

	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) (1 € soci/ 3€ no soci)	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	Tintes medievals naturals Eduarne (10 € soci/ 13€ no soci)	Sabó de llana Marta Esclusa de Cal Sargantana (12 € soci/ 15€ no soci)	Trepinar raïm i la conservació del most Roger Guasch i Alberto Blanco Vi-viu! Vins Naturals (5€ soci/ 8€ no soci)		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	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							Batuts silvestres: glops de natura Pilar Martínez
11:00 - 11:30	La verdolaga Pep Salsetes (Torn 2) (1 € soci/ 3€ no soci)	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 (5€ soci/ 8€ no soci)			Ansa X Dansa	Galetes plantables de llavors ACIDH
11:30 - 12:00			Plats, emissions i migracions, una història embolicada Adrianna Quena	Cuinem amb Halòfites! També hi ha plantes comestibles a les costes Alicia Picazo de Verdesal							
12:00 - 12:30	El fonoll marí Carme Picas del Ginjoler (Torn 1) (1 € soci/ 3€ no soci)	Patrimoni etnobotànic de Síria Angham Daiyoub	SUSEEDER: una nova mini-sembradora Joan Roca Enrich	Showcooking silvestre inclusiu 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 (5€ soci/ 8€ no soci)				Matí i tarda 10.30 - 14.00 / 16.00 - 19.30
12:30 - 13:00			Apre'n a cultivar plantes aromàtiques, culinàries i medicinals a casa Erina Wild	Un àpat amb infusions de plantes aromàtiques medicinals Toni Juclà d'Infusions Sambucus							MeFITu, "Els boscos mediterranis, el foc i tu" Fundació Pau Costa
13:00 - 13:30	El fonoll marí Carme Picas del Ginjoler (Torn 2) (1 € soci/ 3€ no soci)	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 Remuiñan (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 (5€ soci/ 8€ no soci)	10€ soci/ 12€ no soci - Mastija Nikoletta Theodoridi de SobresMestres - Pomada i aperitiu de saüc Claudia Maccarini - Tast de productes de garrofa Montse Serramià - Tast de formatges amb plantes silvestres Formatgeria Clua	1.Passegem amb les plantes Claudia Echenique 2.Juguem amb les plantes Elena Sixto (12€/unitat familiar soci / 15€/unitat familiar no soci i pax =15)	Xauxa Folk	Planta la teva llavor Igualada pel clima
13:30 - 14:00			Whisky del territori? Cooperativa Tres Cadires	Malves a l'estil marroquí Nahat Ghani							Llavors viatgeres Alexis Pablo
14:00 - 14:30										Música Electrónica Orgànica DJ Corb	Pintasilvestres Col·lectiu Eixarcolant
14:30 - 15:00											Calderó Màgic Ibèria Soler d'Herbes del Remei (sessions de 15 minuts)
15:00 - 15:30											Taller de geometria tridimensional Bibiana Bataller
15:30 - 16:00					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 (5€ soci/ 8€ no soci)				Taller de geometria tridimensional Bibiana Bataller
16:00 - 16:30	La malva Marisa Plaza (Torn 1) (1 € soci/ 3€ no soci)	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 inclusiu mixte) Zero Waste BCN (10€ soci / 13€ no soci)	Ecoembolcalls amb cera Aida Palau (8€ soci / 11€ no soci)	Teixit Primitiu Carla de Ruiter (5€ soci/ 8€ no soci)	10€ soci/ 12€ no soci -Tast de vins de la Conca d'Òdena Petits viticultors - Tast de vermut Cooperativa Tres cadires -La tarongina Herbes de l'Alt Pirineu i Kombucha la Valiente - Ratafies del Pallars Manel Àlvarez	1.Sortida-taller d'il·lustració botànica Albert Tarragó (8€ soci / 10€ no soci)	Laia dels Vents	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							Creem un mini hotel d'insectes Cristina GMina
17:00 - 17:30	La malva Marisa Plaza (Torn 2) (1 € soci/ 3€ no soci)	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 (5€ soci/ 8€ no soci)		2.Una aventura etnobotànica Manel Prats (8€ soci / 10€ no soci)	La Banda Rah	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							Converteix una canya en un instrument Canyetes de la Foradada
18:00 - 18:30	El blet blanc Oriol Càlich (Torn 1) (1 € soci/ 3€ no soci)	El blat de moro: d'aliment sagrat a negoci de la fam Natalia Carminat	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 (5€ soci/ 8€ no soci)	10€ soci/ 12€ no soci -Salses picants fermentades Daylí Remuiñan - Tast de mels Anna Vilà - Els 5 sabors silvestres Albert Tarragó - Envinagrats silvestres Col·lectiu Eixarcolant	1.Astrid Van Ginkel de Fitomon (8€ soci / 10€ no soci) 2.Berta Garriga d'Arrels Voladores (8€ soci / 10€ no soci)	Joan Marcia	Tarda 16.00 - 19.30
18:30 - 19:00			Projecte Rodaterra, una altra visió dels remeis tradicionals Avantva Coop	De quan encara hi havia paguesos Isabel i Ton de Mas Marell i Teresa de Cal Foganyer							Sucs i sons monstrosos Josep Robert
19:00 - 19:30	El blet blanc Oriol Càlich (Torn 2) (1 € soci/ 3€ no soci)	Plantes en cosmètica: requisits legals per a productors de fitoextractes Núria Gavaldà	La Gatera, l'obrador col·lectiu del Penedès Cooperativa La Gatera	La influència de la lluna en les plantes Elena Sixto	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)					
19:30 - 20:00			Estudi etnobotànic dels usos tradicionals de les plantes a Camporrell 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, suc* i vins* (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 dels 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