Activitats que requereixen inscripció prèvia
www.eixarcolant.cat

9a Jornada Gastronòmica de les Plantes Oblidades (28 de setembre 2024 - Igualada)

	Tasts Pati de les Escolàpies	Tallers familiars Carrer Esquiladors	Tallers adults 1 Espai Cívic Centre	Tallers adults 2 Espai Cívic Centre	Sortides etnobotàniques Plaça Espai Cívic Centre		Xerrades aplicades Carrer Sant Carles	Xerrades tècniques Teatre de l'Ateneu	Píndoles etnobotàniques CarrerTrinitat	Etnobotànica en directe Plaça Espai Cívic Centre	Actuacions musicals Plaça del Gasogen	Escenari infantil Pati de l'Ateneu
10:00 - 10:30	**Tast de murtra** Borraina (Torn 1) (3€ soci / 5€ no soci)	**Estrelles de palla** Atanagrum, recuperem els oficis tradicionals (5€ soci / 7€ no soci)	**Per sucar-hi pa! Patés vegetals d'inspiració silvestre** El Meandre (10€ soci /12€ no soci)	**Bastonets de pigments minerals** Món Viu - Artesania dels colors naturals (12€ soci /14€ no soci)			**Supermercats cooperatius, endevina les 8 diferències!** Foodcop BCN	**Gestionar el paisatge davant el risc d'incendi** Soazig Darnay (Fire Wine, CTFC)		**Kombutxa amb maceració de plantes silvestres** Cristina Domingo, La Genuina (Cuchara)	**DJ Victu** De 10:00 a 11:00h	10:00 - 10:30
10:30 - 11:00							**10 plantes silvestres per guarir les teves gallines** Núria Baucells (Debosc.cat)			**Explorant les cebes algerianes: cultius i usos** Ilham Bahi		**El jardí dels pensaments... de tota mena!** Xavier Sangenis i Teresa Roig 10:30 - 11:00
11:00 - 11:30	**Tast de murtra** Borraina (Torn 2) (3€ soci / 5€ no soci)	**Galetes d'espelta amb flors silvestres estampades** Glòria Llenas (l'Aresta) (5€ soci / 7€ no soci)	**Sabó de llana** Marta Esclusa (Cal Sargantana) (12€ soci /14€ no soci)	**Elaboració d'Aigua de Florida mediterrània** Avantva Coop (11€ soci /13€ no soci)	**Sortida etnobotànica** Berta Garriga (Arrels Voladores) (6€ soci / 8€ no soci)	**Passegem amb les plantes** Clàudia Echenique (6€ soci / 8€ no soci)	**De què ens parlen les herbes? Mètode d'avaluació del sòl de les plantes bioindicadores de Gérard Ducerf** Associació l'Era	**Disseny hidrològic: que no s'escapi ni una gota** Erina Wild	**1. Com fer oximel de romaní** Montse Llort Rosell (Cal Senzill) **2. Patés vegetals silvestres** Yasmina Drölma **3. Xarops medicinals** Julia Yuste (La Recollectora) **4. Els 5 sabors en la flora silvestre** Albert Tarragó (10€ soci /12€ no soci)	**El nopal, un tresor culinari** Areli Santos	**Simone Lambregts** D'11:00 a 12:15h	**Taller de danses** Josep Robert 11:00 - 11:30
11:30 - 12:00							**Introducció a l'hort sense llaurar** Estela Delga (Vidaverdi)			**Aprofitament de plantes medicinals** Olga Domingo (Trementinaira)		11:30 - 12:00
12:00 - 12:30	**Tast d'ortiga** Aromes al bosc (Torn 1) (3€ soci / 5€ no soci)	**Fem aquarel·les vegetals en família** Al-Nèctar (5€ soci / 7€ no soci)	**Taller de micologia avançada domèstica** Boscum (12€ soci /14€ no soci)	**Taller de xampú sòlid de garrofa o d'arròs** Aroa Ortega (12€ soci /14€ no soci)			**La llana: de residu a solució contra la sequera** Raoul Ferrer	**Assaig de migració assistida amb pi blanc a la zona cremada de St. Martí de Tous** Gil Torné (LIFE Adapt Aleppo)	**1. Refrescs herbals d'Aromik de fermentació silvestre** Fermentarte i Aromik **2. Pestos silvestres** Yasmina Drölma **3. Vermut amb essència líquida de Ponent** Tres Cadires **4. Què hi ha a la base de la piràmide alimentària?** Judit Camp (10€ soci /12€ no soci)	**Plat de malves a l'estil marroquí** Najat Ghani	**La Portàtil FM** De 12:00 a 13:30h	**El Caldero Màgic** Ibèria Soler 12:30 - 13:00
12:30 - 13:00							**Dissenyem un estany naturalitzat** ViverTres Turons			**Conserves silvestres a Anatòlia** Bahar Dolen		**Taller de danses** Josep Robert 13:00 - 13:30
13:00 - 13:30	**Tast d'ortiga** Aromes al Bosc (Torn 2) (3€ soci / 5€ no soci)	**4 receptes amb garrofa. Som-hi!** La Garrofina (5€ soci / 7€ no soci)	**¡Comiendo bellotas! Cocina maleza** Sofía Armenteros (10€ soci /12€ no soci)	**Fermentació d'herbes silvestres** Espai & Seny Alimentació viva (8€ soci /10€ no soci)	**Sortida etnobotànica** Montse Parada i Airy Gras (Grup de recerca EtnoBioFiC, UB) (6€ soci / 8€ no soci)	**Una aventura etnobotànica** Manel Prats (6€ soci / 8€ no soci)	**Al poder de la microbiologia per regenerar el sòl** Isadora Schmidt	**Presentació de l'Informe "Pel dret a l'alimentació culturalment adequada"** Etnogràfica (Antropologia en acció SCCL)		**Presentació del vermut del Parc Agrari de la Conca d'Òdena** Francesc Calaf		**El jardí dels pensaments... de tota mena!** Xavier Sangenis i Teresa Roig 13:30 - 14:00
13:30 - 14:00							**Jardins sense reg** Erina Wild			**Entrega de premis del 1r concurs de la millor infusió catalana** Associació de les Bones Herbes		
14:00 - 14:30		**Fabrica el teu material artístic!** Els Corremarges (5€ soci / 7€ no soci)									**Música electrònica orgànica amb DJ Corb** De 12:30 a 15:15h	14:00 - 14:30
14:30 - 15:00												14:30 - 15:00
15:00 - 15:30		**Plantàstic! Joguines vegetals** El Meandre (5€ soci / 7€ no soci)	**El sòl: podem crear terra fèrtil?** Associació Terra Fèrtil (9€ soci /11€ no soci)	**Tapís amb llana i fibres vegetals** Esther Tomàs (11€ soci /13€ no soci)			**Els microorganismes de l'hort** La Tanina			**Herbes saboneres del nostre territori** Helena Vilasante		15:00 - 15:30
15:30 - 16:00					**Passejada etnobotànica inclusiva** Node Selva/Gironès (Col·lectiu Eixarcolant) (6€ soci / 8€ no soci)		**Infusions i complements alimentaris: l'ullastre, el fonoll marí, taparera i el romaní** Marc Moll	**Plantes silvestres que van escapar de la domesticació: testimonis des de l'arqueobotànica** Marian Berihuete (UAB)		**Joguines fetes amb plantes per als infants** Mohamed El Bouhali		15:30 - 16:00
16:00 - 16:30	**Tast de pi** Col·lectiu Eixarcolant (Torn 1) Gratuït	**Cultiu de bolets en família** Boscum (5€ soci / 7€ no soci)	**Olis macerats i ungüents medicinals** Júlia Yuste (La Recol·lectora) (10€ soci /12€ no soci)	**Fem una menjadora per moixons (ocells) amb jonc** Anna Sínia (11€ soci /13€ no soci)			**Plantes perennes comestibles per resistir sequeres** Mark Biffen i Gisela Mir (Phoenicurus)			**Recuperant els barrets de palla** Atanagrum	**Flowk** De 15:30 a 16:45h	**El Caldero Màgic** Ibèria Soler 16:00 - 16:30
16:30 - 17:00										**Mig segle fent ratafia** Montserrat Ribas, Miquel Cuatrecases i Manel Ventura		**L'alzina de Cal Gol** Glòria Regordosa 16:30 - 17:00
17:00 - 17:30	**Tast de pi** Col·lectiu Eixarcolant (Torn 2) Gratuït	**Plantes de bosc i marge a la cuina** Marissa Peláez (Cor del Montseny) (5€ soci / 7€ no soci)	**Patés vegetals cíclics** Agnès Font (d'Artemeia) (13€ soci /15€ no soci)	**Taller inclusiu de descoberta de la vegetació urbana** Node Selva/Gironès (Col·lectiu Eixarcolant) (8€ soci /10€ no soci)	**Sortida etnobotànica** Astrid van Ginkel (Fitomon) (6€ soci / 8€ no soci)	**Sortida d'il·lustració i premsa botànica** Albert Tarragó (6€ soci / 8€ no soci)		**CANNUSE: base de dades sobre els usos tradicionals del Cannabis** Mònica Balant, Dani Vitales, Teresa Garnatje, Airy Gras i Joan Vallès (Institut Botànic de Barcelona i UB)	**1. Postres gourmet amb plantes silvestres** Sambucus Infusions **2. Ratafies del Pallars** Manel Àlvarez **3. Tast de sal: i si no és sal tot el que sala?** Andrés Grego (Espècies a mà) **4. Anàlisi sensorial de mels** Anna Vilà (10€ soci /12€ no soci)	**Identitats culinàries: què menja una mexicana a Catalunya?** Elisabeth Flores (Abundancia Vulgaris)	**Jo Jet i Maria Ribot** De 17:00 a 18:15h	**El Caldero Màgic** Ibèria Soler 17:00 - 17:30
17:30 - 18:00										**La cuina salada de la garrofa** Clara Martín (Menjamiques)		**Contacontes** Silvia Olmo (Col·lectiu Eixarcolant) 17:30 - 18:00
18:00 - 18:30	**Tast de rementerola** Daniel Crespo, Mirador Can Pi (Torn 1) (3€ soci / 5€ no soci)	**Taller d'escombres de botja** Les Basselles (Jardí Etnobotànic de l'Albi) (5€ soci / 7€ no soci)	**Pa Naan d'Ortiga** Glòria Llenas (l'Aresta) (10€ soci /12€ no soci)	**Elaboració d'ungüent expectorant per l'hivern** Helena Villasante (10€ soci /12€ no soci)			**Whisky del territori** Tres Cadires	**Un model de gestió sostenible pel territori** Marc Arcarons (Ramats de Foc)		**Mitja vida fent de cisteller** Jaume Farres		18:00 - 18:30
18:30 - 19:00							**Apicultura d'autoconsum** Aida Palau			**El gruit: la cervesa abans del llúpol** Fermentarte		**L'alzina de Cal Gol** Glòria Regordosa 18:30 - 19:00
19:00 - 19:30	**Tast de rementerola** Daniel Crespo, Mirador Can Pi (Torn 2) (3€ soci / 5€ no soci)	**Taller de la música de les plantes** Marta Vila i Vega Montero (MAGAM) (5€ soci / 7€ no soci)	**Com elaborar pasta de dents amb ingredients silvestres** Samanta Cid (11€ soci /13€ no soci)	**Empelts de fruiters tradicionals** Marco Sangiorgio (10€ soci /12€ no soci)			**Nos plantamos** Martina Di Paula López	**Agricultura natural. Com conviure i gaudir les adventícies a l'hort** Eva Yus (El Meandre)		**Usos i propietats alimentàries de la verdolaga** Víctor Díez	**Pascual i els desnatats** De 18:30 a 20:00h	19:00 - 19:30
19:30 - 20:00							**Transició ecosocial a Catalunya** Fernando "Topo" Saz (Grup TEDC)					19:30 - 20:00

Activitats infantils
Pati de l'Ateneu

Tot el dia (de 10:30 a 14:00h i de 16:00 a 19:30h)

- **Pintasilvestres**
  Col·lectiu Eixarcolant
- **Taller de cookies plantables**
  Soi Acidh
- **Taller de serigrafia sobre paper**
  Associació Cultural Tartera
- **Crea la teva espelma amb cera d'abelles**
  Laia Sabaté
- **Boles de llavors: crea vida amb les mans**
  Joan Cervera (Diverango)
- **Jocs de taula amb plantes silvestres**
  Blanca Roma

Matí (de 10:30 a 14:00h)

- **Pintacares silvestre**
  Sandra Estarona
- **La catània morisca**
  Roger Guash
- **Flors 3D**
  Paperarrugat
- **Aprèn a fer la teva crema de garrofa!**
  Menjamiques
- **Fanalets amb plantes**
  Teresa Gual

Tarda (de 16:00 a 19:30h)

- **Aprenem a fer esqueixos**
  Elena Sixto
- **Pintem amb vi**
  Marta Araño
- **Farcellets d'herbes**
  Teresa Gual
- **Descobreix els aliments migrants, uns grans oblidats**
  Etnogràfica

Dinar silvestre
(12€ soci/15€ no soci). De 13:00 a 16:00h

(Pista de l'Ateneu)

- Entrant: Amanida silvestre amb tastets de l'obrador d'Eixarcolant (Elaborat pel Col·lectiu Eixarcolant)
- 1r Plat: Empedrat de cigronet de l'Alta Anoia amb plantes silvestres (Elaborat pel cuiner Oriol Càlichs)
- 2n Plat: Curri de verdures i llegums (Elaborat pel cuiner Manel Pla del restaurant el Kubb de Sesoliveres)
- Postres: Crema de fulla de figuera amb bescuit d'ortiga (Elaborat per Sambucus)
- Aigua, pa, sucs* o vins*

(Vins a càrrec dels Petits Viticultors de la Conca d'Òdena)
**no inclòs en el preu*

L'àpat no és apte per persones amb al·lèrgies o intoleràncies alimentàries. L'organització no pot garantir la prevenció de la contaminació creuada.

Fira: *(espai exterior)* al llarg de tot el dia podreu gaudir de la fira de productes silvestres i varietats tradicionals oblidades, amb una setantena de parades on tindreu l'oportunitat de conèixer, provar i adquirir productes ecològics, de qualitat, de proximitat, sostenibles, i pels quals els productors n'han rebut un preu just.

Mostra de cinema etnobotànic i agroecològic: Mostra de Cinema Etnobotànic i Agroecològic: cicle de projeccions sobre camps, plats i mercats, organitzat pels nodes del Col·lectiu Eixarcolant a diferents punts dels Països Catalans: https://eixarcolant.cat/cinema-etnobotanic/

Exposició de dibuixos: tots els dibuixos de l'alumnat de 3r, 4t i 5è de primària de les escoles d'Igualada que van participar al concurs de dibuix silvestre, s'exposaran durant la celebració de la 9a Jornada Gastronòmica de les Plantes Oblidades al vestíbul de l'Espai Cívic Centre.

Cicle de teatre: primera edició del cicle de teatre de temàtica etnobotànica. Les obres que s'oferiran pel públic general seran An-ki de la companyia Ortiga i Las Malas Hierbas, de la companyia La Simbiòtica. Els passis es realitzaran prèviament a la Jornada. Més informació i entrades a **www.eixarcolant.cat/cicle-teatre-etnobotanic/**

Ràdio en viu *Toma la Tierra*, el pòdcast de la Revista "Soberania Alimentaria" estarà a la 9JGPO, produint en directe un episodi especial sobre món rural viu, plantes oblidades i sistemes agroalimentaris. Vine a participar-hi!
De 10:00 a 14:00 a la plaça de davant de l'Ateneu Igualadí

Tots els espais on es desenvolupen activitats i/o tallers, així com la zona de la fira i l'espai on se celebra el dinar, són accessibles o tenen facilitat d'accés. Tanmateix, amb aquesta icona s'assenyalen també els tallers i/o activitats inclusives.

Itinerari **gastronomia** · Itinerari **familiar** · Itinerari **remeis i cosmètica** · Itinerari **begudes** · Itinerari **artesania** · Itinerari **agricultura** · Itinerari **sostenibilitat** · Itinerari **recerca etnobotànica**

Col·lectiu Eixarcolant