

5ª Jornada Gastronòmica de les Plantes Oblidades (3 d'octubre de 2020)

	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 artístico-musicals Plaça Gasògen
10:00 - 10:30												
10:30 - 11:00	Cocs i panadons. Marta Guillén i Miquel Sanmartín Dit i Fet (Torn 1) 110 places	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 Balanotrees	Viabilitat econòmica de la introducció de plantes silvestres als menjadors escolars. Oriol Cálchis - Cuiner d'escola	Sobre la Marxa (l'inventor de la selva). Cinefòrum amb Jordi Morató.						Passejades etnobotàniques. - Guillem Moreu i Natacha Filipi - Els Corremarques. 6,00 €, 30 pax	
11:00 - 11:30												
11:30 - 12:00	Cocs i panadons. Marta Guillén i Miquel Sanmartín Dit i Fet (Torn 2) 110 places	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 Cúbics								
12:00 - 12:30												
12:30 - 13:00	Xips. Col·lectiu Eixarcolant (Torn 1) 110 places	Composició nutricional de las plantas silvestres comestibles: usos tradicionales y novedosos. Mª de Cortes Sánchez Mata Patricia García Herrera	Com distingir les plantes comestibles de les tòxiques. Jean-François Henry - Herboriste	Receptes fàcils per a la introducció de plantes oblidades. Núria Cuinetes "La Cuinetes"	Gracias Por la Lluvia Julia Dahr							
13:00 - 13:30												
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	Tornar al bosc, Presentació del llibre. Josep Cot i Antoni Gimeno, Bosquerols.	Muestra de chocolates hechos por comunidades nativas e inclusion de especies no frecuentes. Santiago Pastor - Universidad Científica del Sur, Lima, Perú.								
14:00 - 14:30												
14:30 - 15:00												
15:00 - 15:30												
15:30 - 16:00												
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	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								
16:30 - 17:00												
17:00 - 17:30	Gelats. Davide Federici Ambrosetti (Torn 2) 110 places	Redescobrint i mantenint les tradicions etnobotàniques als països Nòrdics: quines plantes salvatges feien servir els vikings? Irene Teixidor Toneu - Museu d'Història Natural, Universitat d'Oslo	L'aprofitament de les espècies silvestres comestibles en les cobertes verdes dels fruiters. Javier Savall Vall de Gallinera, Alacant.	Sopa de ceba vikinga. Irene Teixidor Toneu - Museu d'Història Natural, Universitat d'Oslo								
17:30 - 18:00												
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	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) i sus hierbas más emblemáticas. Kristian Lutaud i Demore Sus Labores								
18:30 - 19:00												
19:00 - 19:30	Cerveses. Bernat Guixé i Dani Martínez Celler de Can Roca (Torn 2) 110 places	Plantes d'interès apícola. Pau Cardellach - biòleg i fotògraf especialitzat en l'estudi de les mels.	Uso de las bellotas para consumo humano. Cesar Lemas Costas Doctor en Biología y recolector.	Plats tradicionals d'avui amb plantes d'abans. Ada Parellada Semproniana								
19:30 - 20:00												
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) - Crema silvestre a base d'ortiga, lletsó, 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 mòres 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 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 altres productes locals. Diumenge 4 d'octubre.	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 tan sols sabem què són. Col·lectiu Eixarcolant / Hildegarda de Bingen: una abadessa eixarcoladora. Lluís Borrell - Associació Jardí/ La Flora Local Oblidada. Disseny expositiu: Marta Montenegro, Il·lustracions: Marta Bellvehí/ 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 Estarrona (només matí) / Art, silvestre i comestible, al par! Els Corremarques (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) /						

Dinar a càrrec del Col·lectiu Eixarcolant i Montserrat Enrich

Dinar a càrrec del Col·lectiu Eixarcolant i Montserrat Enrich