

# 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	<b>Estampats vegetals: Taller de xilografia i estampació sobre tela amb tinta vegetal</b>	<b>Aperitius silvestres fàcils de fer</b>		
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)	Roser Melero Vilella-la macarulla (6,50€, 20 pax)	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>
11:00-11:30			<b>Aprenem a fer mató amb llet de cabra i herbacol</b>	<b>Sucs i xarrups silvestres</b>	<b>Juguem, xisclem i fem manualitats amb plantes</b> Alicia Cirujeda (CITA) i Joaquín Aibar, Universidad de Zaragoza (5,00€, 12 pax)	Guillem Moreu i Natacha Filipi Els Corremarges (5,00€, 30 pax)
11:30-12:00	<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)	Tija-Granja Pitroig i Ramaders.cat (6,00€, 20 pax)	Marta Pons-Wild Food Caravan (9,00€, 20 pax)		
12:00-12:30			<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 sahumaris</b>	<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>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 (Torn2)</b> Eduard Pagès (5,00€, 12 pax)	
13:00-13:30			<b>Dinar silvestre Preu 10€/pax</b> Cal inscripció prèvia			
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)	Dinar silvestre: Montserrat Enrich (Gastronomia Salvatge) / Pa ecològic de varietats tradicionals: Fleca L'Aresta			
14:00-14:30			Vins Trad. De l'Anoia: Petits viticultors de la Conca d'Odena / Infusions: Sambucus Cooperativa			
14:30-16:00			<b>Dinar silvestre Preu 10€/pax</b> Cal inscripció prèvia			
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>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)	<b>La cuina de la nyàmera: diferents receptes per aprendre a cuinar aquest tubercle</b> Lucía Manassi-La Caseta (6,00€, 20 pax)	<b>Tenyim samarretes amb pigments vegetals que tenim molt a l'abast</b> Francho Duque (5,00€, 12 pax)	<b>Passejada per descobrir aquelles plantes útils que tenim a tocar i que moltes vegades ens passen desapercebudes</b>
16:30-17:00			<b>La utilització de l'ortiga en l'elaboració de patés vegetals</b> Àngela Puigrodón (7,00€, 20 pax)	<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>Aprenem a pintar amb pigments silvestres (Torn1)</b> Pau Caelles (5,00€, 12 pax)	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>Fem tinta de manuscrit amb pigments vegetals</b> Laura Castellet-Historiadora Medievalista i Divulgadora de la Història (6,00€, 20 pax)	<b>Crackers de varietats antigues amb fulles i flors silvestres (18:00 a 19:30)</b> Glòria Llenas i Natacha Filipi, Fleca L'Aresta (9,00€, 20 pax)	<b>Aprenem a pintar amb pigments silvestres (Torn2)</b> Pau Caelles (5,00€, 12 pax)	
17:30-18:00			<b>Tast d'herbes silvestres comestibles maridatge amb vins de l'Anoia</b> Astrid van Ginkel-Fitomón (9,00€, 20 pax)	<b>Elaboració de coques de recapte amb varietats tradicionals i plantes silvestres</b> Josep Robert-Cocatast (5,00€, 20 pax)		

## 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)  
Aprenents 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...

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	Wild edible plants of Crete: does this ring a bell? / <b>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	Com les espècies aquàtiques poden ser útils tant pel tractament d'aigües com també per menjar (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 GASTRONÓMICA DE LES PLANTES OBLIDADES

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

Col·lectiu Eixarcolant

