

5a JORNADA GASTRONÒMICA DE LES PLANTES OBLIDADES (PROGRAMA DE BUTXACA)

	Tasts Espai Cívic Centre	Xerrades tècniques Espai Cívic Centre	Xerrades aplicades Casal del Passeig	Etnobotànica en directe Plaça Espai Cívic Centre	Projeccions Cinema Ateneu	Projeccions i concerts Teatre Ateneu	Tallers adults 1 Casal del Passeig	Tallers adults 2 Casal del Passeig	Tallers familiars Espai Cívic Centre	Píndoles etnobotàniques Passeig Verdaguer	Sortides etnobotàniques Plaça Espai Cívic Centre	Actuacions artístic-musicals Plaça Gasogen
10:00 - 10:30												
10:30 - 11:00	Cocs i panadons. Marta Guillén i Miquel Sanmartín	La producció agrícola a Catalunya sota la incertesa del canvi climàtic. Robert Savé - IRTA	L'aglà, el pa que creix als arbres. Joan Montserrat Vall	Viabilitat econòmica de la introducció de plantes silvestres als menjadors escolars. Oriol Cálchis - Cuiner d'escola	Sobre la Marxa (l'inventor de la selva). Jordi Morató.							
11:00 - 11:30	Dit i Fet (Torn 1) 110 places		Balanotrees	La gastrobotànica en l'àmbit de la restauració. Clara Pallarès - Xef, assessora i activista gastronòmica								
11:30 - 12:00	Cocs i panadons. Marta Guillén i Miquel Sanmartín	Jugant amb plantes: jocs, instruments musicals i manualitats Alicia Cirujeda, Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón	Com distingir les plantes comestibles de les tòxiques. Jean-François Henry - Herboriste	L'adaptació i desenvolupament de les plantes oblidades dins de la restauració Julia Caparrós - Restaurant Cubics	Gracias Por la Lluvia Julia Dahr							
12:00 - 12:30	Dit i Fet (Torn 2) 110 places			Receptes fàcils per a la introducció de plantes oblidades. Núria Cuiñetes "La Cuiñetes"								
12:30 - 13:00	Xips. Col·lectiu Eixarcolant (Torn 1) 110 places	Composició nutricional de las plantas silvestres comestibles: usos tradicionales y novedosos. M ^a de Cortes Sánchez Mata i Patricia García Herrera	Productes perduts, elaboracions oblidades. Judit Pujadó Edicions Sidillà	Muestra de chocolates hechos por comunidades nativas e inclusion de especies no frecuentes. Santiago Pastor - Universidad Científica del Sur, Lima, Perú.								
13:00 - 13:30					D'on ve el que mengem? CCMA. Projectió i debat amb agricultors sobre els efectes de consumir o no productes locals.							
13:30 - 14:00	Xips. Col·lectiu Eixarcolant (Torn 2) 110 places	Dades etnobotàniques dels Països Catalans: metanàlisi. Airy Gras (ponent), Teresa Garnatje, Montse Parada i Joan Vallès	Cuinem-ho tot! Cuinem sense residus. Lluís Borrell Busquets - Associació Jardí Botànic de Plantes Medicinals de Combrèn									
14:00 - 14:30				Cuinant amb les plantes mengívols de Mallorca. Associació de Varietats Locals de les Illes Balears								

14:30 - 15:00												
15:00 - 15:30		Potencial agronòmic dels colitxos (<i>Silene vulgaris</i>) sota diferents condicions de fertilització i maneig. Roser Pla Mateu. Universitat de Barcelona		El cacao: origen, diversidad, sostenibilidad y ética ligada a este producto tan consumido y a la vez tan desconocido. Santiago Pastor - Universidad Científica del Sur, Lima, Perú.								
15:30 - 16:00			La tracció animal moderna. Bernat Torras i Cesc Aldabó Associació Catalana de Tracció Animal	El llibre de les plantes silvestres comestibles (II), presentació i tast de receptes. Roger Costa Campo, Marc Talavera Roma - Col·lectiu Eixarcolant								

16:00 - 16:30	Gelats. Davide Federici Ambrosetti (Torn 1) 110 places	L'amargor de les espècies silvestres: potencial i usos en begudes alcohòliques. Bernat Guixé i Dani Martínez. Celler de Can Roca		Sopa de ceba vikinga. Irene Teixidor Toneu - Museu d'Història Natural, Universitat d'Oslo								
16:30 - 17:00			L'aprofitament de les espècies silvestres comestibles en les cobertes verdes dels fruiters. Javier Savall Vall de Gallinera, Alacant.	Presentació del llibre "Les ortigues: remeis, cuina, usos i tradició". Elisenda Carballido i Montserrat Enrich								

17:00 - 17:30	Gelats. Davide Federici Ambrosetti (Torn 2) 110 places	Redescobrint i mantenint les tradicions etnobotàniques als paisos Nòrdics: quines plantes salvatges feien servir els vikings? Irene Teixidor Toneu - Museu d'Història Natural, Universitat d'Oslo	La recuperació del patrimoni agrari il·lenc, el cas de les varietats locals. Associació de Varietats Locals de les Illes Balears	Cocina de la Marina Alta (Alacant) y sus hierbas más emblemáticas. Kristian Lataud i Demore Sus Labores								
17:30 - 18:00				Plats tradicionals d'avui amb plantes d'abans. Ada parellada Semproniana								

18:00 - 18:30	Cerveses. Bernat Guixé i Dani Martínez Celler de Can Roca (Torn 1) 110 places	Pèrdua i renúncia dels sabers populars: els hàbits alimentaris com exemple. Isabel Salamaña. Universitat de Girona	Uso de las bellotas para consumo humano. Cesar Lema Costas Doctor en Biología y recolector.	La singularitat que les plantes silvestres aporten als plats. Albert Marimón - Fogons de Forés i la Cava de Tarrega								
18:30 - 19:00					Els cants de les plantes. Una simbiosi de música popular, plantes i artesanía. Presentació a ritme de jota dels cants que apareixen en el llibre. Taller de Memòria Oral del Museu de la Pauma.							

19:00 - 19:30	Cerveses. Bernat Guixé i Dani Martínez Celler de Can Roca (Torn 2) 110 places	Plantes d'interès apícola. Pau Cardellach - biblièg i fotògraf especialitzat en l'estudi de les mels.	Incensum in monasterium, l'inici de l'ús d'encens. Laura Castellet Historiadora Medievalista i Divulgadora de la Història	Formació sobre etnobotànica aplicada: una necessitat per al futur. Astrid van Ginkel - Fitomón; Marc Talavera - Col·lectiu Eixarcolant								
19:30 - 20:00				Frênette o cidre de frêne, presentació i descoberta d'aquesta beguda a base de freixe. Soazig Darnay - Paisatgista								

20:00 - 20:30												
20:30 - 21:00												

Dinar a càrrec del Col·lectiu Eixarcolant i Montserrat Enrich (Gastronomia Salvatge) (10 €, 600 pax.). De 13:00 a 16:00 h (Passeig Verdaguer) <ul style="list-style-type: none"> - Crema silvestre a base d'ortiga, lletós, rosella, patata, ceba, i porro; amb crostons de pa de romani. - Espirals de pisana a la salsa de formatge, borraina, cardellet i farigola. - Hamburguesa verda de fajol, pastanaga, malva i romàs. - logurt amb gelea de mores i brownie de garrofa - Pa ecològic de varietats tradicionals, vins de varietats tradicionals, i infusions. 	Restaurants Eixarcolant: Restaurants de la ciutat i dels voltants que oferiran àpats totalment elaborats amb productes de proximitat i temporada que incorporin espècies silvestres i varietats tradicionals 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. Aprofitament alimentari (PAA): (C/Esquiladors) Descobreix, de la mà de la "Plataforma Aprofitem els Aliments" que les varietats locals i les plantes silvestres són productes de profit. Cinc estacions, cinc tallers, cinc receptes: Quina planta sóc? / Bicibatuts silvestres / Sigues creatiu i aprofita el pa secl / Hummus i patés silvestres, escampa'ls! / Adopta una planta oblidada i una verdura imperfecta Camins silvestres: Descobreix arreu del territori aquells projectes que treballen de forma sostenible amb espècies silvestres comestibles, varietats agrícoles tradicionals, o altre productes locals. Diumenge 5 d'abril. Exposicions: Història d'un matrimoni indesitjat: el teu futur i el canvi climàtic. Fridays for future Igualada / Els colors de la ratafia. Anna Selga / Creació artística de paper fet amb plantes silvestres. Museu Molí Paperer de Capellades / Les eines que abans movien el món i que ara ni tant sols sabem que són. Col·lectiu Eixarcolant / Hildegarda de Bingen: una abadessa aixarcoladora. Lluís Borrell - Associació Jardí / La Flora Local Oblidada. Disseny expositiu: Marta Montenegro, Il·lustracions: Marta Bel·lehi / Sóc Cugula. Núria Costa Balasch / Ens agraden les espècies silvestres comestibles? Col·lectiu Eixarcolant / Quin és el sentit de recuperar les espècies silvestres comestibles i les varietats agrícoles tradicionals? Col·lectiu Eixarcolant / Mostra de varietats agrícoles tradicionals - Col·lectiu Eixarcolant i Ecomercaderet / Mostra d'espècies silvestres comestibles i ornamentals tradicionals, i venda de planter silvestre - Col·lectiu Eixarcolant / Mostra de llavors tradicionals i espai d'intercanvi - Col·lectiu Eixarcolant i Ecomercaderet. Activitats infantils: (Pati Escola Ateneu) Crea condiments silvestres pel teu menjar preferit! Herbes de l'Alt Pirineu / Fes la teva joguina de fusta. Eskorça Joguines / Converteix una canya, un tronc, o una carbassa en un instrument. Les canyetes de la foradada / Fes que un tronc s'ompli de color, fes el teu tòtem! Marga Cuena Riba / Descobrint els secrets de les plantes. Transmitting Science / Pintacares silvestre per a tots els públics. Sandra Estarona (només matí) / Art, silvestre i comestible, al plat! Els Corremarges (només tarda) / Crea la teva recepta amb plantes silvestres i ingredients de temporada i proximitat. Col·lectiu Eixarcolant i Centres Educatius de la comarca / Descobreix els secrets de les plantes silvestres - Gimcana. Col·lectiu Eixarcolant / Espectacle de màgia "La Nevera de Profit". Som gent de profit - Agència Catalana de Residus (només tarda) / Petits cuiners a la recerca de les plantes oblidades. Scape room familiar. Ludí Artis (30 minuts, grups de 5 persones, 25 € per grup) /
--	--