

	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 Espai Cívic Centre	Tallers adults 2 Espai Cívic Centre	Tallers familiars Carrer Esquiladors	Píndoles etnobotàniques Carrer Trinitat	Sortides etnobotàniques Plaça Espai Cívic Centre	Actuacions artístic-musicals Plaça Gasògen	Activitats infantils Pati de l'Ateneu		
10:00 - 10:30	La verdolaga Pep Salsetes (Torn 1)	L'empelt de la noguera i el pi pinyoner Toni Vilanova	Gallines: com guarir-les amb plantes silvestres Núria Baucells	Sucs verds amb plantes Mireia Vila	Tints naturals Eduarne (10 € soci/13€ no soci)	Sabó de llana Marta Esclusa de Can Sargantana (12 € soci/15€ no soci)	Trepinar raïm i la conservació del most Roger Guasch i Alberto Blanco Vi-viu! Vins Naturals		Passejades etnobotàniques: 1.Joan Vallès, Teresa Garnatje, Airy Gras i Montse Parada (8€ soci /10€ no soci) 2. Els Corremarges (8€ soci /10€ no soci)	El Garbuix, recital músico-poètic	10:00 - 10:30 Matí 10:30 - 14:00		
10:30 - 11:00			Connecta amb el poder terapèutic dels bolets medicinals Neus Riera	Garrofa per cacau Yazel Parra Nahmens						10:30 - 11:00	Conta Contes Carla Jorba (sessions de 30 minuts)		
11:00 - 11:30	La verdolaga Pep Salsetes (Torn 2)	Història de la cistelleria i les plantes teixidores Anna Sínia	El menjador escolar agroecològic Laura Fernández Sau i Marc Esteve de la XAMEC	L'Hisop: el saber trementinaire Olga Domingo	Serigrafia amb plantes tintòries Natalia De la Fuente (10 € soci/13€ no soci)	Fem aigua floral Aida Horts de Nova Vida (10 € soci/13€ no soci)	Fabricació d'escombres tradicionals Roser Carol Casas			Ansa X Dansa	11:00 - 11:30 Batuts silvestres: glops de natura Pilar Martínez		
11:30 - 12:00			Plats, emissions i migracions, una història embolicada Adrianna Quena	Cuinem amb halòfitos! També hi ha plantes comestibles a les costes Alicia Picazo de Verdesal							11:30 - 12:00	Galetes plantables de llavors ACIDH	
12:00 - 12:30	El fonoll marí Carme Picas del Ginjoler (Torn 1)	Patrimoni etnobotànic de Síria Angham Daiyoub	SUSEEDER: una nova mini-sembradora Joan Roca Enrich	Showcooking silvestre inclou mixte "Cuinant a cegues" Zero Waste BCN i Montse Uran	Cultiu de bolets sobre troncs Francesc Asperó de Fungi Girona/Boscum (12 € soci/15€ no soci)	Cuina amb mel Anna Vilà (9 € soci/12€ no soci)	Pintura amb vi Marta Arañó Cortés				12:00 - 12:30		
12:30 - 13:00			Aprèn a cultivar plantes aromàtiques, culinàries i medicinals a casa Erina Wild	Un àpat amb infusions de plantes aromàtiques medicinals Toni Juclà d'Infusions Sambucus								12:30 - 13:00	Matí i tarda 10:30 - 14:00 / 16:00 - 19:30
13:00 - 13:30	El fonoll marí Carme Picas del Ginjoler (Torn 2)	Les plantes medicinals i el sistema nerviós Teresa Garnatje, Airy Gras, Laia Navarro, Montse Parada i Joan Vallès	Comuns Rurals Fundació Emprius	El vermut de Reus. Història, ingredients i tastet Anton Pujol Bertran	Crea el teu propi vinagre silvestre Daylí Remuñan (6€ soci / 9€ no soci)	El fajol, origen i eix essencial per a una alimentació saludable Trinidad Gómez (12€ soci / 15€ no soci)	Pasta fresca i seca Gloria Llenas de L'Aresta			Xauxa Folk	13:00 - 13:30 MeFITu, "Els boscos mediterranis, el foc i tu" Fundació Pau Costa		
13:30 - 14:00			Whisky del territori? Cooperativa Tres Cadires	Malves a l'estil marroquí Nahat Ghani							13:30 - 14:00	Planta la teva llavor Igualada pel clima	
14:00 - 14:30										Música electrònica Orgànica DJ Corb	14:00 - 14:30 Llavors viatgeres Alexis Pablo		
14:30 - 15:00											14:30 - 15:00 Pintasilvestres Col·lectiu Eixarcolant		
15:00 - 15:30	La malva Marisa Plaza (Torn 1)				Empelt de pi pinyoner i noguera Toni Vilanova (8€ soci/11€ no soci)	Taller d'elaboració d'olives Olivariana (10€ soci/13€ no soci)	Experimentem amb plantes aromàtiques Els Corremarges				15:00 - 15:30 Calderó Màgic Ibèria Soler d'Herbes del Remei (sessions de 15 minuts)		
15:30 - 16:00											15:30 - 16:00 Taller de geometria tridimensional Bibiana Bataller		
16:00 - 16:30	La malva Marisa Plaza (Torn 2)	La intel·ligència dels bolets i el seu potencial ecològic Francesc Asperó de Fungi Girona Boscum	Presentació del llibre "Terra d'aprenentatges" Mar Carrera, Pol·len edicions i Pati Homs	Nopales per emportar Elizabeth Flores	Apropament sensorial a les plantes silvestres (taller inclou mixte) Zero Waste BCN (10€ soci / 13€ no soci)	Ecoembolcalls amb cera Aida Palau (8€ soci / 11€ no soci)	Teixit Primitiu Carla de Ruiter				16:00 - 16:30 Pintacares silvestre Sandra Estarrona de Kilipo		
16:30 - 17:00			Per què la natura ens ofereix aliments de color taronja i lila a la tardor? Judith Camp i Nus	Pizca Andino-pirinenca Adrianna Quena							16:30 - 17:00 Creem un mini hotel d'insectes Cristina GMina		
17:00 - 17:30	El blet blanc Oriol Càlichs (Torn 1)	L'etnobotànica al rescat: l'ús de plantes a la prehistòria Marian Berihuete Azorín	Galetes plantables de llavors Vicky i Jordi d'ACIDH	Molí tradicional de pedra a pedals Ignacio Alonso del Colectivo Lavéndula	Batuts silvestres cíclics Agnès Font d'Artemeia (12€ soci / 15€ no soci)	Farmaciola de plantes Claudia Echenique (8€ soci / 11 € no soci)	Cuina amb garrofa Montse Serramià				17:00 - 17:30 Cuina amb plantes silvestres Col·lectiu Eixarcolant		
17:30 - 18:00			Coneix l'apicultura d'autoconsum Aida Palau	Cuinant amb fulles de cep Sherifa Henry							17:30 - 18:00		
18:00 - 18:30	El blet blanc Oriol Càlichs (Torn 2)	El blat de moro: d'aliment sagrat a negoci de la fam Natalia Carminati	Experiència de cultiu i comercialització de silvestres Mikel de La Barraqueta Agroecològica	Escombres amb plantes silvestres Montserrat Enrich	Assecador de ginesta Anna Sínia i Violeta Cabrera (10€ soci / 13€ no soci)	Comiendo bellotas Sofia Armenteros (10€ soci / 13€ no soci)	Begudes florals Marissa Pelaez				18:00 - 18:30 Converteix una canya en un instrument Canyetes de la Foradada		
18:30 - 19:00			Projecte Rodaterra, una altra visió dels remeis tradicionals Avantva Coop	De quan encara hi havia pagesos Isabel i Ton de Mas Marell i Teresa de Cal Foganyer							18:30 - 19:00		
19:00 - 19:30			Plantes en cosmètica: requisits legals per a productors de fitoextractes Núria Gavaldà	La Gatera, l'obrador col·lectiu del Penedès Cooperativa La Gatera	Empelts fruiters tradicionals Marco Sangiorgio d'Arboreco (8€ soci / 11€ no soci)	Elaboració d'òvuls naturals per la salut vulvovaginal Amanda Gonzalez (12€ soci / 15€ no soci)					19:00 - 19:30 Tarda 16:00 - 19:30		
19:30 - 20:00			Estudi etnobotànic dels usos tradicionals de les plantes a Camporrell Imma Llobet	La influència de la lluna en les plantes Elena Sixto							19:30 - 20:00 Sucs i sons monstruosos Josep Robert		

Dinar a càrrec del Col·lectiu Eixarcolant (12 € soci/ 15€ no soci) De 13:00 a 16:00h
(Pista de l'Ateneu)
Amb la col·laboració de Gastronomia salvatge i del Cafè de l'Ateneu

- Amanida silvestre
- Crema tèbia de carbassó i verdolaga
- Paella de pisana amb plantes oblidades
- Búrnia de figues i menta amb galeta
- Aigua, pa, suc* i vins*

*no inclòs en el preu

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.

Restaurants silvestres: Enguany diversos restaurants d'Igualada es sumen a la JGPO, i al llarg de la setmana oferiran diversos plats elaborats amb plantes oblidades. Una oportunitat única per a poder degustar receptes de tipologies molt diferents, amb caràcter, i sobretot amb plantes silvestres! + info a: www.eixarcolant.cat/pagines/restaurants-8ajgp0

Mostra de cinema etnogràfic: projeccions de documentals de caire etnobotànic organitzades pels nodes del Col·lectiu Eixarcolant en diferents punts de Catalunya. Del 4 de setembre al 5 d'octubre. Consultar programació a: www.eixarcolant.cat/pagines/cinema