

	<b>Tasts</b> Pati de les Escolàpies	<b>Xerrades tècniques</b> Teatre de l'Ateneu	<b>Xerrades aplicades</b> Pati de l'Ateneu	<b>Etnobotànica en directe</b> Plaça Espai Cívic Centre	<b>Tallers adults 1</b> Carrer Esquiladors	<b>Tallers adults 2</b> Carrer Trinitat	<b>Tallers familiars</b> Carrer Trinitat	<b>Píndoles etnobotàniques</b> Carrer Trinitat	<b>Sortides etnobotàniques</b> Plaça Espai Cívic Centre	<b>Actuacions artístic-musicals</b> Plaça Gasògen
<b>10:00 - 10:30</b>					<b>Estampació d'una bossa de cotó amb la tècnica de l'hepa-zome.</b> Montse Catalan Alma Mater (8€, 20 pax)	<b>Quimchi silvestre i introducció als fermentats vegetals.</b> Amanda Bataller (9€, 20 pax)			<b>Passejades etnobotàniques.</b>  - Guillem Moreu i Natacha Filipi - Els Corremarques. 6,00 €, 30 pax	
<b>10:30 - 11:00</b>	<b>Cocs i panadons.</b> Marta Guillén i Miquel Sanmartín Dit i Fet (Torn 1) 60 places	<b>La producció agrícola a Catalunya sota la incertesa del canvi climàtic.</b> Robert Savé - IRTA	<b>L'aglà dolça.</b> Joan Montserrat Vall Balanotrees	<b>Viabilitat econòmica de la introducció de plantes silvestres als menjadors escolars.</b> Oriol Cállich - Cuiner d'escola	<b>La cuina del salsifí: diferents receptes per aprendre a cuinar aquesta rel oblidada.</b> Lucia Manassi La Caseta (6€, 20 pax)	<b>Elaboració d'oleats amb plantes medicinals.</b> Òria Vertedor (9€, 20 pax)	<b>Taller de paper fet a mà amb plantes silvestres.</b> Museu Molí Paperer de Capellades (5,00 €, 12 pax)			
<b>11:00 - 11:30</b>			<b>Com distingir les plantes comestibles de les tòxiques.</b> Jean-François Henry - Herboriste	<b>L'adaptació i desenvolupament de les plantes oblidades dins de la restauració</b> Julia Caparros - Restaurant Cúbics					<b>La màgia dels arbres i el pas del temps.</b> Presentació poèticomusical del Llunarbori. Elena Sixto (poesia) i Sargantana (guitarra)	
<b>11:30 - 12:00</b>	<b>Cocs i panadons.</b> Marta Guillén i Miquel Sanmartín Dit i Fet (Torn 2) 60 places	<b>Jugant amb plantes: jocs, instruments musicals i manualitats</b> Alicia Cirujeda, Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón	<b>Cuina: paisatge, cultura, sostenibilitat.</b> Carme Ruscalleda	<b>Formació sobre etnobotànica aplicada: una necessitat per al futur.</b> Astrid van Ginkel - Fitomón; Marc Talavera - Col·lectiu Eixarcolant	<b>Deconstruïm la ratafia per construir Sobirania Ètica: taller-tast per a potenciar el consum transformador de licors.</b> La Sobirana Cooperativa. (6,00 €, 20 pax)	<b>Aprenem a fer mató amb llet de cabra i herbacol.</b> Montse i Franka del Pla de la Cova (6,00 €, 20 pax)	<b>Pica-pica silvestre de tardor.</b> Berta Garriga Arrels voladores (5,00 €, 12 pax)			
<b>12:00 - 12:30</b>				<b>Frènette o cidre de frêne, presentació i descoberta d'aquesta beguda a base de freixe.</b> Sozsig Darnay - Paisatgista	<b>Sucs i xarups silvestres.</b> Marta Pons Wild Food Caravan (9,00 €, 20 pax)					<b>Jim Tersol &amp; The dreamers.</b> Folk, pop, country rural
<b>12:30 - 13:00</b>	<b>Xips.</b> Col·lectiu Eixarcolant (Torn 1) 60 places	<b>Composició nutricional de las plantas silvestres comestibles: usos tradicionals y novedosos.</b> Mª de Cortes Sánchez Mata i Patricia García Herrera	<b>Tornar al bosc, Presentació del llibre.</b> Josep Cot i Antoni Gimeno, Bosquerols.	<b>Presentació dels llibres de les plantes silvestres comestibles (01 i 02)</b> Roger Costa Campo, Marc Talavera Roma Col·lectiu Eixarcolant				<b>8 €, 40 pax.</b> - <b>Quimchi d'ortiga.</b> Carolina Zerpa Sáez i Marta Solans Oliveros Cuchara.	<b>Passejada gastrobotànica i tastet.</b> Marisa Benavente i Pilar Herrera - Les Champagnes. 6,00 €, 30 pax	
<b>13:00 - 13:30</b>				<b>L'agricultura a la Conca d'Odena a debat.</b> Col·lectiu Eixarcolant i agricultors locals				<b>- Aprenem a utilitzar i identificar el safra.</b> Antoni Rius i Ariadna Goberna - Safra Colomí		<b>Les plantes silvestres en les cançons.</b> Grup Pànick
<b>13:30 - 14:00</b>	<b>Xips.</b> Col·lectiu Eixarcolant (Torn 2) 60 places	<b>Dades etnobotàniques dels Països Catalans: metanàlisi.</b> Airy Gras (ponent), Teresa Garnatje, Montse Parada i Joan Vallès	<b>Cuinem-ho tot! Cuinem sense residus.</b> Lluís Borrell Busquets - Associació Jardí Botànic de Plantes Medicinals de Gombren					<b>- El món de les mels, tast de diferents tipus de mels.</b> Pau Cardellach		
<b>14:00 - 14:30</b>								<b>- Xarop figa de moro</b> Angeles Salazar i Maria Berenguer		
<b>14:30 - 15:00</b>										
<b>15:00 - 15:30</b>					<b>Pa pla amb farines de blats antics i crema silvestre.</b> Glòria Llenas i Natacha Filipi Fleca L'aresta (9,00 €, 20 pax)	<b>Fem encens com en un monestir medieval.</b> Laura Castellet - Historiadora Medievalista i Divulgadora de la Història (6,00 €, 12 pax)	<b>Taller de paper fet a mà amb plantes silvestres.</b> Museu Molí Paperer de Capellades (5,00 €, 12 pax)			
<b>15:30 - 16:00</b>			<b>La tracció animal moderna.</b> Bernat Torras i Cesc Aldabó Associació Catalana de Tracció Animal	<b>Presentació del Calendari del Bon Consumidor 2021.</b> Jana Peters i Marta Ferrer Col·lectiu Eixarcolant						
<b>16:00 - 16:30</b>	<b>Gelats.</b> Davide Federici Ambrosetti (Torn 1) 60 places	<b>Potencial agronòmic dels colitxos (<i>Silene vulgaris</i>) sota diferents condicions de fertilització i maneig.</b> Roser Pla Mateu. Universitat de Barcelona	<b>L'aprofitament de les espècies silvestres comestibles en les cobertes verdes dels fruiters.</b> Javier Savall Vall de Gallinera, Alacant.	<b>Presentació del llibre "Les ortigues: remeis, cuina, usos i tradició".</b> Elisenda Carballido i Montserrat Enrich	<b>Fem una carmanyola silvestre, saludable i sostenible.</b> Mattia Schiaulini i Stefania Canu - Ecoconscient (6,00 €, 20 pax)	<b>Elaboració de hamburgueses de bellota, con acompañamiento asilvestrado.</b> Sofia Armenteros y Cesar Lemas Costas (7,00 €, 20 pax)	<b>Tant si és dolç com salat, l'ortiga hi troba el seu lloc.</b> Mandarine Sky i Albert Fonseca. (5,00 €, 12 pax)		<b>Passejades etnobotàniques.</b> - Astrid van Ginkel Fitomón. 6,00 €, 30 pax	<b>Performance artístic-musical sobre les plantes oblidades i el consum sostenible: Body painting.</b> (Sandra Estarrona), Dansa (Dell'Arte, Estudi de Dansa i Expressió), Música (Things & flowers)
<b>16:30 - 17:00</b>								<b>8 €, 40 pax.</b> - <b>Ecocreps veganes.</b> Josep Mestre - Agricultura Ecològica		
<b>17:00 - 17:30</b>	<b>Gelats.</b> Davide Federici Ambrosetti (Torn 2) 60 places	<b>Redescobrint i mantenint les tradicions etnobotàniques als països Nòrdics: quines plantes salvatges feien servir els vikings?</b> Irene Teixidor Toneu - Museu d'Història Natural, Universitat d'Oslo	<b>La recuperació del patrimoni agrari illenc, el cas de les varietats locals.</b> Associació de Varietats Locals de les Illes Balears	<b>Cocina de la Marina Alta (Alacant) y sus hierbas más emblemáticas.</b> Kristian Lutaud i Demore Sus Labores	<b>La cuina mediterrània de la garrofa.</b> Clara Martín Riu Menjamiques (8,00 €, 20 pax)	<b>Cistelleria amb jonc, elaboració d'una menjadora per ocells.</b> Anna Sinia (8,00 €, 20 pax)	<b>Encensos naturals amb plantes silvestres: els sahumaris.</b> Samanta Cid. (5,00 €, 12 pax)		<b>- Cuinem amb garrofa.</b> Montserrat Serramia - Garrofina	
<b>17:30 - 18:00</b>				<b>Plats tradicionals d'avui amb plantes d'abans.</b> Ada Parellada Semproniana				<b>- Del receptari al sobretaula: tast guiat de licors casolans maridat amb plantes aromàtiques.</b> Ernest Morell - Cooperativa La Sobirana.		
<b>18:00 - 18:30</b>	<b>Cerveses.</b> Col·lectiu Eixarcolant i la Naris (Torn 1) 60 places	<b>Pèrdua i renúncia dels sabers populars: els hàbits alimentaris com exemple.</b> Isabel Salamaña. Universitat de Girona	<b>Uso de las bellotas para consumo humano.</b> Cesar Lemas Costas Doctor en Biología y recolector.	<b>La singularitat que les plantes silvestres aporten als plats.</b> Albert Marimón - Fogons de Forés i la Cava de Tàrraga	<b>10 plantes silvestres interessants per tenir a l'hort o jardí.</b> Gisela Mir i Mark Biffen Phoenicurus Cardedeu (6,00 €, 20 pax)	<b>La farmaciola de la iaia Maria.</b> Maria Urgell (5,00 €, 20 pax)	<b>Pa de pessic amb farina de castanya i fruits oblidats.</b> Llenas i Natacha Filipi Fleca L'aresta (5,00 €, 12 pax)		<b>- Elaboració i usos del xarop d'avet.</b> Michel Bayloq Lagrimus	
<b>18:30 - 19:00</b>								<b>8 €, 40 pax.</b> - <b>Quan la sal dels plats l'aporten les plantes.</b> Jordi Guillem Restaurant Lo Mam		<b>Els cants de les plantes. Una simbiosi de música popular, plantes i artesanía.</b> Presentació a ritme de jota dels cants que apareixen en el llibre. Taller de Memòria Oral del Museu de la Pauma.
<b>19:00 - 19:30</b>	<b>Cerveses.</b> Col·lectiu Eixarcolant i la Naris (Torn 2) 60 places	<b>Plantes d'interès apícola.</b> Pau Cardellach - biòleg i fotògraf especialitzat en l'estudi de les mels.	<b>Incensum in monasterium, l'inici de l'ús d'encens.</b> Laura Castellet Historiadora Medievalista i Divulgadora de la Història			<b>Flors silvestres en la pastisseria: aroma, sabor i color de les flors silvestres en pastes de te.</b> Guida Martín Tordera (5,00 €, 20 pax)		<b>- Hummus d'ortiga.</b> Mandarine Sky i Albert Fonseca		<b>Les canyetes de la foradada - amb instruments tradicionals catalans fabricats artesanalment.</b>
<b>19:30 - 20:00</b>								<b>- Una antiga recepta de pagès moretum.</b> Victoria Medina		
<b>20:00 - 20:30</b>								<b>- Resaigües i arrop</b> Pep Saisetes - Llavors Orientals		
<b>20:30 - 21:00</b>		<b>Concert de música i cançó tradicional.</b> Artur Blasco Giné (acordió, rabequet i veu) i Marien de Casimiro (violí i rabequet) (4,00 €, 300 pax)								

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 del Delta de l'Ebre saltejat amb ceba, sajolida i farigola.
- 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:** (Espai exterior) Al llarg de tot el dia podreu gaudir de la fira de productes silvestres i varietats tradicionals oblidades, amb una setantena de paraules 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.