Inscripció prèvia a través de la web
www.eixarcolant.cat/jornada

11a Jornada Gastronòmica de les Plantes Oblidades

26 de setembre del 2026 - Igualada

	Experiències gastronòmiques Pati de les Escolàpies	Tallers familiars Carrer del Pare Mariano	Tallers per a persones adultes Espai Cívic Centre A	Espai Cívic Centre B	Espai Cívic Centre C	Sortides etnobotàniques Plaça de l'Espai Cívic Centre		Píndoles etnobotàniques Carrer de la Trinitat	Xerrades tècniques Teatre de l'Ateneu Igualadí	Xerrades aplicades Carrer de Sant Carles	Etnobotànica en directe Plaça de l'Espai Cívic Centre	Actuacions musicals Plaça del Gasogen
10:00 - 10:30		Estampació natural en mocadors Maisa Sabatini (La Bicha Creativa)(CAST) (6€ sòcia / 8€ no sòcia)	Netejador facial sòlid de farina d'aglà Mireia Vila (Fitocosmètics) (11€ sòcia / 12€ no sòcia)	Herbari ceràmic Esther Tomàs (Can Viranes) (13€ sòcia / 14€ no sòcia)	Cuina silvestre amb llentiscle Roser Soms (13€ sòcia / 14€ no sòcia)	Juguem amb les plantes Elena Sixto (7€ sòcia / 9€ no sòcia)	Llegir el territori a través del color Solange Dalannais (7€ sòcia / 9€ no sòcia)	1.Mocktails silvestres Mireia Mas, Ca La Valiente, 2.Emplastres de marge Júlia Yuste, La Recol·lectora 3.Licors antics recuperats Laia Altarriba, Arrels de Retrassia 4.Kimchi de plantes silvestres Natsumi Nakamori (10€ sòcia / 12€ no sòcia)	Etnobotànica a la Reserva de les Valls d'Omaña i Luna Miguel Ángel Blanco	Virtuts de l'Herba Santa Marc Moll	Cerveses i herbes Emili Gutiérrez (Kibus)	DJ Corb
10:30 - 11:00	Cirerer de Santa Llúcia *(Prunus mahaleb)* Borraina (6€ sòcia / 8€ no sòcia)								Tendències i reptes del sistema alimentari català Rosa Binimelis	De l'hort al currículum Julio Cantos	Macerats per a sabons i ungüents Roser Giné	
11:00 - 11:30		Paper plantable amb varietats locals de Mallorca Daniel Martínez (Varietats locals) (6€ sòcia / 8€ no sòcia)								Plantes protegides i recol·lecció conscient Anna Català (ACATE)	Secrets de trementinaire Olga la Trementinaire	
11:30 - 12:00			Sabó de llana Marta Esclusa (Cal Sargantana) (13€ sòcia / 14€ no sòcia)	Vinagres herbals: entre la cuina i la farmaciola Helena Villasante (Curare) (13€ sòcia / 14€ no sòcia)	Bunyols de saüc i flors silvestres L'Aresta (13€ sòcia / 14€ no sòcia)				Plantes teixidores: folklore i usos Anna Sinia	La *Vespa velutina*: crònica d'una invasió anunciada Aida Palau (Les Apicultores)	Llentiscle i màstic grec Montserrat Enrich	
12:00 - 12:30		Boles energètiques silvestres Laia Homs (6€ sòcia / 8€ no sòcia)								Vas policònic: poda innovadora de l'oliverar Javier Esteban (CAST)	Una vida fent Etnobotànica Professor Ben-Erik van Wyk (ANG/CAT)	Enric Solà
12:30 - 13:00	Gratacul *(Rosa canina)* i arç blanc *(Crataegus monogyna)* Tartana (6€ sòcia / 8€ no sòcia)							1.Licor d'avellana Judith Ramírez, Traguinyol 2.Refrescos de plantes i marge Marissa Pelaez 3.Fums aromàtics Pilar 4. Elaboracions amb aglà Col·lectiu Eixarcolant (10€ sòcia / 12€ no sòcia)	El color invisible de les plantes Solange Dalannais	Singulars: com ho estem fent? Marc Talavera i Adrianna Quena	Fem vermut silvestre Francesc Calaf (Celler Anna Rosell)	
13:00 - 13:30		Taller d'escombretes d'espart Violeta Cabrera (6€ sòcia / 8€ no sòcia)	Sodes saludables, silvestres i medicinals Eva Yus (El Meandre) (11€ sòcia / 12€ no sòcia)	Remei de bosc per estimular les defenses Olga Expósito (10€ sòcia / 11€ no sòcia)	Ungüent medicinal per al dolor Nora Lambies (13 sòcia / 14€ no sòcia)	Passegem amb les plantes Clàudia Echenique (La Mimosa Naturalesa Saludable) (7€ sòcia / 9€ no sòcia)	A la descoberta de les plantes de reguer Els Corremarges (7€ sòcia / 9€ no sòcia)			Olivariana: la recuperació d'oliveres al Penedès Jordi Oyonarte	El Llunarbori: el simbolisme dels arbres sagrats Elena Sixto	
13:30 - 14:00												
14:00 - 14:30												DJ Victu
14:30 - 15:00												
15:00 - 15:30												
15:30 - 16:00		Aigua de colònia natural Al-Nèctar (6€ sòcia / 8€ no sòcia)	Taller d'embolcalls amb cera d'abella Aida Palau (Les Apicultores) (13€ sòcia / 14€ no sòcia)	Tònic facial de la reina d'Hongria Marisa Plaza (Boscànima) (11€ sòcia / 12€ no sòcia)	Sobrassada vegana d'aglans Sofia Armenteros (Cocina Maleza) (CAST) (12€ sòcia / 13€ no sòcia)				Usos tradicionals de les algues Joana Aragay, Etnobiofic	Recol·lecta i aprofita Andrés Grego (Espècies a mà)	Pergamins de fruita i verdura Mireia Mena	Irene Augé
16:00 - 16:30	Aranyó *(Prunus spinosa)* Sambucus (6€ sòcia / 8€ no sòcia)									Jardins amb ànima salvatge Estela Delgado (Natura't)	Infusió de Chai silvestre Samanta Cid	
16:30 - 17:00		Antotípia: fotografia sostenible Marta Cardellach (6€ sòcia / 8€ no sòcia)							Medicina tradicional mediterrània Anaïs Estrems (el Jardí de les Bruixes)	Receptes i folklore Carlota de Otto	L'ús tradicional del vímet a Osca Imma Llobet	
17:00 - 17:30			Coixí de crin vegetal Carles Cases (Ecomatalasser) (12€ sòcia / 13€ no sòcia)	Xarop ancestral de pinyes d'avet Michael Baylocq (Lagrimus) (CAST) (10€ sòcia / 11€ no sòcia)	Empremtes vegetals. Taller d'estampació botànica Marta Riera (Hatimu) (13€ sòcia / 14€ no sòcia)					L'ortiga sí que és verdura Judit Camp i Nus	Aigües naturals per a gallines Núria Baucells	Aulina
17:30 - 18:00		Fabriquem jocs amb plantes Els Corremarges (6€ sòcia / 8€ no sòcia)							Les plantes aquàtiques en perill d'extinció als Països Catalans Carles Palau Puig	La llana d'ovella en l'agricultura Raoul Ferrer	Xarop de fruits de saüc Helena Villasante (Curare)	
18:00 - 18:30	Aglà *(Quercus spp.)* Daniel Crespo (Can Pi) (6€ sòcia / 8€ no sòcia)							1.Sushi silvestre de malva Anna Puig 2.Som país de licors Laia, Tres Cadires 3.Pintallavis amb tints naturals Laia Serrano 4.Crema d'avellana silvestre Xènia (10€ sòcia / 12€ no sòcia)		Combatre plagues amb microorganismes La Tanina	Producció a escala de farina d'aglà BalanoTrees	
18:30 - 19:00		Mandala amb impressions vegetals Luz Plaza (6€ sòcia / 8€ no sòcia)	Empelts de fruiters tradicionals Marco Sangiorgio (Arboreco) (12€ sòcia / 13€ no sòcia)	Pastisseria viva i creativa Miriam Fleita (Cocina CreaViva) (13€ sòcia / 14€ no sòcia)	Envinagrats silvestres: millora la teva salut digestiva Sara Llobera (12€ sòcia / 13€ no sòcia)					Conservació i rescat de llavors natives Presidenta UNORCAC (CAST)	Mig segle fent ratafia a l'Anoia Montserrat Ribas, Miquel Cuatrecases i Gil Torné	Lab Sons
19:00 - 19:30										Memòria gastronòmica biocultural Eréndira Juanita Cano Contreras (CAST)	Usos i propietats alimentàries de la verdolaga Víctor Díez	
19:30 - 20:00												

Dinar silvestre i Singulars

Activitats de pagament amb inscripció prèvia

Activitats gratuïtes sense inscripció prèvia

Activitats infantils
Pati de l'Ateneu Igualadí

Matí
(de 10:00h a 13:00h)

- **Fem planter!** L'Aresta Cooperativa
- **La Catània morisca i en Kiko** Roger Guasch
- **Espai sensorial per a nadons** Mare Meva
- **Hotel d'insectes** Laia Serrano
- **Teler vegetal amb flors** Teresa Gual
- **Taller de serigrafia** Plaggi
- **ReJoc** Blanca Roma
- **Pintem amb la natura** Lorena Balena (BaleneS BalleN)
- **Pintacares** Sandra Estarrona

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

- **Cookies plantables** AcidH
- **Aprèn a fer crema de garrofa** Clara Martín (Menjamiques)
- **Amanida de colors** Montserrat Del Moral
- **Jo em dic farigola, tu com et dius? (joc de pistes)** Gemma Domènech
- **Criatures del bosc - taller de fang creatiu** Valeria Canals
- **Punt de llibre amb plantes silvestres** Mireia Camacho
- **Ballem amb les plantes oblidades** Ainoa Soler
- **Pintem amb la natura** Lorena Balena (BaleneS BalleN)
- **Pintacares** Sandra Estarrona

Dinar silvestre i Singulars (14€ soci/16€ no soci). De 13:00 a 16:00h (3 torns)
(Pista de l'Ateneu Igualadí). Dinar elaborat per Singulars, en col·laboració amb l'alumnat de l'Escola Pia d'Igualada.

Entrant: Tomàquet de Montserrat farcit de verdures aromàtiques, cítrics i móres.
1r Plat: Ravioli de fulla de morera farcit de porro i moniato rostit amb salsa de mantega torrada i sàlvia (Opció vegana disponible).
2n Plat: Hamburguesa de llenties, bolets rostits i ceba vermella amb maionesa de fonoll i carbassó envinagrat, tot muntat en un brioix. (Opció vegana disponible).
Postres: Coca de figues, crema de llimona i reducció de ratafia (Opció vegana disponible).

Aigua, pa, sucs* i vins*. **Vins** a càrrec dels Petits Viticultors de la Conca d'Òdena (*no inclòs en el preu).

L'àpat no és apte per a persones amb al·lèrgies o intol·leràncies alimentàries. L'organització no pot garantir la prevenció de la contaminació creuada. Us demanem que porteu el vostre got per dinar, per tal de reduir la generació de residus. Si no en porteu, podreu llogar-ne un de reutilitzable per 1 €. Si el retorneu, us el reemborsarem.

Fira: (espai exterior) al llarg de tot el dia podreu gaudir de la fira de productes silvestres i varietats tradicionals oblidades, amb un centenar de parades on tindreu l'oportunitat de conèixer, provar i adquirir productes ecològics, de qualitat, de proximitat, sostenibles, i econòmicament justos.

Mostra de Cinema Etnobotànic i Agroecològic: cicle de projeccions de pel·lícules documentals sobre camps, plats i mercats, que exploren la relació entre les persones i les plantes, per estructurar i transformar els nostres sistemes agroalimentaris. Organitzat pels nodes territorials del Col·lectiu Eixarcolant a diferents punts del territori de parla catalana. Consulteu la programació a ***eixarcolant.cat/cinema-etnobotanic/***

Ràdio en viu amb Coopsetània: durant tot el matí, us convidem a gaudir d'un espai radiofònic viu i dinàmic, on posarem veu als sabers, projectes i reflexions que travessen la 11a Jornada Gastronòmica de les Plantes Oblidades. Les companyes de Coopsetània, l'Ateneu Cooperatiu de l'Alt Penedès, l'Anoia, el Baix Penedès i el Garraf, agafen aquest any la gestió de la ràdio en viu per oferir-nos espais dedicats a l'economia social i solidària, la custòdia de les llavors i la cooperació entre la pagesia i el comerç local. **D'11 a 14h al Carrer del Pare Mariano.**

Tot 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, si teniu dubtes sobre accessibilitat, podeu trucar-nos directament.

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

Col·lectiu Eixarcolant