

Programa de la jornada EIXARCOLANT 2019

Llegenda per entendre el programa

Inscripcions a www.eixarcolant.cat
Consultes a info@eixarcolant.cat

Totes les activitats en verd requereixen inscripció prèvia
(www.eixarcolant.cat)

El dinar silvestre també requereix d'inscripció

Activitats incloses en l'itinerari familiar

Horari	Xerrades i projeccions (Casal del Passeig)	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)	Horari	Etnobotànica en directe (Espai Cívic Centre)
10:00-10:30		10:00-10:30	Inauguració i presentació de la Jornada Col·lectiu Eixarcolant		Estampats vegetals: Taller de xilografia i estampació sobre tela amb tinta vegetal	Aperitius silvestres fàcils de fer			10:00-10:30	Inauguració i presentació de la Jornada Col·lectiu Eixarcolant
10:30-11:00	Siembra! Vídeos educatius sobre la producció Fòrum Cívic Europeu, Longo Mai. Comentat per Adrià Solé - Ecomercaderet	10:30-11:00	Galetes (Torn1) - 110 places Jaume Teixé del Forn de Jorba	Són les plantes silvestres comestibles unes plantes oblidades? Laura Calvet (ICTA-UAB, IN3-UOC)	Roser Melero Vilella-la macarulla (6,50€, 20 pax)	Marisa Benavente i Pilar Herrera Les Champaneles (6,00€, 20 pax)			10:30-11:00	Com introduir les silvestres comestibles als menús escolars i a casa (Oriol Cállich)
11:00-11:30	Hildegarda de Bingen: Una abadessa eixarcoladora. Notes culinàries amb les herbes d'Hildegarda de Bingen. Lluís Borrell Busquets - Associació Jardí Botànic de Plantes Medicinals de Gombren	11:00-11:30			Aprenem a fer mató amb llet de cabra i herbacol	Sucs i xarrups silvestres	Juguem, xisclem i fem manualitats amb plantes Alicia Cirujeda (CITA) i Joaquín Aibar, Universidad de Zaragoza (5,00€, 12 pax)	Guillem Moreu i Natacha Filipi Els Corremarges (5,00€, 30 pax)	11:00-11:45	Les plantes de sempre a la taula d'avui (Ada Parellada-Sempronià)
11:30-12:00	Les plantes de la mel xerrada-experiència-taller	11:30-12:00	Galetes (Torn2) - 110 places Jaume Teixé del Forn de Jorba	Tinta: atacar els arbres per transmetre coneixement (Laura Calvet- Historiadora Medievalista i Divulg. de la Història)	Tija-Granja Pitroig i Ramaders.cat (6,00€, 20 pax)	Marta Pons-Wild Food Caravan (9,00€, 20 pax)			11:45-12:30	Les espècies d'ambients marins, com conèixer-les i incorporar-les a la cuina (Kristian Lutaud i Demore-Sus Labores)
12:00-12:30	Fra Valentí Serra-Arxiver dels Caputxins	12:00-12:30			Cretan cooking with Catalan plants (Taller en Anglès) Haris Saslis-Phd in Plant Species, Specialized in Ethnobotany. Creta-Grècia (6,00€, 20 pax)	Encens amb plantes silvestres: els sahumers	Impressions de la natura: fem fotografies solars de plantes silvestres (Torn1) Eduard Pagès (5,00€, 12 pax)		12:30-13:15	El rebost silvestre d'en Yelel. D'un joc de nens a una cuina creativa (Yelel Cañas-Kiaora Gastronomia)
12:30-13:00	Les ciutats comestibles	12:30-13:00	Envinagrats (Torn1) - 110 places Jordi Guillem Restaurant Lo Mam	Aspectes a tenir en compte a l'utilitzar les plantes amb finalitats terapèutiques Anna Escalé - Llicenciada en Medicina (UB), Màster en Medicina Naturista	Fermentats vegetals amb plantes silvestres Carolina Zerpa Sáez i Marta Solans Oliveros Cuchara (6,00€, 20 pax)	Còctels silvestres amb plantes silvestres Pere Falces y Lorenzo Miglietta (Marlow Cocteleria) (8,00€, 20 pax)	Impressions de la natura: fem fotografies solars de plantes silvestres (Torn2) Eduard Pagès (5,00€, 12 pax)		13:15-13:45	La tortilla de tuca (Bryonia dioica), como una especie puede ser a la vez un manjar y altamente toxica. (Francho Duque)
13:00-13:30	Pilar Sampietro-Periodista radiofònica especialitzada en programes d'ecologia i cultura	13:00-13:30							13:45-14:30	Wild edible plants of Crete: does this ring a bell? / Plantes silvestres comestibles de Creta: et sonen? (Haris Saslis-PhD in Plant Species, Specialized in Ethnobotany. Creta-Grècia)
13:30-14:00	Dinar silvestre	13:30-14:00	Envinagrats (Torn2) - 110 places Jordi Guillem Restaurant Lo Mam	Plantes silvestres a la restauració d'alta gama Jacques Breault (Jacko) i Laura Veraguas (restaurant Iradier)	Dinar silvestre Preu 10€/pax Cal inscripció prèvia					
14:00-17:15	Projecció d'"Arrels de resistència", documental de La Recolectiva - Campanya d'Olives a Palestina	14:00-14:30			Dinar silvestre: Montserrat Enrich (Gastronomia Salvatge) / Pa ecològic de varietats tradicionals: Fleca L'Aresta Vins Trad. De l'Anoia: Petits viticultors de la Conca d'Òdena / Infusions: Sambucus Cooperativa					
17:15-18:00	Espècies silvestres comestibles de l'Anoia(l), presentació del llibre i tastet de receptes Roger Costa Campo, Marc Talavera Roma Col·lectiu Eixarcolant	14:30-16:00			Jugant amb plantes: presentació del recull de jocs, instruments musicals i manualitats del llibre "Diviértete con las plantas" Alicia Cirujeda (CITA) i Joaquín Aibar, Universidad de Zaragoza (5,00€, 20 pax)	La cuina de la nyàmera: diferents receptes per aprendre a cuinar aquest tubercle Lucia Manassi-La Caseta (6,00€, 20 pax)	Tenyim samarretes amb pigments vegetals que tenim molt a l'abast Francho Duque (5,00€, 12 pax)	Passejada per descobrir aquelles plantes útils que tenim a tocar i que moltes vegades ens passen desapercebudes	16:00-16:20	Papas con paico y huacatay (dos plantas de origen americano olvidadas en Cataluña) (Roxana Aliaga Almedo-Biòloga i coautora del llibre "La Cocina en las comunidades campesinas del Perú")
18:00-18:45	Agroecologia escolar Ariadna Argenti, Berta Castellà, Elizabeth M Rodriguez, Germán Llerena, Laura Calvet i Mariona Espinet	16:00-16:30	Xocolates (Torn1) - 110 places Fundació Casa Dalmasas	El paper de les "males herbes" en els paisatges agrícoles de l'àrea mediterrània Xavier Solé Senan-Universitat de Lleida	La utilització de l'ortiga en l'elaboració de patés vegetals Àngela Puigrodón (7,00€, 20 pax)	Descobreix 10 plantes silvestres interessants per tenir a l'hort o jardí Gisela Mir i Mark Biffen (Phoenicurus Cardedeu) (5,00€, 20 pax)	Aprenem a pintar amb pigments silvestres (Torn1) Pau Caelles (5,00€, 12 pax)	Esteve Padullés Guia d'Espais Naturals (5,00€, 30 pax)	16:20-16:45	El cacao: del fruito a la tableta. (Roxana Aliaga Almedo)
18:45-19:15	Presentació de l'Anuari de la Sobirania Alimentària 2017-2018 Paula Llaurador i Quim Muntané (Revista Sobirania Alimentària)	16:30-17:00	Xocolates (Torn2) - 110 places Fundació Casa Dalmasas	Sobirania Alimentària a Catalunya: la salut del nostre sistema alimentari Ariadna Pomar León-Arran de Terra i postgrau dinamització Agroecològica UAB	Fem tinta de manuscrit amb pigments vegetals Laura Castellet-Historiadora Medievalista i Divulgadora de la Història (6,00€, 20 pax)	Crackers de varietats antigues amb fulles i flors silvestres (18:00 a 19:30) Glòria Llenas i Natacha Filipi, Fleca L'Aresta (9,00€, 20 pax)	Aprenem a pintar amb pigments silvestres (Torn2) Pau Caelles (5,00€, 12 pax)		16:45-17:30	Plantes silvestres comestibles o Quelites: el secret recuperat de la cultura mexicana (Ariadna Argemi Romaniach)
19:15-20:00	Calendari del Bon consumidor: quan les plantes oblidades entren pels ulls Escola de Aranza	17:00-17:30			Tast d'herbes silvestres comestibles maridatge amb vins de l'Anoia Astrid van Ginkel-Fitomón (9,00€, 20 pax)	Elaboració de coques de recapte amb varietats tradicionals i plantes silvestres Josep Robert-Cocatast (5,00€, 20 pax)			17:30-18:00	Construcció de quadres de bicicleta amb bambú i cànen (Marc Claramunt i Francesc Torelló i Jordi Bacardit)
		17:30-18:00	Patatés vegetals (Torn1) - 110 places Clara Martín Riu Menjamiques	"No és or tot allò que lluu": etnobotànica i plantes nocives o tòxiques Airy Gras (ponent), Ugo D'Ambrosio, Teresa Garnatje, Montse Parada i Joan Vallés)					18:00-18:30	La venda de plantes silvestres als mercats (Maria Riera)
		18:00-18:30	Patatés vegetals (Torn2) - 110 places Clara Martín Riu Menjamiques	Jardins comestibles: espais bonics que posen en valor les plantes silvestres Gisela Mir i Mark Biffen (Phoenicurus Cardedeu)					18:30-19:00	La Farmaciola de la Iaia Maria (Maria Urgell)
		18:30-19:00							19:00-19:30	Com les espècies aquàtiques poden ser útils tant per tractament d'aigües com també per menjar (Viver tres turons)
		19:00-19:30							19:30-20:15	Divulgación científicooculinaria 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 (Kike Gallardo i Daniel Bustillo)
		19:30-20:00								

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)

Al llarg de tot el dia

Activitats infantils

Perquè és important la diversitat vegetal? (Transmitting Science)
Pica-pica amb herbes i flors silvestres (Els Corremarges)
Fabriquem una joguina amb una carbassa (Jocs Troks)
Fem boles de llavors (Herbes de l'Alt Pirineu)
Pestos silvestres amb oli de les Garrigues (Parc de les Olors de l'Albi - Les Garrigues)
El bosc ens cuida, el bosc ens cuina (Berta Garriga Garriga)
Aprents de bruixes i bruixots (Sambucus)

Exposicions

Ens agraden les espècies silvestres comestibles? Col·lectiu Eixarcolant
Quin és el sentit de recuperar les espècies silvestres comestibles i les varietats agrícoles tradicionals? Marc Talavera Roma - Col. Eixarcolant
Mostra de varietats agrícoles tradicionals - Col. Eixarcolant i Ecomercaderet
Mostra d'espècies silvestres comestibles i ornamentals tradicionals, i venda de planter silvestre - Col. Eixarcolant
Mostra de llavors tradicionals i espai d'intercanvi - Col. Eix. i Ecomercaderet
Fotografies solars (cianotípies) i impressions sobre washi d'espècies silvestres - Eduard Pagès

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...

4ª JORNADA GASTRONÒMICA DE LES PLANTES OBLIDADES

www.eixarcolant.cat

Col·lectiu Eixarcolant

