



TALLERS

ÍNDIX TALLERS (Cliqueu sobre l'aparat que us interessi per accedir directament a la informació corresponent)

- [Descripció general](#)
- [10:00 – 11:00 Estampació d'una bossa de cotó amb pigments extrets de plantes tintòries oblidades. \(Montse Catalan -Alma Mater\)](#)
- [10:00 – 11:00 Kimchi d'ortigues i introducció als fermentats vegetals. \(Amanda Bataller\)](#)
- [11:00 – 12:00 La cuina del salsifí: diferents receptes per aprendre a cuinar aquesta rel oblidada. \(Lucia Manassi – La Caseta\)](#)
- [11:00 – 12:00 Elaboració d'oleats amb plantes medicinals. \(Òria Vertedor\)](#)
- [12:00 – 13:00 Deconstruïm la ratafia per construir Sobirania Etfílica: taller-tast per a potenciar el consum transformador de licors. \(La Sobirana Cooperativa\)](#)
- [12:00 – 13:00 Aprenem a fer mató amb llet de cabra i herbacol. \(Tija Wige\)](#)
- [13:00 – 14:00 10 plantes silvestres interessants per tenir a l'hort o jardí. \(Gisela Mir i Mark Biffen - Phoenicurus Cardedeu\)](#)
- [13:00 – 14:00 Vins macerats amb plantes silvestres – \(Mònica Forné Hontoria\)](#)
- [15:00 – 16:00 Pa pla amb farines de blats antics i crema silvestre. \(Glòria Llenas i Natacha Filipi - Fleca L'Aresta\)](#)
- [15:00 – 16:00 Fem encens com en un monestir medieval. \(Laura Castellet – Historiadora Medievalista i Divulgadora de la Història\)](#)
- [16:00 – 17:00 Fem una carmanyola silvestre, saludable i sostenible. \(Mattia Schiaulini i Stefania Canu – Ecoconscient\)](#)



- [16:00 – 17:00 Elaboración de hamburguesas de bellota, con acompañamiento asilvestrado. \(Sofia Armenteros i Cesar Lema Costas\)](#)
- [17:00 – 18:00 La cuina mediterrània de la garrofa. \(Clara Martín Riu – Menjamiques\)](#)
- [17:00 – 18:00 Cistelleria amb jonc, elaboració d'una menjadora per ocells. \(Anna Sinia\)](#)
- [18:00 – 19:00 Sucs i xarrups silvestres. \(Marta Pons – Wild Food Caravan\)](#)
- [18:00 – 19:30 La farmaciola de la Iaia Maria. \(Maria Urgell\)](#)
- [19:00 – 20:00 Construcció d'himelis amb fonoll. \(Marta Alvarez i Marsal\)](#)
- [19:00 – 20:00 Flors silvestres en la pastisseria: aroma, sabor i color de les flors silvestres en pastes de te. \(Guida Martín Tordera\)](#)

Descripció general: Moltes vegades ens oblidem d'allò que ens expliquen, però difícilment ens oblidem d'allò que fem amb les pròpies mans. Per això us oferim setze tallers per tal que, a més de mirar i escoltar, pugueu fer. I si, són tallers on les plantes silvestres i les varietats tradicionals oblidades seran les protagonistes, per comprovar i experimentar de primera mà com podem utilitzar aquestes espècies per diferents finalitats. Per exemple, us atreviu a fer paté d'ortiga, tinta vegetal, o crackers de varietats antigues i plantes silvestres? Aquests tallers i molts més són els que trobareu a la Jornada. Estigueu atents i preneu nota, que aquesta és una de les millors eines per tal que pugueu emprar aquestes espècies oblidades en el vostre dia a dia. Places limitades, cal inscripció prèvia.

[\(Tornar a l'índex de Tallers\)](#)



10:00 – 11:00 Estampació d'una bossa de cotó amb pigments extrets de plantes tintòries oblidades. (Montse Catalan -Alma Mater) 8€, 20 pax

En aquest taller farem una petita introducció de la història de les plantes tintòries i de com entre 1850 i principis del s. XX van entrar en desús i per tant es van deixar de cultivar. Veurem una mostra de plantes tintòries fresques i seques que els participants podran observar, algunes de les quals es cultivaven en un passat no tant llunyà. Veurem també quins són els subproductes de plantes hortícoles que de forma casolana podem aprofitar per fabricar els nostres propis tints. I evidentment aprendrem com extreure pigments de les plantes i com elaborar una pintura per a fibres tèxtils naturals.

Finalment estamparem amb tampons de fusta artesanals una petita bossa de cotó reciclat utilitzant pintures elaborades amb plantes tintòries del nostre entorn proper. Un cop realitzada l'omplirem d'espígol i serà una bosseta d'olor. Els cordons de la bossa seran de llana tenyida amb rogeta.

- A càrrec de Montse Catalan - Alma Mater Artesania. Un projecte que sorgeix de la mà de la Montse, i on crea peces tèxtils inspirant-se en la natura. Fibres tèxtils nobles com ara la seda salvatge, la seda pacífica ecològica, la llana, el lli, el cotó ecològic estampades artesanalment amb tints vegetals de forma sostenible. Alquímia botànica damunt les teles!

DADES D'INTERÈS

- Cal [inscripció prèvia](#) (20 places)
- Cost: 8 €. El pagament es realitzarà online en el moment de fer la inscripció. Amb el resguard del pagament ja podreu accedir directament al taller. No cal que passeu pel punt d'informació.
- Lloc: Casal del Passeig (Passeig Verdaguer, nº 67)
- Els tallers començaran amb màxima puntualitat. Es recomana ser-hi uns minuts abans de l'hora d'inici.
- Edats recomanades: de 8 a 99 anys

[\(Tornar a l'índex de Tallers\)](#)



10:00 – 11:00 Kimchi d'ortigues i introducció als fermentats vegetals. Amanda Bataller (9€, 20 pax).

Els aliments fermentats ens aporten probiòtics que ajuden a regenerar la nostra flora intestinal i reforçar el nostre sistema immunològic, entre altres beneficis per a la nostra salut. En aquest taller teòric-pràctic aprendrem les bases de la fermentació de verdures i plantes i farem el deliciós kimchi coreà, però amb un ingredient molt especial com a protagonista: les ortigues! Cada participant s'emportarà un pot petit de kimchi d'ortigues a casa.

- A càrrec d'Amanda Bataller, artista i cuinera vegetariana. Va estudiar Belles Arts i ha dedicat els últims 7 anys a la cuina creativa conscient. Ha sigut encarregada de cuina de Roseangle (un projecte de cuina comunitària vegetariana a Escòcia) durant més de 3 anys i fundadora de la Creative Cooking Society de Dundee, Escòcia. Actualment es dedica a la divulgació de cuina conscient i sostenible, impartint tallers i showcooking per les Terres de Ponent sobre cuina vegana, cuina d'aprofitament i fermentats vegetals.

DADES D'INTERÈS

- Cal [inscripció prèvia](#) (20 places)
- Cost: 9,00 €. El pagament es realitzarà online en el moment de fer la inscripció. Amb el resguard del pagament ja podreu accedir directament al taller. No cal que passeu pel punt d'informació.
- Lloc: Casal del Passeig (Passeig Verdaguer, nº 67)
- Els tallers començaran amb màxima puntualitat. Es recomana ser-hi uns minuts abans de l'hora d'inici.
- Edats recomanades: de 6 a 99 anys

[\(Tornar a l'índex de Tallers\)](#)



11:00 – 12:00 La cuina del salsifí: diferents receptes per aprendre a cuinar aquesta rel oblidada. (Lucia Manassi – La Caseta) 6€, 20 pax

Coneixeu aquesta rel? Són en realitat dues espècies. Per una banda, el Salsifí blanc es tracta d'una espècie originària del Mediterrani Oriental. Va ser cultivada per primera vegada a Itàlia i França, on es coneix popularment com "barba de cabra" pel seu aspecte pelut. Per l'altra banda, el Salsifí negre, que es va començar a cultivar més tard que el blanc, essent Espanya el lloc on es va iniciar el seu cultiu. En aquest taller treballarem amb salsifí blanc (*Tragopogon porrifolius*) i aprendrem com consumir-lo de diferents formes: cru, en amanida, fregit, o guisat de maneres diverses. Rescatarem de l'oblit aquesta rel tant interessant, a nivell organolèptic i també nutricional, per tal de tornar-la a posar al centre de la cuina.

- A càrrec de Lucia Manassi una italiana que viu a Catalunya des de fa quasi 30 anys. Sempre s'han dedicat a l'horticultura juntament amb la seva parella, començant amb un petit hort familiar. De mica en mica van adquirir coneixements, van estudiar i experimentar el cultiu ecològic i biodinàmic i ara és la seva passió. Intenten recuperar varietats antigues i gairebé desaparegudes, sobretot de tomàquets, o varietats originàries d'altres països (Sud-Amèrica, Marroc, etc.). Els agrada plantar flors, perquè la seva bellesa sempre anima i per ajudar a la pol·linització; no falten mai al seu hort. Elaboren conserves, recol·lecten herbes aromàtiques i medicinals i elaboren sabons artesans. Per ells, una activitat molt important és la recol·lecció i conservació de les llavors de totes les nostres plantes, per fer planters a la primavera i per oferir-los o intercanviar-los en fires o amb particulars.

DADES D'INTERÈS

- Cal [inscripció prèvia](#) (20 places)
- Cost: 6,00 €. El pagament es realitzarà online en el moment de fer la inscripció. Amb el resguard del pagament ja podreu accedir directament al taller. No cal que passeu pel punt d'informació.
- Lloc: Casal del Passeig (Passeig Verdaguer, nº 67)
- Els tallers començaran amb màxima puntualitat. Es recomana ser-hi uns minuts abans de l'hora d'inici.
- Edats recomanades: de 8 a 99 anys

[\(Tornar a l'índex de Tallers\)](#)

**11:00 – 12:00 Elaboració d'oleats amb plantes medicinals. (Òria Vertedor) 9€, 20 pax**

Crearem el nostre propi oleat amb plantes medicinals autòctones, podrem escollir les que més ens agradin. Aprendre com extreure els seus principis actius i els seus aromes, les seves propietats, virtuts i els seus usos tant per via externa com interna. Una experiència amb els cinc sentits! Cada persona s'endurà a casa el preparat i també un dossier.

- A càrrec d'Òria Vertedor, creadora d'ÒRIA cosmètica natural i artesanal. Productes que tenen com a base les propietats i virtuts de l'aromateràpia, ingredients d'origen vegetal i lliures de tòxics. Les plantes medicinals són recol·lectades de manera respectuosa i sostenible al Pirineu i pre-Pirineu català entre 800 i 2.000 metres d'alçada. És autora del llibre «Hidrolatos, aromaterapia con aguas esenciales y medicinales». @oriacosmetica / www.oriacosmetica.com

DADES D'INTERÈS

- Cal [inscripció prèvia](#) (20 places)
- Cost: 9,00 €. El pagament es realitzarà online en el moment de fer la inscripció. Amb el resguard del pagament ja podreu accedir directament al taller. No cal que passeu pel punt d'informació.
- Lloc: Casal del Passeig (Passeig Verdaguer, nº 67)
- Els tallers començaran amb màxima puntualitat. Es recomana ser-hi uns minuts abans de l'hora d'inici.
- Edats recomanades: de 8 a 99 anys

[\(Tornar a l'índex de Tallers\)](#)



12:00 – 13:00 Deconstruïm la ratafia per construir Sobirania Ètica: taller-tast per a potenciar el consum transformador de licors. (La Sobirana Cooperativa) 6,00 €, 20 pax

Què hi ha darrere d'una ampolla de ratafia? Són totes iguals? Quin paper hi tenen els ingredients que usem i entre quines opcions podem escollir? Com afecta aquesta tria en els valors que volem transmetre?

Aquest taller planteja qüestionar quins ingredients i processos s'usen per fer ratafia tant a nivell casolà com industrial o comercial.

Despullarem la ratafia per descobrir l'origen i les característiques dels seus ingredients, tastarem les diverses opcions d'alcohol base, plantes aromàtiques o endolciment. D'aquesta manera experimentarem en persona quina és la metodologia que més s'acosta a la Sobirania Ètica i com podem fomentar el consum crític dels licors, un producte que malauradament sovint ha quedat apartat de les exigències del consum transformador.

- A càrrec de La Sobirana, una cooperativa de Santa Coloma de Farners que ofereix diverses activitats de guiatge sobre ratafia i licors casolans; i que elabora El Penjat, licor de taronja, i La Penjada, primera ratafia cooperativa.

DADES D'INTERÈS

- Cal [inscripció prèvia](#) (20 places)
- Cost: 6,00 €. El pagament es realitzarà online en el moment de fer la inscripció. Amb el resguard del pagament ja podreu accedir directament al taller. No cal que passeu pel punt d'informació.
- Lloc: Casal del Passeig (Passeig Verdaguer, nº 67)
- Els tallers començaran amb màxima puntualitat. Es recomana ser-hi uns minuts abans de l'hora d'inici.
- Edats recomanades: de 18 a 99 anys

[\(Tornar a l'índex de Tallers\)](#)

**12:00 – 13:00 Aprenem a fer mató amb llet de cabra i herbacol. (Tija Wige) 6,00 €, 20 pax**

En aquest taller aprendrem a fer, i farem, mató a partir de llet de cabra fresca i herbacol. El mató, igual que els formatges, s'obté fruit d'una reacció química que es produeix a la llet quan se li afegeix una substància que "la talla" i fa que qualli, obtenint en primer terme el brossat o mató i que seguint el procediment adequat donar lloc al formatge. La substància emprada per fer quallar la llet s'anomena quall, i a la zona de la Catalunya Central, com en molts indrets aquest quall era la flor de l'herbacol (*Cynara cardunculus*), una espècie semblant a la carxofera. Actualment són molt pocs els matons i formatges que empren l'herbacol com a quall, si bé els estudis científics indiquen que és el tipus de quall que dona lloc a un producte amb millors qualitats organolèptiques. Considereu-vos per tant afortunats i afortunades, de poder participar en aquest taller on descobrireu com fer mató a partir d'herbacol, quelcom únic i deliciós.

- A càrrec de Tija, pastora de cabres d'una granja situada a la Vall del Bac, a l'Alta Garrotxa, la qual té 60 cabres florides lleteres que surten a pasturar cada dia. A les xarxes la trobareu com a @tija.wige

DADES D'INTERÈS

- Cal [inscripció prèvia](#) (20 places)
- Cost: 6,00 €. El pagament es realitzarà online en el moment de fer la inscripció. Amb el resguard del pagament ja podreu accedir directament al taller. No cal que passeu pel punt d'informació.
- Lloc: Casal del Passeig (Passeig Verdaguer, nº 67)
- Els tallers començaran amb màxima puntualitat. Es recomana ser-hi uns minuts abans de l'hora d'inici.
- Edats recomanades: de 8 a 99 anys

[\(Tornar a l'índex de Tallers\)](#)



13:00 – 14:00 **Sucs i xarrups silvestres. (Marta Pons – Wild Food Caravan) 9.00 €, 20 pax**

En aquest taller descobrirem com fer begudes silvestres amb plantes auto-cultivades i auto-recol·lectades en un petit jardí-hort. Com fer un rebost viu i verd, ple de nutrients i bona energia. Veurem quines de les plantes silvestres que podem trobar de forma més comú són aptes per incorporar-les als nostres sucs i quines són les combinacions òptimes de cada temporada. Trucs pràctics i receptes fruit de l'experiència individual i en família, no us ho perdeu.

- A càrrec de Marta Pons, impulsora del projecte Wild Food Caravan (www.wildfoodcaravan.com). És un projecte sobre rodes que reclama una alimentació saludable, conscient i transformadora. La nostra cuina és crua, vegana i ecològica: plantes, fruites i llavors processades curosament per gaudir d'una experiència deliciosa i nodridora. Lliure d'animals, lliure de gluten, lliure de làctics i lliure de sucres refinats. Oferim un producte únic i artesanal amb matèries primeres d'origen vegetal 100%, ecològic, i amb criteris de temporada i proximitat.

DADES D'INTERÈS

- Cal [inscripció prèvia](#) (20 places)
- Cost: 9,00 €. El pagament es realitzarà online en el moment de fer la inscripció. Amb el resguard del pagament ja podreu accedir directament al taller. No cal que passeu pel punt d'informació.
- Lloc: Casal del Passeig (Passeig Verdaguer, nº 67)
- Els tallers començaran amb màxima puntualitat. Es recomana ser-hi uns minuts abans de l'hora d'inici.
- Edats recomanades: de 8 a 99 anys

[\(Tornar a l'índex de Tallers\)](#)



13:00 – 14:00 Vins macerats amb plantes silvestres (Mònica Forné Hontoria) 6.00€ - 20 pax.

Taller experimental en el qual descobrirem l'evolució que han tingut diferents vins locals després de macerar-hi plantes silvestres. Tastarem les plantes silvestres emprades per les maceracions, i els vins tant amb les plantes macerades com també prèviament a la maceració. En descriurem els aromes i els gustos, i els canvis soferts, tot aprenent com donar un aroma espacial a qualsevol bon vi.

- A càrrec de Mònica Forné. Apassionada del món del vi, ha treballat com a Head sommelier però durant el seu camí s'ha adonat que es tractava d'un rol molt tècnic, analític i protocol·lari, allunyat del que realment és el vi com l'entén ella. El vi és paisatge, territori, cultura i memòria. El seu objectiu és donar a conèixer, emprant el vi com a vehicle, la particularitat de la nostra terra i la nostra cultura a gent d'arreu. Cada vi té la seva història i persones que hi interactuen i el fan ser particular.

DADES D'INTERÈS

- Cal [inscripció prèvia](#) (20 places)
- Cost: 6,00 €. El pagament es realitzarà online en el moment de fer la inscripció. Amb el resguard del pagament ja podreu accedir directament al taller. No cal que passeu pel punt d'informació.
- Lloc: Casal del Passeig (Passeig Verdaguer, nº 67)
- Els tallers començaran amb màxima puntualitat. Es recomana ser-hi uns minuts abans de l'hora d'inici.
- Edats recomanades: de 18 a 99 anys

[\(Tornar a l'índex de Tallers\)](#)



15:00 – 16:00 Pa pla amb farines de blats antics i crema silvestre. (Glòria Llenas i Natacha Filipi) - Fleca L'Aresta) 9,00 €, 20 pax

En aquest taller aprendrem a treballar les farines de blats antics per tal d'elaborar un pa pla de fermentació ràpida, que acompanyarem d'una crema per untar amb ingredients silvestres. Tot una oportunitat per fer el doble descobriment de treballar amb farines tradicionals per fer-ne un pa poc conegut, i alhora veure com podem obtenir fruit de les plantes silvestres un deliciós acompanyament per aquest pa.

- A càrrec de la fleca l'Aresta, un projecte cooperatiu que elabora pans amb varietats de blats antics, ingredients ecològics i productes de la màxima proximitat, apostant per un canvi de model agrícola i promovent la sobirania alimentària. Al nostre obrador de Santa Coloma de Queralt elaborem de manera artesanal pans amb massa mare de fermentació llarga i altres productes de fleca.

DADES D'INTERÈS

- Cal [inscripció prèvia](#) (20 places)
- Cost: 9,00 €. El pagament es realitzarà online en el moment de fer la inscripció. Amb el resguard del pagament ja podreu accedir directament al taller. No cal que passeu pel punt d'informació.
- Lloc: Casal del Passeig (Passeig Verdaguer, nº 67)
- Els tallers començaran amb màxima puntualitat. Es recomana ser-hi uns minuts abans de l'hora d'inici.
- Edats recomanades: de 8 a 99 anys

[\(Tornar a l'índex de Tallers\)](#)



15:00 – 16:00 Fem encens com en un monestir medieval. (Laura Castellet – Historiadora Medievalista i Divulgadora de la Història) 6.00 €, 12 pax.

En aquest taller aprendrem a fer-nos els nostre propi encens natural mitjançant el mateix procediment que es realitzava en els monestirs medievals. Emprarem plantes silvestres que tenim molt a prop i que podem reconèixer fàcilment si un dia anem a fer una excursió pel nostre entorn. Aprofitarem també per a conèixer diferents usos i propietats de les espècies emprades, com s'empraven antigament, i com les podem emprar en funció dels nostres símptomes.

- A càrrec de Laura de Castellet. Historiadora medievalista i divulgadora de la història. Està realitzant la tesis doctoral sobre Cultures Medievals a la Universitat de Barcelona. Ha realitzat el buidatge de diversos fons arxivístics, en especial els de la Seu d'Urgell. Ha estat en aquests buidatges on ha obtingut informació sobre nombrosos detalls de la vida quotidiana de l'època Medieval, com ara els usos que es donaven a diverses espècies vegetals. També es dedica a la il·lustració vegetal.

DADES D'INTERÈS

- Cal [inscripció prèvia](#) (20 places)
- Cost: 6,00 €. El pagament es realitzarà online en el moment de fer la inscripció. Amb el resguard del pagament ja podreu accedir directament al taller. No cal que passeu pel punt d'informació.
- Lloc: Casal del Passeig (Passeig Verdaguer, nº 67)
- Els tallers començaran amb màxima puntualitat. Es recomana ser-hi uns minuts abans de l'hora d'inici.
- Edats recomanades: de 8 a 99 anys

[\(Tornar a l'índex de Tallers\)](#)



16:00 – 17:00 Fem una carmanyola silvestre, saludable i sostenible. (Mattia Schiaulini i Stefania Canu – Ecoconscient) 6.00 €, 20 pax.

Fajol amb bledes i borrajta, amb farigola i pipes de gira-sol, cigrons amb sàlvia i malva, o xampinyons amb ortigues. Creieu que son bones combinacions per la vostra carmanyola? En aquest taller cuinarem aquestes receptes per tal que tothom pugui aprendre que la cuina de carmanyola no és ni molt menys incompatible amb la utilització de productes locals i de temporada, i també es clar, plantes silvestres comestibles.

- A càrrec Mattia Schiaulini (1979, Udine, Italia, ex investigador biomèdic) i Stefania Canu (1987, Alghero, Italia, llicenciada en comunicació internacional de d'Ecoconscient). Ambdós són membres de l'associació que treballa per una alimentació conscient del cos i la ment, bo i cuinant a partir d'aliments locals procedents de l'agricultura biològica. Tenen un local amb cuina a Vilanova i la Geltrú des d'on ofereixen menús diaris per emportar, a més de fer càterings i entregues personalitzades, sempre fomentant una alimentació sostenible i conscient. Organitzen el festival Veganova.

DADES D'INTERÈS

- Cal [inscripció prèvia](#) (20 places)
- Cost: 6,00 €. El pagament es realitzarà online en el moment de fer la inscripció. Amb el resguard del pagament ja podreu accedir directament al taller. No cal que passeu pel punt d'informació.
- Lloc: Casal del Passeig (Passeig Verdaguer, nº 67)
- Els tallers començaran amb màxima puntualitat. Es recomana ser-hi uns minuts abans de l'hora d'inici.
- Edats recomanades: de 16 a 99 anys

[\(Tornar a l'índex de Tallers\)](#)



16:00 – 17:00 Elaboración de hamburguesas de bellota, con acompañamiento asilvestrado. (Sofia Armenteros i Cesar Lema Costas) 7.00 €, 20 pax

Elaboración de hamburguesas de bellota, con acompañamiento asilvestrado (untable de queso crema y kétchup). Recuperando el uso de estos frutos silvestres para el consumo humano. En este taller explicaremos cómo recolectar, desamargar y procesar las bellotas para acabar cocinando y degustando la receta propuesta como ejemplo de elaboración con bellotas ¡Cocinamos y probamos las "glandesas", hamburguessas de bellota!

- A cargo de Sofia Armenteros, editora de Xeito Ediciones; y Cesar Lema Costas, Doctor en Biología (Universitat de Vigo) y Master en Agricultura Biológica. Ambos apasionados por la recuperación del consumo de bellotas y especies silvestres comestibles, para fomentar un estilo de vida más sostenible, habiendo escrito y editado diversos libros y materiales divulgativos.

DADES D'INTERÈS

- Cal [inscripció prèvia](#) (20 places)
- Cost: 7,00 €. El pagament es realitzarà online en el moment de fer la inscripció. Amb el resguard del pagament ja podreu accedir directament al taller. No cal que passeu pel punt d'informació.
- Lloc: Casal del Passeig (Passeig Verdaguer, nº 67)
- Els tallers començaran amb màxima puntualitat. Es recomana ser-hi uns minuts abans de l'hora d'inici.
- Edats recomanades: de 8 a 99 anys

[\(Tornar a l'índex de Tallers\)](#)



**17:00 – 18:00 La cuina mediterrània de la garrofa. (Clara Martín Riu – Menjamiques)
8 €, 20 pax.**

En aquest taller elaborarem unes quantes receptes tradicionals dels diferents territoris mediterranis que ancestralment han cultivat i consumit garrofes. Des de plats salats a plats dolços recorrerem diverses cultures i coneixerem diferents aplicacions gastronòmiques de l'or negre de la Mediterrània. Un taller imprescindible per recuperar aquest producte amb tant i tant de potencial.

- A càrrec de Clara Martín Riu, impulsora del projecte Menjamiques (www.menjamiques.com). Menjamiques és un petit projecte gastroetnobotànic que té com a objectiu la recuperació gastronòmica de plantes autòctones oblidades i/o menystingudes. I ho divulguem de dues maneres: per una banda, a través de l'elaboració de productes alimentaris i de l'altra, realitzant tallers de cuina. Tot plegat ens ha dut a participar i col·laborar en fires i mercats com ara a la Fira Orígens (Olot), a l'All Those Food Market (Barcelona), el Mercat de les Espècies (Argençola), la Jornada gastronòmica de les plantes oblidades (Col·lectiu Eixarcolant, Igualada), al Remeiart (Santa Margarida i els Monjos).

DADES D'INTERÈS

- Cal [inscripció prèvia](#) (20 places)
- Cost: 8 €. El pagament es realitzarà online en el moment de fer la inscripció. Amb el resguard del pagament ja podreu accedir directament al taller. No cal que passeu pel punt d'informació.
- Lloc: Casal del Passeig (Passeig Verdaguer, nº 67)
- Els tallers començaran amb màxima puntualitat. Es recomana ser-hi uns minuts abans de l'hora d'inici.
- Edats recomanades: de 8 a 99 anys

[\(Tornar a l'índex de Tallers\)](#)



17:00 – 18:00 Cistelleria amb jonc, elaboració d'una menjadora per ocells. (Anna Sinia)
8.00 €, 20 pax

Elaborarem una menjadora per mixons, ocells, amb brins de jonc. Una tècnica senzilla i bonica que no requereix d'eines. Aprendrem a reconèixer la planta, quin és el millor moment de recol·lecció, la lluna i el seu hàbitat. Un tastet per començar a introduir-nos en el món de la cistelleria.

- A càrrec d'Anna Sínia, un projecte de cistelleria que va molt més enllà de fer cistells. És l'art d'aprofitar les plantes del nostre entorn, una manera de viure i entendre la vida. Cistelleria salvatge compromesa amb l'entorn natural i cultural, amb l'ecologia i el desenvolupament rural. Fer els cistells de fibres vegetals que ella mateixa cultiva de manera ecològica o fer collites al bosc dóna sentit al projecte.

DADES D'INTERÈS

- Cal [inscripció prèvia](#) (20 places)
- Cost: 8,00 €. El pagament es realitzarà online en el moment de fer la inscripció. Amb el resguard del pagament ja podreu accedir directament al taller. No cal que passeu pel punt d'informació.
- Lloc: Casal del Passeig (Passeig Verdaguer, nº 67)
- Els tallers començaran amb màxima puntualitat. Es recomana ser-hi uns minuts abans de l'hora d'inici.
- Edats recomanades: de 8 a 99 anys

[\(Tornar a l'índex de Tallers\)](#)



18:00 – 19:00 Plantes silvestres interessants per tenir a l'hort o jardí. (Gisela Mir i Mark Biffen - Phoenicurus Cardedeu) 6.00 €, 20 pax

Borraina, ortiga, pixallits... Quines són les plantes silvestres comestibles que més habitualment trobarem als nostres horts i jardins? Com reconèixer-les? Quines parts comestibles té cadascuna? Com i quan collir-les i com elaborar-les? Coneguem amb detall algunes de les espècies més interessants per incorporar als nostres terrenys i als nostres plats. En aquest taller s'aprendrà a identificar les diferents espècies, les parts que se'n poden emprar i com cal fer-ho, però no es realitzaran receptes o preparacions amb les plantes sinó que es donaran les eines perquè després cadascú pugui fer-ho lliurement a casa seva.

- A càrrec de Gisela Mir i Mark Biffen, creadors de Phoenicurus (phoenicurus-permacultura.org), un verger i hort ubicat a Cardedeu, i una entitat dedicada a la difusió de l'agroecologia, la permacultura, de les tècniques pròpies de l'agricultura natural i dels "boscors d'aliments", dels valors de la biodiversitat i dels interessos de les plantes silvestres. Tot això mitjançant cursos i tallers, dissenys i assessoraments, i acompanyament en horts escolars.

DADES D'INTERÈS

- Cal [inscripció prèvia](#) (20 places)
- Cost: 6,00 €. El pagament es realitzarà online en el moment de fer la inscripció. Amb el resguard del pagament ja podreu accedir directament al taller. No cal que passeu pel punt d'informació.
- Lloc: Casal del Passeig (Passeig Verdaguer, nº 67)
- Els tallers començaran amb màxima puntualitat. Es recomana ser-hi uns minuts abans de l'hora d'inici.
- Edats recomanades: de 8 a 99 anys

[\(Tornar a l'índex de Tallers\)](#)

**18:00 – 19:00 La farmaciola de la iaia Maria. (Maria Urgell) 5.00 €, 20 pax**

Sabeu que les plantes del nostre entorn poden ser molt útils per ajudar-nos a millorar el nostre estat de salut? En aquest taller la Maria Urgell, popularment coneguda com a iaia Maria, ens explicarà, i farem conjuntament, petites preparacions que va aprendre de ben petita, de la companyia de la seva àvia, i que ha anat posant en pràctica en nombroses ocasions. Són remeis senzills, eines de sempre per combatre lleus malalties o petites ferides, que de ben segur poden ser molt útils.

- A càrrec de Maria Urgell, o dit d'una altra manera, "la iaia Maria". Al llarg de tota la seva vida mai ha deixat de fer servir i estimar-se les plantes que creixen pels nostres boscos i camps, estima que transmet amb passió a tots els qui tenen la sort d'escoltar-la. És un cul inquiet i li encanta descobrir l'entorn a peu, amb la seva motxilla i el bastó. Es coneix de pam a pam la comarca i sap on localitzar cada planta i flor.

DADES D'INTERÈS

- Cal [inscripció prèvia](#) (20 places)
- Cost: 5,00 €. El pagament es realitzarà online en el moment de fer la inscripció. Amb el resguard del pagament ja podreu accedir directament al taller. No cal que passeu pel punt d'informació.
- Lloc: Casal del Passeig (Passeig Verdaguer, nº 67)
- Els tallers començaran amb màxima puntualitat. Es recomana ser-hi uns minuts abans de l'hora d'inici.
- Edats recomanades: de 8 a 99 anys

[\(Tornar a l'índex de Tallers\)](#)

**19:00 – 20:00 Construcció d'himelis amb fonoll. (Marta Alvarez i Marsal) 5.00 €, 20 pax**

Un dels aspectes positius de la globalització és que ens permet conèixer com empren, en altres racons del món, plantes que també tenim aquí. I es que els himelis, construccions geomètriques fetes a partir de tiges de determinades plantes, tot i que aquí encara són molt conegudes representen un ornament molt habitual (i ple de simbolisme) als països nòrdics. En aquest taller aprendrem a utilitzar el fonoll per fabricar himelis, de tal forma que cadascú elaborarà el seu.

- A càrrec de Marta Alvarez i Marsal, neta de pagesos, filla de pares que creien en aprendre jugant i treballar amb les mans. De professió tècnica agrícola i de sempre interessada en les mans del món que transformen les plantes

DADES D'INTERÈS

- Cal [inscripció prèvia](#) (20 places)
- Cost: 5,00 €. El pagament es realitzarà online en el moment de fer la inscripció. Amb el resguard del pagament ja podreu accedir directament al taller. No cal que passeu pel punt d'informació.
- Lloc: Casal del Passeig (Passeig Verdaguer, nº 67)
- Els tallers començaran amb màxima puntualitat. Es recomana ser-hi uns minuts abans de l'hora d'inici.
- Edats recomanades: de 18 a 99 anys

[\(Tornar a l'índex de Tallers\)](#)



19:00 – 20:00 Flors silvestres en la pastisseria: aroma, sabor i color de les flors silvestres en pastes de te. (Guida Martín Tordera) 5.00 €, 20 pax

En aquest taller teòric-pràctic descobrirem diferents procediments i tècniques per introduir flors silvestres autòctones en elaboracions dolces i intentar treure'n al màxim partit, intentant preservar gust, aroma i viscositat. Veurem com en les múltiples formes de preparació pròpies de la pastisseria les plantes silvestres aporten un nou ventall de possibilitats tan a nivell cromàtic com també organolèptic.

- A càrrec de Guida Martín Tordera. Estudiant de pastisseria a l'Escola del Gremi de Pastisseria de Barcelona i pastissera professional. Va començar en l'ofici de la mare i ha dedicat els últims anys a l'hostaleria en diferents cuines i obradors fins que, fa 3 anys va decidir posar fonaments teòrics als coneixements adquirits i estudiar pastisseria. En l'últim curs a l'escola (amb la preparació d'un aparador o bufet de postres sobre un tema escollit) i el seu interès des de sempre en l'agroecologia l'han portat a indagar més profundament sobre els vincles entre la botànica i la pastisseria.

DADES D'INTERÈS

- Cal [inscripció prèvia](#) (20 places)
- Cost: 5,00 €. El pagament es realitzarà online en el moment de fer la inscripció. Amb el resguard del pagament ja podreu accedir directament al taller. No cal que passeu pel punt d'informació.
- Lloc: Casal del Passeig (Passeig Verdaguer, nº 67)
- Els tallers començaran amb màxima puntualitat. Es recomana ser-hi uns minuts abans de l'hora d'inici.
- Edats recomanades: de 8 a 99 anys

[\(Tornar a l'índex de Tallers\)](#)