

	Tasts Pati de les Escolàpies	Xerrades tècniques Teatre de l'Ateneu	Xerrades aplicades Pati de l'Ateneu	Etnobotànica en directe Plaça Espai Cívic Centre	Tallers adults 1 Carrer Esquiladors	Tallers adults 2 Carrer Trinitat	Tallers familiars Carrer Trinitat	Píndoles etnobotàniques Carrer Trinitat	Sortides etnobotàniques Plaça Espai Cívic Centre	Actuacions artístico-musicals Plaça Gasògen
10:00 - 10:30					Estampació d'una bossa de cotó amb la tècnica de l'hapa-zome. Montse Catalan Alma Mater (8€, 20 pax)	Quimchi silvestre i introducció als fermentats vegetals. Amanda Bataller (9€, 20 pax)			Passejades etnobotàniques. - Guillem Moreu i Natacha Filipi - Els Corremarques. 6,00 €, 30 pax	
10:30 - 11:00	Cocs i panadons. Marta Guillén i Miquel Sanmartín Dit i Fet (Torn 1) 60 places	La producció agrícola a Catalunya sota la incertesa del canvi climàtic. Robert Savé - IRTA Virtual (en directe)	L'aglà dolça. Joan Montserrat Vall Balanotrees	L'adaptació i desenvolupament de les plantes oblidades dins de la restauració Júlia Caparrós - Restaurant Cúbics	La cuina de carbassa amb plantes silvestres. Marta Palomas, del Col·lectiu Eixarcolant i Glòria Oliva (6€, 20 pax)	Elaboració d'oleats amb plantes medicinals. Òria Vertedor (9€, 20 pax)	Taller de paper fet a mà amb plantes silvestres. Museu Molí Paperer de Capellades (5,00 €, 12 pax)			La màgia dels arbres i el pas del temps. Presentació poèticomusical del Lluarbori. Elena Sixto (poesia) i Sargantana (guitarra)
11:00 - 11:30		Jugant amb plantes: jocs, instruments musicals i manualitats Alicia Cirujeda, Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón Virtual (en directe)	Com distingir les plantes comestibles de les tòxiques. Jean-François Henry - Herboriste	Viabilitat econòmica de la introducció de plantes silvestres als menjadors escolars. Oriol Calichs - Cuiner d'escola						
11:30 - 12:00	Cocs i panadons. Marta Guillén i Miquel Sanmartín Dit i Fet (Torn 2) 60 places	Composició nutricional de las plantas silvestres comestibles: usos tradicionales y novedosos. Mª de Cortes Sánchez Mata i Patricia García Herrera	Cuina: paisatge, cultura, sostenibilitat. Carme Ruscalleda	Formació sobre etnobotànica aplicada: una necessitat per al futur. Astrid van Ginkel - Fitomón; Marc Talavera - Col·lectiu Eixarcolant	Deconstruïm la ratafia per construir Sobirania Ètica: taller-tast per a potenciar el consum transformador de licors. La Sobirana Cooperativa. (6,00 €, 20 pax)	Aprenem a fer mató amb llet de cabra i herbacol. Montse i Franka del Pla de la Cova (6,00 €, 20 pax)	Pica-pica silvestre de tardor. Berta Garriga Arrels voladores (5,00 €, 12 pax)			
12:00 - 12:30	Xips. Col·lectiu Eixarcolant (Torn 1) 60 places			Frênète o cidre de frêne, presentació i descoberta d'aquesta beguda a base de freixe. Soszig Darnay - Paisatgista						
12:30 - 13:00				Presentació dels llibres de les plantes silvestres comestibles (01 i 02) Roger Costa Campo, Marc Talavera Roma Col·lectiu Eixarcolant	Sucs i xarups silvestres. Marta Pons Wild Food Caravan (9,00 €, 20 pax)					
13:00 - 13:30	Xips. Col·lectiu Eixarcolant (Torn 2) 60 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.	L'agricultura de la Conca d'Òdena a debat: reptes i oportunitats de futur. Col·lectiu Eixarcolant i Unió de Pagesos						
13:30 - 14:00										
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) 60 places	Potencial agronòmic dels colitxos (<i>Silene vulgaris</i>) sota diferents condicions de fertilització i maneig. Roser Pla Mateu. Universitat de Barcelona	La tracció animal moderna. Bernat Torras i Cesc Aldabó Associació Catalana de Tracció Animal	Presentació del Calendari del Bon Consumidor 2021. Jana Peters i Marta Ferrer Col·lectiu Eixarcolant	Pa pla amb farines de blats antics i crema silvestre. Glòria Llenas i Natacha Filipi Fleca L'Aresta (9,00 €, 20 pax)	Fem encens com en un monestir medieval. Laura Castellet - Historiadora Medievalista i Divulgadora de la Història (6,00 €, 12 pax)	Taller de paper fet a mà amb plantes silvestres. Museu Molí Paperer de Capellades (5,00 €, 12 pax)			
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	Elaboració de hamburgueses de bellota, con acompañamiento asilvestrado. Sofia Armenteros y Cesar Lemas Costas (7,00 €, 20 pax)	Tant si és dolç com salat, l'ortiga al plat. Lluís Borrell Busquet (5,00 €, 12 pax)			
17:00 - 17:30	Gelats. Davide Federici Ambrosetti (Torn 2) 60 places	Redescobrint i mantenint les tradicions etnobotàniques als països Nòrdics: quines plantes salvatges feien servir els vikings? Irene Teixidor Toney - Museu d'Història Natural, Universitat d'Oslo Virtual (en directe)	La recuperació del patrimoni agrari illenc, el cas de les varietats locals. Associació de Varietats Locals de les Illes Balears	La cuina i el potencial gastronòmic de les herbes del litoral. Jordi Guillem - Restaurant Lo Mam - Real Ice (gelats) i Honey Soda (refrescos silvestres)	La cuina mediterrània de la garrofa. Clara Martín Riu Menjamiqs (8,00 €, 20 pax)	Cistelleria amb jonc, elaboració d'una menjadora per ocells. Anna Sinia (8,00 €, 20 pax)	Encensos naturals amb plantes silvestres: els sahumeris. Samanta Cid. (5,00 €, 12 pax)			
17:30 - 18:00				Plats tradicionals d'avui amb plantes d'abans. Ada Parellada Semproniana						
18:00 - 18:30	Cerveses. Col·lectiu Eixarcolant i la Naris (Torn 1) 60 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 Lemas Costas Doctor en Biología y recolector.	Una nova eina per fer possible el consum de plantes oblidades. Col·lectiu Eixarcolant	10 plantes silvestres interessants per tenir a l'hort o jardí. Gisela Mir i Mark Biffen Phoenicurus Cardedeu (6,00 €, 20 pax)	La farmaciola de la iaia Maria. Maria Urgell (5,00 €, 20 pax)	Pa de pessic amb farina de castanya i fruits oblidats. Llenas i Natacha Filipi Fleca L'Aresta (5,00 €, 12 pax)			
18:30 - 19:00										
19:00 - 19:30	Cerveses. Col·lectiu Eixarcolant i la Naris (Torn 2) 60 places	Plantes d'interès apícola. Pau Cardellach - biòleg 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		Taller de paper fet a mà a base de ginesta i fonoll. Museu Molí Paperer de Capellades (6,00 €, 20 pax)	Flors silvestres en la pastisseria: aroma, sabor i color de les flors silvestres en pastes de te. Guida Martín Tordera (5,00 €, 20 pax)				
19:30 - 20:00										

Dinar a càrrec del Col·lectiu Eixarcolant i Montserrat Enrich

Dinar a càrrec del Col·lectiu Eixarcolant i Montserrat Enrich (Gastronomia Salvatge) (10 €, 500 pax.). De 13:00 a 16:00 h

(Pista de l'Ateneu) Amb la col·laboració del Cafè de l'Ateneu

- Estofat de tres carbasses amb verdolaga, ortigues i borraïna.
- Arròs de País saltejat amb ceba i romaní.
- Hamburguesa de fajol amb pastanaga i plantes silvestres.
- Arrop i brownie de garrofa
- Pa ecològic de varietats tradicionals, vins de varietats tradicionals, i infusions.

Fira: (*Veure mapa*) Al llarg de tot el dia podreu gaudir de la fira de productes silvestres i varietats tradicionals oblidades, amb una setantena de paradetes 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.

Activitats infantils: (*Pati Escola Ateneu*) / 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 Cuerva Riba / Descobrint els secrets de les plantes. Transmitting Science / Pintem les plantes silvestres: mural participatiu. Sandra Estarrona (només matí) / Fem bombes de llavors silvestres. Els Corremarques (només tarda) / Aprenem a fer i tastem formatge fresc amb plantes silvestres. Associació El Cingle Vermell.