

	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	<b>La verdolaga</b> Pep Salsetes (Torn 1) (1 € soci/ 3€ no soci)	<b>L'empelt de la noguera i el pi pinyoner</b> Toni Vilanova	<b>Gallines: com guarir-les amb plantes silvestres</b> Núria Baucells	<b>Sucs verds amb plantes</b> Mireia Vila	<b>Tintes medievals naturals</b> Eduarne (10 € soci/ 13€ no soci)	<b>Sabó de llana</b> Marta Esclusa de Cal Sargantana (12 € soci/ 15€ no soci)	<b>Trepinar raïm i la conservació del most</b> Roger Guasch i Alberto Blanco Vi-viu! Vins Naturals (5€ soci/ 8€ no soci)		<b>Passejades etnobotàniques:</b> 1.Joan Vallès, Teresa Garnatje, Airy Gras i Montse Parada (8€ soci / 10€ no soci) 2. Els Corremarges (8€ soci / 10€ no soci)	<b>El Garbuix</b> , recital músico-poètic	<b>Matí</b> 10.30 - 14.00
10:30 - 11:00			<b>Connecta amb el poder terapèutic dels bolets medicinals</b> Neus Riera	<b>Garrofa per cacau</b> Yazel Parra Nahmens							<b>Conta Contes</b> Carla Jorba (sessions de 30 minuts)
11:00 - 11:30	<b>La verdolaga</b> Pep Salsetes (Torn 2) (1 € soci/ 3€ no soci)	<b>Història de la cistelleria i les plantes teixidores</b> Anna Sínia	<b>El menjador escolar agroecològic</b> Laura Fernández Sau i Marc Esteve de la XAMEC	<b>L'Hisop: el saber trementinaire</b> Olga Domingo	<b>Serigrafia amb plantes tintòries</b> Natalia De la Fuente (10 € soci/ 13€ no soci)	<b>Fem aigua floral</b> Aida Horts de Nova Vida (10 € soci/ 13€ no soci)	<b>Fabricació d'escombres tradicionals</b> Roser Carol Casas (5€ soci/ 8€ no soci)			<b>Ansa X Dansa</b>	<b>Batuts silvestres: glops de natura</b> Pilar Martínez
11:30 - 12:00			<b>Plats, emissions i migracions, una història embolicada</b> Adrianna Quena	<b>Cuinem amb Halófitas! També hi ha plantes comestibles a les costes</b> Alicia Picazo de Verdesal							<b>Galetes plantables de llavors</b> ACIDH
12:00 - 12:30	<b>El fonoll marí</b> Carme Picas del Ginjoler	<b>Patrimoni etnobotànic de Síria</b> Angham Daiyoub	<b>SUSEEDER: una nova mini-sembradora</b> Joan Roca Enrich	<b>Showcooking silvestre incluiu mixte "Cuinant a cegues"</b> Zero Waste BCN i Montse Uran	<b>Cultiu de bolets sobre troncs</b> Francesc Asperó de Fungi Girona/Boscum (12 € soci/ 15€ no soci)	<b>Cuina amb mel</b> Anna Vilà (9 € soci/ 12€ no soci)	<b>Pintura amb vi</b> Marta Arañó Cortés (5€ soci/ 8€ no soci)				
12:30 - 13:00	<b>El fonoll marí</b> Carme Picas del Ginjoler (Torn 1) (1 € soci/ 3€ no soci)		<b>Apren a cultivar plantes aromàtiques, culinàries i medicinals a casa</b> Erina Wild	<b>Un àpat amb infusions de plantes aromàtiques medicinals</b> Toni Juclà d'Infusions Sambucus							<b>Matí i tarda</b> 10.30 - 14.00 / 16.00 - 19.30
13:00 - 13:30	<b>El fonoll marí</b> Carme Picas del Ginjoler (Torn 2) (1 € soci/ 3€ no soci)	<b>Les plantes medicinals i el sistema nerviós</b> Teresa Garnatje, Airy Gras, Laia Navarro, Montse Parada i Joan Vallès	<b>Comuns Rurals</b> Fundació Emprius	<b>El vermut de Reus. Història, ingredients i tastet</b> Anton Pujol Bertran	<b>Crea el teu propi vinagre silvestre</b> Dayli Remuiñan (6€ soci / 9€ no soci)	<b>El fajol, origen i eix essencial per a una alimentació saludable</b> Trinidad Gómez (12€ soci / 15€ no soci)	<b>Pasta fresca i seca</b> Gloria Llenas de L'Aresta (5€ soci/ 8€ no soci)	<b>10€ soci/ 12€ no soci</b> -Matija Nikoleta Theodoridi de Sobres Mestres - Pomada i aperitiu de saüc Claudia Maccarini -Tast de productes de garrofa Montse Serramià - Tast de formatges amb plantes silvestres Formatgeria Clua	<b>1.Passegem amb les plantes</b> Claudia Echenique <b>2.Juguem amb les plantes</b> Elena Sixto (12€/unitat familiar soci / 15€/unitat familiar no soci i pax =15)	<b>Xauxa Folk</b>	<b>MeFITu, "Els boscos mediterranis, el foc i tu"</b> Fundació Pau Costa
13:30 - 14:00			<b>Whisky del territori?</b> Cooperativa Tres Cadires	<b>Malves a l'estil marroquí</b> Nahat Ghani							<b>Planta la teva llavor</b> Igalada pel clima
14:00 - 14:30										<b>Música Electrónica Orgánica</b> DJ Corb	<b>Llavors viatgeres</b> Alexis Pablo
14:30 - 15:00											<b>Pintasilvestres</b> Col·lectiu Eixarcolant
15:00 - 15:30											<b>Calderó Màgic</b> Ibèria Soler d'Herbes del Remei (sessions de 15 minuts)
15:30 - 16:00					<b>Empelt de pi pinyoner i noguera</b> Toni Vilanova (8€ soci/ 11€ no soci)	<b>Taller d'elaboració d'olives</b> Olivariana (10€ soci/ 13€ no soci)	<b>Experimentem amb plantes aromàtiques</b> Els Corremarges (5€ soci/ 8€ no soci)				<b>Taller de geometria tridimensional</b> Bibiana Bataller
16:00 - 16:30	<b>La malva</b> Marisa Plaza (Torn 1)	<b>La intel·ligència dels bolets i el seu potencial ecològic</b> Francesc Asperó de Fungi Girona / Boscum	<b>Presentació del llibre "Terra d'aprenentatges"</b> Mar Carrera, Pol·len edicions i Pati Homs	<b>Nopales per emportar</b> Elizabeth Flores	<b>Apropament sensorial a les plantes silvestres</b> (taller incluiu mixte) Zero Waste BCN (10€ soci / 13€ no soci)	<b>Ecoembolcalls amb cera</b> Aida Palau (8€ soci / 11€ no soci)	<b>Teixit Primitiu</b> Carla de Ruiter (5€ soci/ 8€ no soci)	<b>10€ soci/ 12€ no soci</b> -Tast de vins de la Conca d'Òdena Petits vinicultors - Tast de vermut Cooperativa Tres cadires -La tarongina Herbes de l'Alt Pirineu i Kombucha la Valiente - Ratafies del Pallars Manel Àlvarez	<b>1.Sortida-taller d'il·lustració botànica</b> Albert Tarragó (8€ soci / 10€ no soci)	<b>Laia dels Vents</b>	<b>Pintacares silvestre</b> Sandra Estarrona de Kilipo
16:30 - 17:00			<b>Per què la natura ens ofereix aliments de color taronja i lila a la tardor?</b> Judith Camp i Nus	<b>Pizca Andino-pirinenca</b> Adrianna Quena					<b>2.Una aventura etnobotànica</b> Manel Prats (8€ soci / 10€ no soci)	<b>La Banda Rah</b>	<b>Creem un mini hotel d'insectes</b> Cristina GMina
17:00 - 17:30	<b>La malva</b> Marisa Plaza (Torn 2)	<b>L'etnobotànica al rescat: l'ús de plantes a la prehistòria</b> Marian Berihuete Azorín	<b>Galetes plantables de llavors</b> Vicky i Jordi d'ACIDH	<b>Molí tradicional de pedra a pedals</b> Ignacio Alonso del Colectivo Lavéndula	<b>Batuts silvestres cíclics</b> Agnès Font d'Artemeia (12€ soci / 15€ no soci)	<b>Farmaciola de plantes</b> Claudia Echenique (8€ soci / 11 € no soci)	<b>Cuina amb garrofa</b> Montse Serramià (5€ soci/ 8€ no soci)		<b>Passejades etnobotàniques:</b>	<b>Joan Marcia</b>	<b>Cuina amb plantes silvestres</b> Col·lectiu Eixarcolant
17:30 - 18:00			<b>Coneix l'apicultura d'autoconsum</b> Aida Palau	<b>Cuinant amb fulles de cep</b> Sherifa Henry					<b>1.Astrid Van Ginkel de Fitomon</b> (8€ soci / 10€ no soci)		<b>Converteix una canya en un instrument</b> Canyetes de la Foradada
18:00 - 18:30	<b>El blet blanc</b> Oriol Càlich (Torn 1)	<b>El blat de moro: d'aliment sagrat a negoci de la fam</b> Natalia Carminati	<b>Experiència de cultiu i comercialització de silvestres</b> Mikel de La Barraqueta Agroecològica	<b>Escombres amb plantes silvestres</b> Montserrat Enrich	<b>Assecador de ginesta</b> Anna Sínia i Violeta Cabrera (10€ soci / 13€ no soci)	<b>Comiendo bellotas</b> Sofia Armenteros (10€ soci / 13€ no soci)	<b>Begudes florals</b> Marissa Pelaez (5€ soci/ 8€ no soci)	<b>10€ soci/ 12€ no soci</b> -Salses picants fermentades Dayli Remuiñan - Tast de mels Anna Vilà - Els 5 sabors silvestres Albert Tarragó - Envinagrats silvestres Col·lectiu Eixarcolant	<b>2.Berta Garriga d'Arrels Voladores</b> (8€ soci / 10€ no soci)	<b>Pep Massana amb Mel i Cayena.</b>	<b>Tarda</b> 16.00 - 19.30
18:30 - 19:00			<b>Projecte Rodaterra, una altra visió dels remeis tradicionals</b> Avantva Coop	<b>De quan encara hi havia pagesos</b> Isabel i Ton de Mas Marell i Teresa de Cal Foganyer							<b>Sucs i sons monstruosos</b> Josep Robert
19:00 - 19:30	<b>El blet blanc</b> Oriol Càlich (Torn 2)	<b>Plantes en cosmètica: requisits legals per a productors de fitoextractes</b> Núria Gavaldà	<b>La Gatera, l'obrador col·lectiu del Penedès</b> Cooperativa La Gatera	<b>La influència de la lluna en les plantes</b> Elena Sixto	<b>Empelts fruiters tradicionals</b> Marco Sangiorgio d'Arboreco (8€ soci / 11€ no soci)	<b>Elaboració d'òvuls naturals per la salut vulvovaginal</b> Amanda Gonzalez (12€ soci / 15€ no soci)					
19:30 - 20:00			<b>Estudi etnobotànic dels usos tradicionals de les plantes a Camporrell</b> Imma Llobet								

Dinar a càrrec del Col·lectiu Eixarcolant

**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 iogurt i galeta
- Aigua, pa, sucs\* i vins\*  
(a càrrec dels Petits Viticultors de la Conca d'Òdena)
- \*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'Igalada 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](http://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](http://www.eixarcolant.cat/pagines/cinema)