



CICLE DE XERRADES APLICADES

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

- [Descripció general](#)
- [10:30 – 11:15 L'aglà, el pa que creix als arbres. \(Joan Montserrat Vall - Balanotrees\)](#)
- [11:15 – 12:00 Com distingir les plantes comestibles de les tòxiques. \(Jean-François Henry - Herboriste\)](#)
- [12:00 – 13:00 Cuina: paisatge, cultura, sostenibilitat. \(Carme Rusalleda\)](#)
- [13:00 – 13:45 Productes perduts, elaboracions oblidades. \(Judit Pujadó - Edicions Sidillà\)](#)
- [13:45 – 14:30 Cuinem-ho tot! Cuinem sense residus. \(Lluís Borrell Busquets - Associació Jardí Botànic de Plantes Medicinals de Gombren\)](#)
- [14:30 – 15:30 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 – 16:15 La tracció animal moderna. \(Bernat Torras i Cesc Aldabó - Associació Catalana de Tracció Animal\)](#)
- [16:15 – 17:00 L'aprofitament de les espècies silvestres comestibles en les cobertes verdes dels fruiters. \(Javier Savall - Vall de Gallinera, Alacant\)](#)
- [17:00 – 18:00 La recuperació del patrimoni agrari illenc, el cas de les varietats locals. \(Associació de Varietats Locals de les Illes Balears\)](#)
- [18:00 – 19:00 Uso de las bellotas para consumo humano. \(Cesar Lema Costas - Doctor en Biología i recol·lector\)](#)
- [19:00 – 20:00 Incensum in monasterium, l'inici de l'ús d'encens. \(Laura Castellet – Historiadora Medievalista i Divulgadora de la Història\)](#)



Descripció general: Si us agraden les xerrades que més que conferències són experiències vivencials, si creieu que els materials audiovisuals il·lustren molt més bé la realitat que les paraules, i si voleu obtenir informació rigorosa però transmesa de forma amena i planera sobre les plantes oblidades, aquestes xerrades no us deixaran indiferents.



10:30 – 11:15 L'aglà, el pa que creix als arbres. (Joan Montserrat Vall - Balanotrees)

L'aglà és el fruit més característic dels nostres boscos, és molt nutritiva, fàcil de recol·lectar i algunes són tant o més dolces que les castanyes. Farem un recorregut per la importància històrica d'aquest fruit sec, veurem les iniciatives centrades en la seva recuperació com a aliment humà i algunes de les propostes de futur que pot tenir.

- A càrrec de Joan Montserrat Vall, del projecte Balanotrees - Viver d'alzines productores d'aglans dolces per a consum humà. Projecte dedicat a la recuperació del consum humà de l'aglà, a la producció d'alzines empeltades amb varietats d'aglà dolça selecta i a la investigació en models agrícoles que integrin aquest fruit sec oblidat.

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 8 a 99 anys

[\(Tornar a l'índex de Xerrades aplicades\)](#)



11:15 – 12:00 Com distingir les plantes comestibles de les tòxiques. (Jean-François Henry - Herboriste)

-

No totes les plantes silvestres són comestibles! En aquesta xerrada aprendreu a diferenciar els trets característics per no confondre les principals plantes tòxiques amb les silvestres comestibles. Diferenciar la Pastanaga (Pastanaga silvestre) de la Cicuta (Cicuta major), la Vinagrella (*Rumex acetosa*) de la Sarriassa clapada (*Arum maculatum*)...

- A càrrec de **Jean-François Henry**. El seu interès per les plantes remunta a la infància, arplegant herbes medicinals amb la seva àvia i fulles de dent de lleó amb la seva mare per fer les amanides. Fa 36 anys que ensenya l'ús de les plantes silvestres principalment en forma de tallers. Viu a Suïssa, però sovint viatja a Espanya (Catalunya i Aragó).

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 8 a 99 anys

[\(Tornar a l'índex de Xerrades aplicades\)](#)

**12:00 – 13:00 Cuina: paisatge, cultura, sostenibilitat. (Carme Ruscalleda)**

En aquesta xerrada es parlarà de forma dinàmica el paper que té la cuina en el nostre territori. La cuina permet que la societat, amb els productes locals, pugui portar a terme una gastronomia sostenible i lligada al territori. Sense territori no hi ha productes, i sense productes no hi ha territori. La cuina és cultura i ens projecta al món.

- A càrrec de Carme Ruscalleda. Va néixer a Sant Pol de Mar en una família pagesa i comerciant que li va transmetre els valors de la terra i de la cuina de quilòmetre zero. El seu discurs gastronòmic s'articula en un diàleg constant amb el receptari tradicional, que reinterpreta amb imaginació i amb un respecte escrupolós pel producte. Ha publicat diversos llibres de cuina, i és infatigable en la difusió d'hàbits alimentaris saludables a les escoles. El seu restaurant Sant Pau de Sant Pol de Mar ha obtingut els màxims guardons professionals. El 2004 obre un restaurant a Tòquio i obté la Creu de Sant Jordi. El 2009, juntament amb el seu fill, Raül Balam, obre el restaurant Moments a l'hotel Mandarin Oriental, Barcelona, on des del 2017 és també responsable de l'àrea de gastronomia. A l'abric de la "marca" CR, ha obtingut 7 estrelles Michelin, 3 a Sant Pol, 2 a Tokyo i 2 més a BCN. L'any 2019 rebé el Premi Nacional de Cultura.

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 8 a 99 anys

[\(Tornar a l'índex de Xerrades aplicades\)](#)

**13:00 – 13:45 Productes perduts, elaboracions oblidades. (Judith Pujadó - Edicions Sidillà)**

Parlarem de diferents elaboracions tradicionals catalanes. Explicarem com es fa el lleixiu a partir de cendres i com fer-lo servir en el cas de confitar les olives. També com es fan les olives al caliu. Descriurem l'agràs, que és un condiment que es fa servir a les amanides. I finalment també explicarem la Ceserada, que és una tipus d'humus fet amb cigrons propi de les terres occitanes.

- A càrrec de de Judith Pujadó i Puigdomènech llicenciada en Història per la UB. Ha publicat diversos llibres sobre els refugis antiaeris construïts durant la Guerra Civil i el llibre 79 cases. I “Petita crònica de Gualta”, un petit homenatge al poble on viu des del 2004. Va guanyar el premi Pere Quart amb Planeta ESO, escrit amb Empar Fernández. Ha publicat les novel·les: “Dones absents”, “El límit de Roche” i “Les edats perdudes”. Ha escrit també llibres sobre cultura popular i obres periodístiques. El 2010 va fundar Edicions Sidillà amb Xavier Cortadellas. Col·labora en diversos mitjans com el Diari de Girona, Descobrir Catalunya i la Revista de Girona.

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 8 a 99 anys

[\(Tornar a l'índex de Xerrades aplicades\)](#)



13:45 – 14:30 Cuinem-ho tot! Cuinem sense residus. (Lluís Borrell Busquets - Associació Jardí [Botànic de Plantes Medicinals de Gombren](#))

Xerrada pràctica per l'aprofitament exhaustiu del què cuinem i mengem dins la mateixa cuina. Amb la pell de la pastanaga (per aquells que les pelen) podem fer xips, sopes, una màscara nutritiva per la pell, un xarop antitussigen, tenyir teixits... Amb la pell de meló podem fer melmelada, amb les de llimona o taronja licors...

- A càrrec de Lluís Borrell Busquets - Associació Jardí Botànic de Plantes Medicinals de Gombren. Ha realitzat he diferents xerrades sobre la vida i obra d'Hildegarda de Bingen, i és un gran coneixedor dels usos alimentaris de les plantes silvestres i també de les seves propietats remeieres

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 8 a 99 anys

[\(Tornar a l'índex de Xerrades aplicades\)](#)



14:30 – 15:30 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)

La inmensa mayoría de libros y textos comienzan afirmando que el cacao es Azteca, Olmeca o en general Centroamericano. ¿Sabían que el cacao es originario de Sudamérica? Se expondrán los argumentos de tal afirmación. En el futuro, los nuevos libros sobre cacao y chocolate deberán cambiar este primer capítulo para ajustarlo al origen Amazónico del cacao y su uso.

Haremos una degustación de chocolates de origen principalmente peruano, tratando de demostrar la gran cantidad de matices de sabor que pueden tener. En ningún caso se utilizarán chocolates con preservantes ni saborizantes ... solo pasta de cacao, manteca de cacao, y azúcar ...

- A cargo de Santiago Pastor Soplín, biólogo, con maestría en Fisiología (Universidad Peruana Cayetano Heredia) y Máster en Genética (Universidad Autónoma de Barcelona). Director Nacional Recursos Genéticos en Perú. Docente Investigador de la Universidad Científica del Sur Lima Perú. Coordinador de la Red Investiga Innova Cacao Chocolate. Ahora ex director de Recursos Genéticos del INIA de Perú.

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 8 a 99 anys

[\(Tornar a l'índex de Xerrades aplicades\)](#)

**15:30 – 16:15 La tracció animal moderna. (Bernat Torras i Cesc Aldabó - Associació Catalana de Tracció Animal)**

L'ús de l'energia d'origen animal s'està recuperant en molts països europeus. En la xerrada es farà un repàs de la Tracció Animal Moderna a Europa per acabar centrant-se en el nostre país.

Des de fa més de 20 anys països com França, Bèlgica, Alemanya, entre d'altres, han anat recuperant i reconvertint el treball fet amb èquids. En altres països més nòrdics, com Suècia i Finlàndia, el treball amb animals mai ha estat abandonat del tot.

Des d'un punt de vista energètic es tracta d'una font renovable, sostenible i local: tant la seva alimentació com la seva reproducció es poden fer de manera continuada, sense esgotar els recursos, i els seus residus són compostables i reaprofitables per l'entorn, amb un cost energètic mínim. Entenem com a Tracció Animal Moderna l'ús d'aquesta energia, incorporant nous materials i noves tecnologies, i on en el seu desenvolupament es pren com a principi fonamental el Benestar Animal.

- A càrrec de l'Associació Catalana de Tracció Animal (ACTA), es dediquen a la promoció de la Tracció Animal Moderna, des d'una ètica de cura i benestar de les persones, dels animals i del medi ambient. A la xerrada participaran Bernat Torras, membre de la junta d'ACTA i treballador amb tracció animal en vinya i horta, i d'en Cesc Aldabó, membre de la junta d'ACTA i de la Federació Europea de Tracció Animal.

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 8 a 99 anys

[\(Tornar a l'índex de Xerrades aplicades\)](#)



16:15 – 17:00 L'aprofitament de les espècies silvestres comestibles en les cobertes verdes dels fruiters. (Javier Savall - Vall de Gallinera, Alacant)

Xerrada sobre un model agrícola sinèrgic de fruita ecològica i aprofitament de les plantes silvestres que creixen a les cobertes verdes. En aquesta activitat podreu conèixer un bon exemple de com els aprofitaments silvestres i l'agricultura poden anar de la mà per incrementar la viabilitat econòmica i diversificar les explotacions agrícoles.

- A càrrec de Javier Savall. Docent i agricultor apassionat de les espècies silvestres i el territori. Creu fermament en la recuperació del consum d'espècies silvestres per tal de diversificar l'alimentació i incidir en l'oferta gastronòmica lligada al territori.

A la seva finca fructícola ecològica situada a la Vall de Gallinera, Alacant, treballen per seleccionar les espècies silvestres comestibles de les cobertes verdes dels fruiters i les cultiven per aprofitar-les en el sector de la restauració.

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 8 a 99 anys

[\(Tornar a l'índex de Xerrades aplicades\)](#)



**17:00 – 18:00 La recuperació del patrimoni agrari illenc, el cas de les varietats locals.
(Associació de Varietats Locals de les Illes Balears)**

Mostra com a partir de la tasca feta per l'Associació de Varietats Locals de les Illes Balears s'ha incidit en el retorn de les varietats locals en les explotacions agrícoles com a element imprescindible per garantir-ne la seva conservació i ús, fomentant el seu intercanvi, sembra i consum.

- A càrrec de l'Associació de Varietats Locals. És una entitat sense ànim de lucre que es va constituir el 2002 a partir de la proposta de pagesos, tècnics i estudiosos de l'agrobiodiversitat de les Illes Balears, i que treballa majoritàriament a Mallorca. L'entitat treballa per a la recuperació de les varietats locals d'hortalissa, llegums, cereals i fruiters, així com dels coneixements pagesos que hi van associats. Promou el foment de la producció i de la conservació de la biodiversitat cultivada, i la gestió col·lectiva de l'agrobiodiversitat com a patrimoni del poble. <http://www.varietatslocals.org/>

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 8 a 99 anys

[\(Tornar a l'índex de Xerrades aplicades\)](#)



18:00 – 19:00 Uso de las bellotas para consumo humano. (Cesar Lema Costas - Doctor en Biología i recol·lector)

Charla sobre los usos de la bellota, en especial, como alimento humano. Podréis disfrutar de explicaciones históricas, filosóficas y ecológicas, de este fruto silvestre. Además del paso a paso desde la recolección al cocinado, para recuperar este recurso natural olvidado tan importante y presente en nuestros bosques.

- A cargo de Sofia Armenteros, editora de Xeito Ediciones; y Cesar Lema Costas, Doctor en Biología (Universidad de Vigo) y Máster 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

- Assistència lliure. No cal inscripció prèvia. Aforament: 180 pax.
- Lloc: Sala Polivalent del Casal del Passeig (Passeig Verdaguer, nº 67)
- Edats recomanades: de 8 a 99 anys

[\(Tornar a l'índex de Xerrades aplicades\)](#)



19:00 – 20:00 Incensum in monasterium, l'inici de l'ús d'encens. (Laura Castellet – Historiadora Medievalista i [Divulgadora de la Història](#))

Explicació rigorosa a partir d'un buidatge de documents històrics de l'origen de l'encens, l'evolució que ha tingut i l'actualitat. Podreu conèixer-ne les fórmules des d'una perspectiva històrica.

- A càrrec de Laura 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

- Assistència lliure. No cal inscripció prèvia. Aforament: 180 pax.
- Lloc: Sala Polivalent del Casal del Passeig (Passeig Verdaguer, nº 67)
- Edats recomanades: de 8 a 99 anys

[\(Tornar a l'índex de Xerrades aplicades\)](#)