Eixarcolant* per a que tracti les dades, d'acord amb el que disposen la Llei 15/1999 de 13 de desembre i la Llei 34/2002 d'11 de juliol i les Directives 95/46/CE i 2000/31/C, dins de l'àmbit propi de l'entitat *Col·lectiu Eixarcolant* per a poder dur a termes les funcions que té encomandes segons el seu Estatut, així com per a que les pugui cedir a aquelles entitats públiques i privades a les que hi estigui obligat per imperatiu legal o per donar compliment a les seves funcions, amb les que tingui prèviament concert o contracte regulador de transferència de dades de caràcter personal sobre persones. A més, i de conformitat amb la llei de protecció de dades de caràcter personal ("LOPD") anteriorment esmentada, l'informem que les dades que voluntàriament ens faciliteu mitjançant aquest formulari seran incorporades al fitxer "Registre socis i sòcies del Col·lectiu Eixarcolant", propietat de l'entitat Col·lectiu Eixarcolant. En qualsevol cas, podrà exercir els seus drets d'accés, rectificació, cancel·lació i oposició de les seves dades dirigint un correu electrònic a [info@eixarcolant.cat](mailto:info@eixarcolant.cat)

Signatura del soci/sòcia

 **Gràcies**





## Curiositats i evidències científiques

### Com en d'altres indrets del món utilitzen espècies i varietats que també tenim aquí:

Al **Marroc** les malves es venen als mercats com una verdura més i són molt apreciades. Es cuinen al vapor per tal que perdin el mucíl·lag i després es netegen.

Els tubercles de moltes orquídiades són emprats per elaborar una beguda molt típica de **Turquia** i altres països de la zona, anomenada "Salep". És una beguda calenta a base de llet, sucre, i els tubercles de les orquídiades que s'han assecat i triturat fins a convertir-los en pols.

Al **Perú** el paico (*Chenopodium ambrosioides*) dona lloc a una recepta tradicional anomenada "papas con paico", mentre que la mateixa espècie a Catalunya mai ha estat utilitzada per finalitats alimentàries sinó com a remei.

En alguns indrets del **Japó** i altres països del Sud Est Asiàtic, utilitzen els brots tendres de coronària (*Chrysanthemum coronarium*), a la qual anomenen "Shungiku".

A la regió italiana de **la Puglia** el bulb de l'espècie *Muscari comosum*, que a Catalunya rep el nom de calabruixa, s'anomena "Lampascioni" i és molt consumida com a aperitiu.

En alguns indrets del **Pirineu Francès**, concretament a la zona del Gavarnie, es consumeixen les arrels d'Albó (*Asphodelus albus*), una espècie tòxica, en forma d'aperitiu i llaminadura, que elaboren seguint procediments complexos per eliminar-ne la toxicitat.

A **Mèxic** és molt comú el consum de les fulles de figuera de moro (*Opuntia ficus-indica*), les quals es pelen i entre d'altres, es fan a la brasa.

Al centre i sud de la **península Ibèrica** és molt habitual el consum de "cardillo", cardellet en català, corresponent a l'espècie *Scolymus hispanicus*, comercialitzada encara actualment i deliciosa per exemple en forma de truita.

En determinades regions de **Síria i el Líban** consumeixen les fulles de Salsifi (*Tragopogon porrifolius*) en amanida i com a verdura.

En determinades regions de **Xile** són molt típiques les sopes d'enciam.

## Com, arreu del territori català, utilitzem les espècies silvestres comestibles i les varietats agrícoles tradicionals?

●●● A les zones rocoses del litoral s'utilitza el fonoll marí (*Crithmum maritimum*) per elaborar-ne envinagrats.

●●● En molts indrets del Pirineu Oriental, amb la fosa de la neu dels prats alpins és comú el costum de recollir xicoies (*Taraxacum dissectum*), molt apreciades en amanida.

●●● El xarop d'avet és un remei, i edulcorant, molt apreciat a la zona del Pirineu Occidental, si bé arreu del país on hi ha pins o avets tradicionalment s'ha elaborat xarop de pi / avet amb les pinyes verdes o candeles.

●●● Al Berguedà i en altres indrets del país, les ortigues (*Urtica dioica*) són emprades per fer-ne sopes, truites o cremes, si bé es tracta d'un ús relativament recent.

●●● A la Noguera és habitual conservar en vi i vinagre patates de posar en vi, pataques o nyàmeres (*Helianthus tuberosus*) les quals són molt bones en amanides o com a aperitiu.

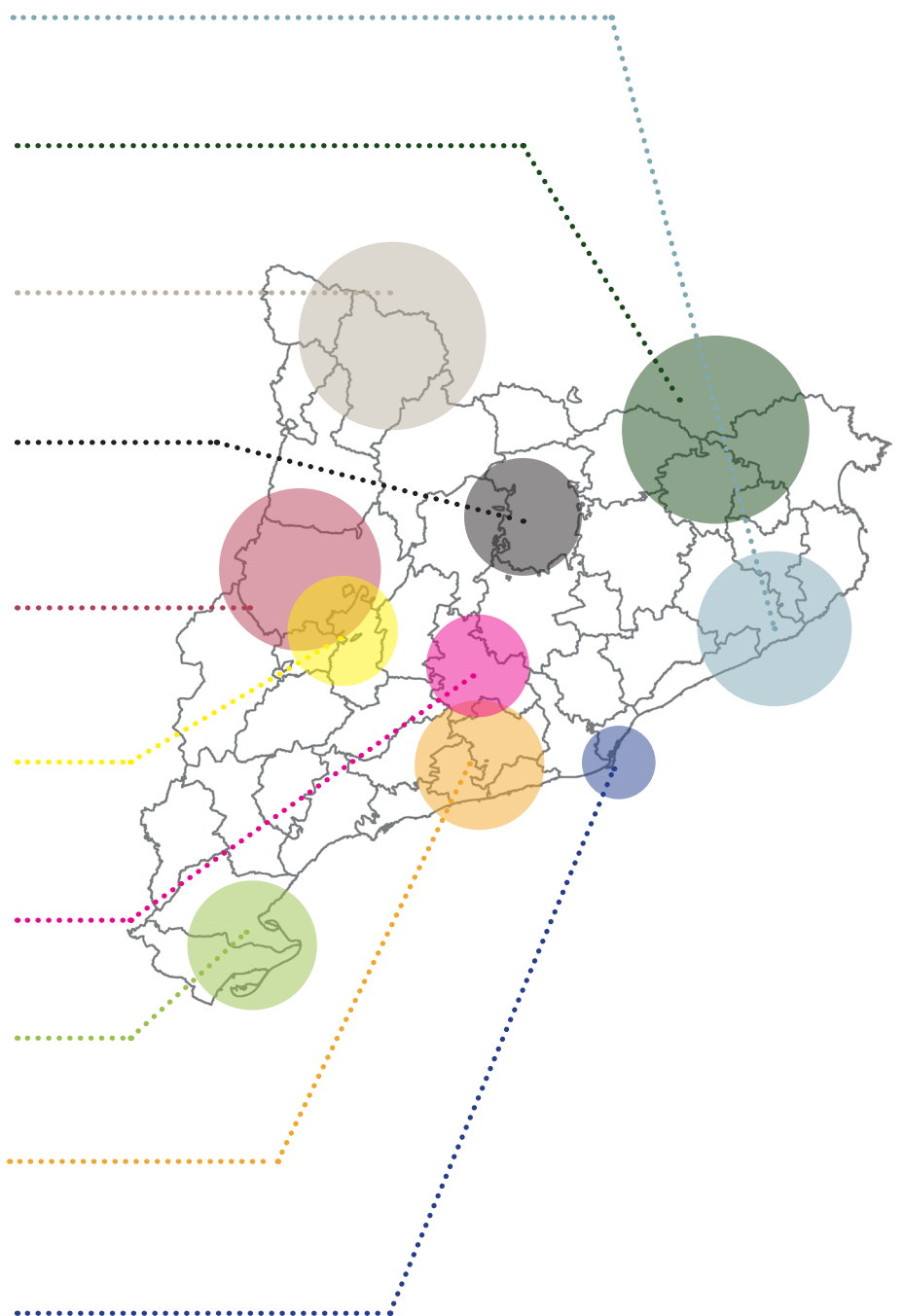
●●● A l'Urgell i la Noguera, com en altres indrets del país, és comú recollir roselles (*Papaver rhoeas*) i lletsons (*Sonchus sp.*) durant l'hivern per consumir en amanida.

●●● A la zona de l'Anoia les espècies més apreciades per a l'amanida són les mastegueres (*Chondrilla juncea*) i les cosconilles (*Reichardia pircroides*)

●●● A les terres de l'Ebre són molt apreciades les borraines (*Borago officinalis*) arrebossades i consumides amb mel com a postres. Són molt habituals al llarg de tot l'hivern.

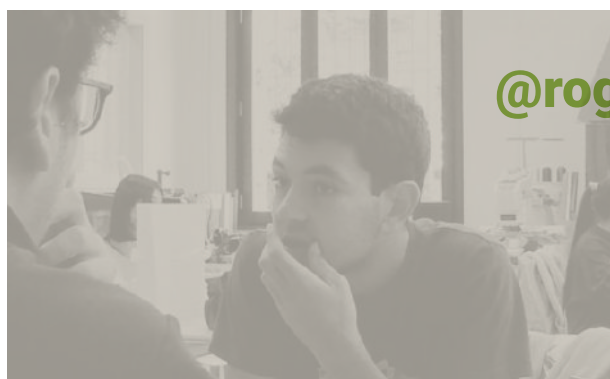
●●● Al Penedès, a banda de l'extesa ratafia, s'elabora també un licor de poniol (*Satureja fruticosa*) i un altre d'argelaga (*Genista scorpius*).

●●● A la muntanya de Montjuïc, a Barcelona, hi podeu trobar extenses poblacions d'alexandri (*Smyrniolum olusatrum*), una espècie comestible de la família de les umbel·líferes, molt apreciada pels Romans.



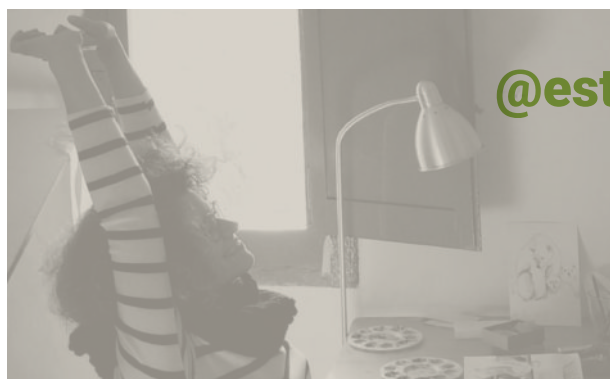


## Imatge gràfica de la jornada eixarcolant 2019



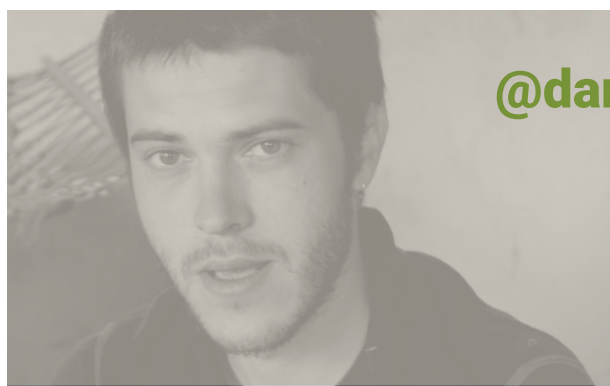
**@rogercostacampo**

Roger Costa (Igalada, 1997) estudiant de disseny, és el responsable del cartell i de la maquetació del diari de la tercera i la quarta Jornada Gastronòmica de les plantes oblidades.  
rogercostacampo@gmail.com



**@esteladearenzana**

L'Estela de Arenzana (Igalada, 1988) és il·lustradora, treballa per empreses dins del sector del pàckaging, per editorials i aporta les seves il·lustracions per cartells i altres formats com el calendari del Bon Consumidor i la samarreta de les Jornades d'Eixarcolant, enguany de la malva.  
(<https://estela-de-arenzana.com>)



**@danortinez**

En Dan Ortíz (Igalada, 1986) és comunicador audiovisual a Aixina Produccions Audiovisuals i enregistra i edita els audiovisuals d'Eixarcolant.  
(<https://aixina.cat>)



**@creagia**

L'agència creativa digital igualadina Creagia (<https://creagia.com>) ha dissenyat i ha programat la nova web del Col·lectiu Eixarcolant.

Durant la jornada podreu trobar la **samarreta** d'aquesta edició en la qual s'hi representa una malva i els seus usos. Enguany, hem escollit el color lila per reivindicar el feminisme i una societat igualitària on no hi hagi diferències en funció de gènere i tendència sexual.

I aquest any, com a novetat, també podreu disposar d'un **got reutilitzable** que es servirà en els tastos i el dinar, per tal de fer la Jornada més sostenible disminuint la producció de residus d'un sol ús.

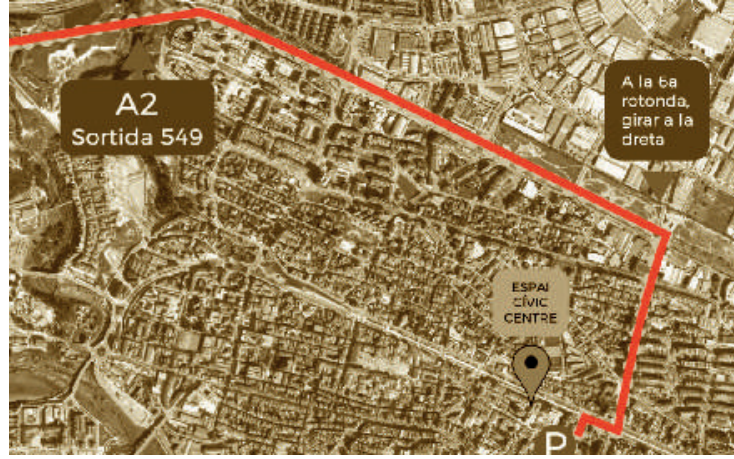




## Com arribar a Igualada?



DES DE BARCELONA



DES DE LLEIDA

## I en transport públic?

- Des de Barcelona:
- Línia R6 FGC fins a Igualada ( [www.fgc.cat/esp/llobregat-anoia](http://www.fgc.cat/esp/llobregat-anoia) )
  - Hispano Igualadina des de Maria Cristina ( [http://www.igualadina.com/pdfs/bcn\\_e\\_igu\\_e.pdf](http://www.igualadina.com/pdfs/bcn_e_igu_e.pdf) )



- Zones d'aparcament gratuït
- Possibles zones d'aparcament
- 1 C. Sant Carles - C. Cardenal Vives
- 2 C. Sant Carles - C. St Joaquina Vedrera
- 3 Passeig M.J. Verdaguer - C. de Pere Valls
- 4 C. del Bisbe Perelló
- 5 C. del Rec - C. de Sant Faust
- 6 C. del Rec - B. de la Unió
- 7 C. Calaf - C. Piera
- 8 C. Comarca
- ESPAI CÍVIC CENTRE Carrer Trinitat, 12

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