



ESPAI CULTURAL

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

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

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

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





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

La Marisa Benavente i la Pilar Herrera fa molts anys que recorren els camins recol·lectant les herbes silvestres i experimentant amb elles. Amb tota la informació i l'experiència que han acumulat al llarg del temps han escrit el llibre "*La Gastronomia dels camins. Més de cent receptes de cuina fetes amb plantes boscanes*", que ha rebut el premi internacional Gourmand al millor llibre de cuina en català del 2017 i que ens presentaran en un espectacle en clau d'humor. No us perdeu aquest cafè – teatre, l'experiència promet.

DADES D'INTERÈS

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

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



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

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

L'Astrid van Ginkel és llicenciada en Farmàcia, té un màster en Biologia, i treballa com a consultora i divulgadora dels usos de les plantes. És responsable de Fitomón, consultoria que ofereix assessorament per al desenvolupament de productes naturals amb espècies vegetals alimentàries, medicinals i cosmètiques (www.fitomon.com). Ha participat en múltiples projectes, tant a Catalunya com a l'estranger, per a la promoció i divulgació de les plantes silvestres i els seus usos, esdevenint un referent en la divulgació dels usos tradicionals de la vegetació.

DADES D'INTERÈS

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

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



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

“Els colors de la Ratafia” (www.elscolordsdelaratafia.cat) presenta una recepta gràfica de ratafia, obtinguda fruit de l'estudi etnobotànic de les Guilleries, en la qual s'empren 58 espècies vegetals diferents. El llibre conté un centenar de fotografies, sobre les espècies emprades i el procés d'elaboració, que permeten seguir pas a pas l'elaboració d'aquesta beguda. Aquesta recepta, a banda de ser l'emprada quotidianament per l'autora, també ha estat l'escollida per elaborar la ratafia Corriols (<https://ratafiacorriols.wordpress.com/>), per la qual s'han emprat plantes recollides del territori preservat de la construcció del ramal de la línia de Molt Alta Tensió (MAT), a les Guilleries, esdevenint un símbol de l'èxit de la pressió popular.

Anna Selga i Martí, nascuda a Santa Coloma de Farners, és llicenciada en Farmàcia i va dur a terme la tesis de llicenciatura sobre etnobotànica de les Guilleries. Aficionada a la macrofotografia, fa més de 20 anys que elabora ratafia. L'any 2002 va obtenir el primer premi local al concurs de la ratafia de Santa Coloma de Farners, i en els darrers anys n'ha estat membre del jurat.

DADES D'INTERÈS

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

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





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

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

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

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

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

DADES D'INTERÈS

- Assistència lliure. No cal inscripció prèvia. Aforament: 180 pax.
- Lloc: Sala Polivalent del Casal del Passeig (Passeig Verdaguer, nº 67)
- Edats recomanades: de 12 a 99 anys

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





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

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

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

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

DADES D'INTERÈS

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

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

