



TALLERS PER A GRANS I PETITS

ÍNDIX TALLERS PER A GRANS I PETITS (Cliqueu sobre l'aparat que us interessi per accedir directament a la informació corresponent)

- [Descripció general](#)
- [10:00 – 11:00 Infusions amb els cinc sentits \(Gemma – Herbes de l'Alt Pirineu, i Pilar - Milfulles\)](#)
- [10:00 – 11:00 Elaboració d'un unguent pel dolor \(Mercè Serra – Oliu\)](#)
- [11:00 – 12:00 Fajol, psyllium i lli: com elaborar magdalenes amb farines de varietats tradicionals i plantes silvestres \(L'Aresta\)](#)
- [11:00 – 12:00 Tast de sals aromatitzades de les Salines de Vilanova de la Sal \(Miquel – Associació Catalana de Lleure Formatiu\)](#)
- [12:00 – 13:00 Elaboració de diferents tipus de formatge fresc utilitzant herbacol com a quall \(Associació el Cingle Vermell\)](#)
- [13:00 – 14:00 La gastronomia dels camins, entrants silvestres \(Pilar Herrera i Marisa Benavente – Champanela\)](#)
- [13:00 – 14:00 Elaboració de sals d'herbes amb plantes de les Garrigues \(Ferran Obiols – Parc de les Olors de l'Albi\)](#)
- [16:00 – 17:00 Elaboració de galetes amb cereals antics i plantes silvestres \(Associació el Cingle Vermell\)](#)
- [16:00 – 17:00 Vols aprendre a guarir picades, cops i ferides amb plantes? \(Núria Baucells – Som Orgànics\)](#)
- [17:00 – 18:00 Fem tupina! Posem en pràctica aquest tradicional mètode de conservació dels aliments \(Marta – Xolís d'Adons\)](#)
- [17:00 – 18:00 Els millors remeis de les àvies remeieres de la Garrotxa \(Àvies remeieres de la Garrotxa\)](#)





- [18:00 – 19:00 Elaboració de galetes amb agulles de pi \(Roser Soms – El Carrer de les Cuinetes\)](#)
- [18:00 – 19:00 Conect-e: com cercar i compartir coneixements tradicionals de la vegetació amb el mòbil \(Petra Benyei – ICTA – UAB\)](#)
- [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 Tots els trucs de la calèndula, per millorar els preparats d'aquesta espècie \(Núria Gavaldà – Essències de Tuixent\) TI, 20 pax.](#)

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 una quinzena de 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 cuinar l'ortiga en cru? Sabeu fer galetes amb agulles de pi? Coneixeu la tupina? I del formatge amb herbacol, que en dieu? I d'ungüents pel dolor en sabeu? A, i com podem empeltar els fruiters tradicionals? Aquests tallers i molt més són els que trobareu a la Jornada. Estigueu atents i preneu nota, perquè així un cop podreu ser vosaltres els qui impartiu el taller. Places limitades a 15 – 25 participants, en funció de taller. Cal inscripció prèvia.

[\(tornar a l'índex tallers\)](#)





10:00 – 11:00 Infusions amb els cinc sentits (Gemma – Herbes de l'Alt Pirineu, i Pilar - Milfulles) TI, 20 pax.

Com són les infusions que preneu en el vostre dia a dia? Coneixeu quines plantes del territori podem utilitzar per no haver de recórrer sempre a productes com el te o el cafè? Quines són les propietats de les plantes que utilitzem en les infusions, i com això afecta al nostre organisme? Si sentiu inquietud per alguna d'aquestes preguntes i voleu ampliar el vostre ventall d'infusions tot utilitzant plantes que de ben segur teniu més a prop del que us penseu, aquest és el vostre taller.

- A càrrec de Gemma, impulsora del projecte Herbes de l'Alt Pirineu, on treballen per recuperar els aprofitaments i usos de la vegetació del Pirineu i revitalitzar així el territori; i Pilar, impulsora del projecte Milfulles Agroecologia, per fomentar l'ús de les plantes silvestres en les infusions del dia a dia i fomentar així el benestar personal i la relació amb l'entorn natural.

DADES D'INTERÈS

- Cal [inscripció prèvia](#) (20 places)
- Cost: Taquilla Inversa
- Activitat inclosa dins l'**Itinerari Jove** de la Jornada Gastronòmica de les Plantes Oblidades.
- Lloc: Casal del Passeig (Passeig Verdaguer, nº 67)

[\(tornar a l'índex tallers\)](#)





10:00 – 11:00 Elaboració d'un unguent pel dolor (Mercè Serra – Oliu) 6€, 20 pax.

Aprendrem a utilitzar les plantes medicinals del nostre entorn per elaborar un unguent pel dolor. Posarem en pràctica el procés d'elaboració per tal de fer el nostre propi unguent, i tots els participants del taller s'enduran un unguent cap a casa, per així poder comprovar que a més a més de ser una activitat divertida el resultat també és efectiu.

- A càrrec de Mercè Serra, responsable d'Oliu (oliu.blogspot.com.es), un projecte d'artesania amb plantes i olis naturals que utilitza els millors ingredients que ens ofereix l'entorn natural per elaborar tot tipus de productes de tipus cosmètic i terapèutic, posant en pràctica el fet que del nostre entorn natural ho podem obtenir pràcticament tot.

DADES D'INTERÈS

- Cal [inscripció prèvia](#) (20 places)
- Cost: 6€
- Lloc: Casal del Passeig (Passeig Verdaguer, nº 67)

[\(tornar a l'índex tallers\)](#)





11:00 – 12:00 Fajol, psyllium i lli: com elaborar magdalenes amb farines de varietats tradicionals i plantes silvestres (Gloria LLenas i Natacha Filipi - L'Aresta) 6€, 20 pax.

En aquest taller, prepararem (i tastarem!) magdalenes de farina de fajol, un gra sense gluten de la família de les Poligonàcies, cultivat sobre tot a la Garrotxa. Explicarem com podem fer servir les propietats del lli i del plantatge per obtenir una magdalena sense gluten i sense ous (vegana) però airejada. 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)
- Cost: 6€
- Lloc: Casal del Passeig (Passeig Verdaguer, nº 67)

[\(tornar a l'índex tallers\)](#)





11:00 – 12:00 Tast de sals aromatitzades de les Salines de Vilanova de la Sal (Miquel – Associació Catalana de Lleure Formatiu) TI, 20 pax.

En aquest taller tindreu el privilegi de tastar diferents tipus de sals obtingudes a les recuperades Salines de Vilanova de la Sal, a la comarca de la Noguera, degudament mesclades amb plantes aromàtiques de la zona. I és que ni totes les sals són iguals ni totes les barreges d'herbes que hi podem posar hi donen el mateix gust. Gaudireu tastant i alhora aprendreu com fer una bona sal aromatitzada amb herbes que tenim molt a l'abast.

- A càrrec de l'Associació Catalana de Lleure formatiu (ASCALFO - www.ascalfo.cat), que s'encarrega de la recuperació de les Salines de Vilanova de la Sal, l'explotació de les quals es remunta més enllà de l'època romana però que van ser abandonades l'any 1989. Gràcies a la recuperació de les salines és possible la recuperació del patrimoni cultural, històric i etnològic que representen; i alhora permeten tornar a emprar la vegetació de l'entorn per elaborar un producte tant senzill però tant bo com la sal d'herbes.

DADES D'INTERÈS

- Cal [inscripció prèvia](#) (20 places)
- Cost: Taquilla Inversa
- Activitat inclosa dins l'**Itinerari Jove** de la Jornada Gastronòmica de les Plantes Oblidades.
- Lloc: Casal del Passeig (Passeig Verdaguer, nº 67)

[\(tornar a l'índex tallers\)](#)





12:00 – 13:00 Elaboració de diferents tipus de formatge fresc utilitzant herbacol com a quall (Associació el Cingle Vermell) TI, 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/), 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: Taquilla Inversa
- Activitat inclosa dins l'**Itinerari Jove** de la Jornada Gastronòmica de les Plantes Oblidades.
- Lloc: Casal del Passeig (Passeig Verdaguer, nº 67)

[\(tornar a l'índex tallers\)](#)





13:00 – 14:00 La gastronomia dels camins, entrants silvestres (Pilar Herrera i Marisa Benavente – Champanela) TI, 20pax.

Al llarg de milers i milers d'anys els nostres avantpassats han trobat en la flora del seu entorn aliment i medicina, fibres per teixir cordes i roba, material per fer eines i habitacles: arrels, fulles, fruits, escorces, tubercles, llavors i tiges, de tot en treien profit. Dins de cadascú de nosaltres jau un recol·lector que vol intervenir activament en la seva alimentació, que es vol alliberar una mica de les dependències que ens ha creat el sistema i es vol nodrir d'allò que troba a la natura.. En aquest taller elaborarem i degustarem entrants originals i senzills a base de plantes silvestres. Heu provat mai brotxetes de formatge amb herbes de marge? I tempura de borratja? O potser millor cruixent de flors de pastanaga? Veniu al taller i ho descobrireu!

- A càrrec de Pilar Herrera i Marisa Benavente, divulgadores etnobotàniques, membre actives de l'associació Floracatalana.net i col·laboradores de "Remeiers i Remeires de Girona". Fa set anys que han iniciat, sota el nom de Champanela ("silvestre" en occità) un projecte que inclou tallers de cosmètica natural, d'econeteja, itineraris botànics, passejades gastronòmiques i tallers de remeis naturals.

DADES D'INTERÈS

- Cal [inscripció prèvia](#) (20 places)
- Cost: Taquilla Inversa
- Activitat inclosa dins l'**Itinerari Jove** de la Jornada Gastronòmica de les Plantes Oblidades.
- Lloc: Casal del Passeig (Passeig Verdaguer, nº 67)

[\(tornar a l'índex tallers\)](#)





13:00 – 14:00 Elaboració de sals d'herbes amb plantes de les Garrigues (Ferran Obiols – Parc de les Olors de l'Albi) TI, 20 pax.

La manipulació i transformació d'aliments és tant antiga com l'home mateix. Constitueix una de les primeres manifestacions culturals i malgrat el pas dels segles, la utilització de noves tecnologies i el refinament en l'elaboració de viandes, en essència res no ha canviat gaire. En aquest sentit, des del paleolític, el morter esdevé un element gairebé tant indispensable i omnipresent com el foc. Al llarg de la història els morters han estat emprats per picar, aixafar, esmicolar, triturar i moldre tot tipus d'ingredients: cereals, llegums i fruits, però també herbes i espècies, tant per a usos culinàries com medicinals.

La sal d'herbes és un dels productes estrella de les Basselles. Amb poc més de tres anys d'elaboració ininterrompuda hem 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 amplíssim 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. Vine al taller i aprendràs a elaborar la sal d'herbes de les Basselles, per tal que tu també en puguis gaudir!

- A càrrec de Roser Carol Casas, vidriera i llicenciada en Administració i Direcció d'Empreses per la UAB. Directora d'activitats de lleure infantil i juvenil i impulsora de Les Basselles (www.parcedelesolors.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.

DADES D'INTERÈS

- Cal [inscripció prèvia](#) (20 places)
- Cost: Taquilla Inversa
- Activitat inclosa dins l'**Itinerari Jove** de la Jornada Gastronòmica de les Plantes Oblidades.
- Lloc: Casal del Passeig (Passeig Verdaguer, nº 67)

[\(tornar a l'índex tallers\)](#)





16:00 – 17:00 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/), 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: Taquilla Inversa
- Activitat inclosa dins l'**Itinerari Jove** de la Jornada Gastronòmica de les Plantes Oblidades.
- Lloc: Casal del Passeig (Passeig Verdaguer, nº 67)

[\(tornar a l'índex tallers\)](#)





16:00 – 17:00 Vols aprendre a guarir picades, cops i ferides amb plantes? (Núria Baucells – Som Orgànics) TI, 20 pax.

D'acord, els remeis casolans no són vàlids per tot, però tampoc serveixen per alleujar el dolor dolor d'una picada d'insecte, un cop o una rascada? 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 dos unguents diferents mitjançant l'ús de plantes silvestres, un per guarir picades i un altre per guarir cops i ferides, us hi atreviu?

A càrrec de Núria Baucells membre de Som Orgànics (somorganics.cat), un projecte format per persones que creuen que la vida en un entorn rural de muntanya és possible gracies al que la natura ens proporciona. Practiquen l'Agroecologia Conscient. Cultiven plantes medicinals, culinàries i d'horta. Cuiden pollastres i gallines. 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: Taquilla Inversa
- Activitat inclosa dins l'**Itinerari Jove** de la Jornada Gastronòmica de les Plantes Oblidades.
- Lloc: Casal del Passeig (Passeig Verdaguer, nº 67)

[\(tornar a l'índex tallers\)](#)





17:00 – 18:00 Fem tupina! Posem en pràctica aquest tradicional mètode de conservació dels aliments (Marta – Xolís d'Adons) 6€, 20 pax.

T'has preguntat mai com s'ho feien, fa tant sols mig segle, per conservar la carn, en un moment en que eren molts els indrets on encara no hi havia electricitat? Potser coneixes que l'assecaven o la salaven, però el mètode de conservació més habitual no era aquest, sinó que consistia en la utilització com a conservant d'un producte que avui en dia coneixem molt bé: l'oli d'oliva. La tècnica de conservació s'anomena Tupina, i permetia disposar d'un aliment escàs i molt valorat aleshores com era la carn, especialment la carn de porc, que es matava un cop l'any i es dosificava la carn obtinguda durant tot l'any. La Tupina permetia conservar la carn en bon estat, i amb unes propietats organolèptiques excel·lents, per als moments que requerien més despesa energètica, com podien ser la sega dels cereals o la verema. Si no heu provat mai la Tupina i voleu descobrir aquest mètode de conservació tant típic de casa nostra i alhora tant bo, aquest és el vostre taller. I el millor de tot, tothom qui participi del taller s'endurà un pot de la tupina que haurà elaborat.

- A càrrec de Marta, responsable de Xolís d'Adons (www.xolisdadons.cat), un projecte situat a Adons, un petit poble pirinenc de l'Alta Ribagorça emplaçat a 1400 metres per sobre del nivell del mar. La voluntat del projecte és recuperar l'art autòcton de l'elaboració artesanal de la carn del porc, treballant la producció artesana i l'assecatge 100% natural de l'embotit amb els vaires procedents de l'Aneto i la Maladeta, recuperant també els mètodes de conservació tradicional com és la tupina. Obtenen un producte artesà de molt alta qualitat, sense cap conservant ni colorant, tali com es feia fa dècades però malauradament una excepció avui en dia.

DADES D'INTERÈS

- Cal [inscripció prèvia](#) (20 places)
- Cost: 6€
- Lloc: Casal del Passeig (Passeig Verdaguer, nº 67)

[\(tornar a l'índex tallers\)](#)





17:00 – 18:00 Els millors remeis de les àvies remeieres de la Garrotxa (Àvies remeieres de la Garrotxa) TI, 20 pax.

En aquesta taller / demostració de Remeis de les Àvies remeieres de la Garrotxa, tindreu el que a hores d'ara ja es pot considerar un privilegi, i és que persones grans que han après els coneixements i els usos de les plantes al llarg de l'experiència vital i per transmissió oral ens transmetran a nosaltres alguns d'aquestes coneixements. Concretament, parlarem dels usos i propietats de les plantes (silvestres) fresques de temporada, de com elaborar un xarop per augmentar les defenses o de com fer un puro pel dolor, entre d'altres remeis que de ben segur sorgiran al llarg de l'activitat. Així, potser algun dia allò que apregueu ho podreu explicar i utilitzar amb els vostres fills, tot dient-los que van ser unes avies les qui us ho van explicar, i que al seu torn aquestes àvies ho havien après de les seves àvies, perpetuant d'aquesta manera un coneixement ancestral en greu perill de desaparició.

- A càrrec de l'Anna M^a Colomer, la Mercè Texidor, la Maria Rigart, l'Àngels Artigues, l'Olga Pérez, en Lluís Borrell i la Teresa Amat, que formen el grup de "Les Avies Remeieres" de l'Associació Pedra Tosca de Les Preses (La Garrotxa) (associaciopedratosca.cat/les-avies-remeieres/), un grup d'Àvies Remeieres que es reuneix tots els divendres primers de mes per realitzar diferents sortides de camp on observen les plantes en el seu habitat natural, i on cadascú parla del que coneix i on es comparteixen les propietats, els usos i costums antics de les herbes tant a nivell medicinal, com cosmètic i/o alimentari. Recentment han editat el llibre "Guarir amb plantes remeieres" que és un recull de remeis populars i alhora un testimoni d'una saviesa poc coneguda però mereixedora d'un gran reconeixement i que cal evitar que desaparegui.

DADES D'INTERÈS

- Cal [inscripció prèvia](#) (20 places)
- Cost: Taquilla Inversa
- Activitat inclosa dins l'**Itinerari Jove** de la Jornada Gastronòmica de les Plantes Oblidades.
- Lloc: Casal del Passeig (Passeig Verdaguer, nº 67)

[\(tornar a l'índex tallers\)](#)





18:00 – 19:00 Elaboració de galetes amb agulles de pi (Roser Soms – El Carrer de les Cuinetes) 3€, 20 pax.

Què hi ha per berenar, galetes? Si, però no són unes galetes qualsevol, són unes galetes amb agulles de pi, no n'has provat mai abans oi? A veure, però les agulles de pi es poden menjar? En aquest taller pràctic aprendrem a fer galetes amb agulles de pi i les courem al forn, alhora que descobrirem com cal recol·lectar les agulles i sobre tot com cal preparar-les, en repassarem breument les propietats i parlarem també d'algunes idees perquè les pugueu fer servir a la cuina en diferents receptes. A més a més cada participant se'n podrà endur unes quantes per tastar i compartir. Bon profit!

- A càrrec de Roser Soms, responsable de l'espai de divulgació de la cuina Carrer de les Cuinetes (<https://www.facebook.com/carreracuinetes/>) un espai on donar a conèixer les menges de cada dia, els plats autòctons i propis, els productes pròxims i llunyans, la natura i els recursos que ens ofereix, la consciència mediambiental aplicada a la cuina, i on també es publiquen convocatòries de cursos, xerrades, fires, jornades i altres actes entorn del món de la gastronomia i la natura.

DADES D'INTERÈS

- Cal [inscripció prèvia](#) (20 places)
- Cost: 3€
- Lloc: Casal del Passeig (Passeig Verdaguer, nº 67)

[\(tornar a l'índex tallers\)](#)





18:00 – 19:00 Conect-e: com cercar i compartir coneixements tradicionals de la vegetació amb el mòbil (Petra Benyei – ICTA – UAB) TI, 20 pax.

Creus que el mòbil o tauleta pot ser una eina útil per cercar i compartir coneixement ecològic tradicional? En aquest taller (al qual és recomanable que els participants portin els seus mòbils o tauletes) com funciona com funciona l'aplicació/plataforma CONECT-e i com a exemple hi introduïrem els coneixements adquirits durant altres activitats de la jornada (per exemple els coneixements que s'hagin recollit a l'activitat "Us escolto avis, teniu molt per explicar-me!") Els usos i coneixements tradicionals de les també s'han d'adaptar a la tecnologia del moment, així doncs, què millor que utilitzar una eina com el mòbil per compartir els coneixements dels nostres àvis, eina que alhora ens permetrà accedir als coneixements que molts altres usuaris també hauran compartit. Descobreix-ho i aquella informació que fins ara era inaccessible t'apareixerà en un sol clic!

- A càrrec de Petra Benyei, investigadora de l'ICTA (Institut de Ciència i Tecnologia Ambientals de la Universitat Autònoma de Barcelona), on treballa en el projecte CONECT-e (Compartiendo el CONocimiento ECológico Tradicional) (www.conecte.es), que té com a objectiu el desenvolupament d'eines de ciència ciutadana que permetin completar l'inventari de coneixements ecològics tradicionals i incrementar el grau de coneixement i l'interès vers els coneixements agroecològics tradicionals de les generacions més joves.

DADES D'INTERÈS

- Cal [inscripció prèvia](#) (20 places)
- Cost: Taquilla Inversa
- Activitat inclosa dins l'**Itinerari Jove** de la Jornada Gastronòmica de les Plantes Oblidades.
- Lloc: Casal del Passeig (Passeig Verdaguer, nº 67)

[\(tornar a l'índex tallers\)](#)





19:00 – 20:00 La utilització de l'ortiga en cru: batuts, salses, i molt més. (Albert Fonseca i Mandarine Sky) TI, 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 Mandarine Sky, recol·lectors del poble de Tuixent. Intenten aprofitar al màxim tot el que hi ha al seu voltant, alhora que procuren aportar tot el que podem a l'entorn. Utilitzen tot tipus de plantes silvestres en el seu dia a dia, i l'ortiga no n'és pas una excepció.

DADES D'INTERÈS

- Cal [inscripció prèvia](#) (20 places)
- Cost: Taquilla Inversa
- Activitat inclosa dins l'**Itinerari Jove** de la Jornada Gastronòmica de les Plantes Oblidades.
- Lloc: Casal del Passeig (Passeig Verdaguer, nº 67)

[\(tornar a l'índex tallers\)](#)





19:00 – 20:00 Tots els trucs de la calèndula, per millorar els preparats d'aquesta espècie (Núria Gavalrà – Essències de Tuixent) TI, 20 pax.

Fas oli de calèndula? En fas tintures? En aquest taller aprendrem alguns secrets sobre les maceracions i les intermediacions perquè els teus extractes de calèndula siguin encara més rics en principis actius. Te n'enduràs una crema de grau professional que farem entre tots, i també un bon grapat de coneixements que et permetran millorar en l'elaboració dels olis i tintures que facis a casa, ja sigui amb calèndula o amb d'altres espècies. Una molt bona oportunitat per fer que els nostres remeis casolans siguin un xic més professionals. Parlarem dels principis actius de la *Calendula officinalis*, de quins tipus d'extractes que en podem fer, i de com millorar en principis actius l'oleat de calèndula tradicional (per maceracions repetides, per percolació o lixiviació, o per intermediació alcohòlica). A la part pràctica del taller farem una crema cosmètica en què intervindran hidrolat de calèndula, oleat de calèndula, essència floral de calèndula i tintura homeopàtica de calèndula.

- A càrrec de Núria Gavalrà, fitoterapeuta pel Gremi d'Herbolaris de Catalunya, aromaterapeuta per l'Institut Heilpraktiker de Barcelona, Curs superior universitari Expedient d'Informació i Avaluació de la Seguretat de Productes Cosmètics per la Universitat de Barcelona, elaboradora d'essències florals, formuladora cosmètica, docent de Red Ecoestètica i fundadora i CEO del laboratori Essències de Tuixent (www.essenciesdetuixent.com).

DADES D'INTERÈS

- Cal [inscripció prèvia](#) (20 places)
- Cost: 3€
- Lloc: Casal del Passeig (Passeig Verdaguer, nº 67)

[\(tornar a l'índex tallers\)](#)

