

	Tasts Pati de les Escolàpies	Tallers familiars Carrer Esquiladors	Tallers adults 1 Espai Cívic Centre	Tallers adults 2 Espai Cívic Centre	Sortides etnobotàniques Plaça Espai Cívic Centre	Xerrades aplicades Carrer Sant Carles	Xerrades tècniques Teatre de l'Ateneu	Pindoles etnobotàniques Carrer Trinitat	Etnobotànica en directe Plaça Espai Cívic Centre	Actuacions musicals Plaça del Gasogen	Escenari infantil Pati de l'Ateneu	Activitats infantils Pati de l'Ateneu
10:00 - 10:30	Tast de murtra Borraina (Torn 1)	Estrelles de palla Atanagrum, recuperem els oficis tradicionals (5€ soci / 7€ no soci)	Per sucar-hi pa! Patès vegetals d'inspiració silvestre El Meandre (10€ soci /12€ no soci)	Bastonets de pigments minerals Món Viu - Artesania dels colors naturals (12€ soci /14€ no soci)		Supermercats cooperatius, endevina les 8 diferències! Foodcoop BCN	Gestionar el paisatge davant el risc d'incendi Soazig Darnay (Fire Wine, CTFC)		Kombutxa amb maceració de plantes silvestres Cristina Domingo, La Genuina (Cuchara)	DJ Victu De 10:00 a 11:00h		Tot el dia (de 10:30 a 14:00h i de 16:00 a 19:30h)
10:30 - 11:00	(3€ soci / 5€ no soci)					10 plantes silvestres per guarir les teves gallines Núria Baucells (Debosc.cat)		1. Com fer oximel de romani Montse Lloret Rosell (Cal Senzill)	Explorant les cebes algerianes: cultius i usos Ilham Bahi		El jardí dels pensaments... de tota mena! Xavier Sangeris i Teresa Roig	
11:00 - 11:30	Tast de murtra Borraina (Torn 2)	Galetes d'espelta amb flors silvestres estampades Glòria Llenas (l'Aresta) (5€ soci / 7€ no soci)	Sabó de llana Marta Esclusa (Cal Sargantana) (12€ soci /14€ no soci)	Elaboració d'Aigua de Florida mediterrània Avantva Coop (11€ soci /13€ no soci)	Sortida etnobotànica Berta Garriga (Arrels Voladores) (6€ soci / 8€ no soci)		De què ens parlen les herbes? Mètode d'avaluació del sòl de les plantes bioindicadores de Gérard Ducerf Associació l'Era	Disseny hidrològic: que no s'escapi ni una gota Erina Wild	El nopal, un tresor culinari Arelí Santos	Simone Lambregts D'11:00 a 12:15h	Taller de danses Josep Robert	
11:30 - 12:00	(3€ soci / 5€ no soci)				Passegem amb les plantes Clàudia Echenique (6€ soci / 8€ no soci)	Introducció a l'hort sense llaurar Estela Delga (Vidaverdi)		3. Xarops medicinals Júlia Yuste (La Recol·lectora)	Aprofitament de plantes medicinals Olga Domingo (Trementinaira)			
12:00 - 12:30	Tast d'ortiga Aromes al bosc (Torn 1) (3€ soci / 5€ no soci)	Fem aquarel·les vegetals en família Al·Néctar (5€ soci / 7€ no soci)	Taller de micologia avançada domèstica Boscum (12€ soci /14€ no soci)	Taller de xampú sòlid de garrofa o d'arròs Aroa Ortega (12€ soci /14€ no soci)		La llana: de residu a solució contra la sequera Raül Ferrer	Assaig de migració assistida amb pi blanc a la zona cremada de St. Martí de Tous Gil Torné (LIFE Adapt Aleppo)		Plat de malves a l'estil marroquí Najat Ghani		Contacontes Sílvia Olmo (Collectiu Eixarcolant)	
12:30 - 13:00						Dissenyem un estany naturalitzat Viver Tres Turons		1. Refrescs herbals Fermentarte i Aromik	Conserves silvestres a Anatòlia Bahar Dolen	La Portàtil FM De 12:00 a 13:30h	El Caldero Màgic Ibèria Soler	
13:00 - 13:30	Tast d'ortiga Aromes al Bosc (Torn 2) (3€ soci / 5€ no soci)	4 receptes amb garrofa. Som-hi! La Garrofina (5€ soci / 7€ no soci)	¡Comiendo bellotas! Cocina maleza Sofía Armenteros (10€ soci /12€ no soci)	Fermentació d'herbes silvestres Espai & Seny Alimentació viva (8€ soci /10€ no soci)	Sortida etnobotànica Montse Parada i Airy Gras (Grup de recerca EtnoBioFiC, UB) (6€ soci / 8€ no soci)	Al poder de la microbiologia per regenerar el sòl Isadora Schmidt	Presentació de l'informe "Pel dret a l'alimentació culturalment adequada" Etnogràfica (Antropologia en acció SCCL)	2. Postos silvestres Yasmina Drolma	Presentació del vermut del Parc Agrari de la Conca d'Odena Francesc Calaf		Taller de danses Josep Robert	
13:30 - 14:00						Jardins sense reg Erina Wild		3. Vermut amb essència líquida de Ponent Tres Cadires	Entrega de premis del 1r concurs de la millor infusió catalana Associació de les Bones Herbes		El jardí dels pensaments... de tota mena! Xavier Sangeris i Teresa Roig	
14:00 - 14:30		Fabrica el teu material artístic! Els Corremarges (5€ soci / 7€ no soci)								Música electrònica orgànica amb DJ Corb De 12:30 a 15:15h		
14:30 - 15:00												
15:00 - 15:30		Plantàstic! Joguines vegetals El Meandre (5€ soci / 7€ no soci)	El sòl: podem crear terra fèrtil? Associació Terra Fèrtil (9€ soci /11€ no soci)	Tapis amb llana i fibres vegetals Esther Tomás (11€ soci /13€ no soci)	Passejada etnobotànica inclusiva Node Selva/Gironès (Collectiu Eixarcolant) (6€ soci / 8€ no soci)	Els microorganismes de l'hort La Tanina	Infusions i complementos alimentaris: l'ullastre, el fonoll marí, taparera i el romani Marc Moll		Herbes saboneres del nostre territori Helena Vilasante			
15:30 - 16:00							Plantes perennes comestibles per resistir sequeres Mark Biffen i Gisela Mir (Phoenicurus)		Joguines fetes amb plantes per als infants Mohamed El Bouhali	Flowk De 15:30 a 16:45h		
16:00 - 16:30	Tast de pi Collectiu Eixarcolant (Torn 1) Gratuït	Cultiu de bolets en família Boscum (5€ soci / 7€ no soci)	Olis macerats i ungüents medicinals Júlia Yuste (La Recol·lectora) (10€ soci /12€ no soci)	Fem una menjadora per moixons (ocells) amb jonc Anna Sinia (11€ soci /13€ no soci)			Plantes silvestres que van escapar de la domesticació: testimonis des de l'arquebotànica Marian Berihuete (UAB)		Recuperant els barrets de palla Atanagrum		El Caldero Màgic Ibèria Soler	
16:30 - 17:00							Essència Trementina Gemma Serra (Tremendinas Garrotxa)	CANNUSE: base de dades sobre els usos tradicionals del Cannabis Manica Balant, Dani Vitales, Teresa Garnatje, Airy Gras i Joan Vallès (Institut Botànic de Barcelona i UB)	Mig segle fent ratafia Montserrat Ribas, Miquel Cuatrecasas i Manel Ventura		L'alzina de Cal Gol Glòria Regordosa	
17:00 - 17:30	Tast de pi Collectiu Eixarcolant (Torn 2) Gratuït	Plantes de bosc i marge a la cuina Marissa Peláez (Cor del Montseny) (5€ soci / 7€ no soci)	Patès vegetals cíclics Agnès Font (d'Artemeia) (13€ soci /15€ no soci)	Taller inclusiu de descoberta de la vegetació urbana Node Selva/Gironès (Collectiu Eixarcolant) (8€ soci /10€ no soci)	Sortida etnobotànica Astrid van Ginkel (Fitomon) (6€ soci / 8€ no soci)	La figuera de moro Montserrat Enrich		1. Postres gourmet amb plantes silvestres Sambucus Infusions	Identitats culinàries: què menja una mexicana a Catalunya? Elsabeth Flores (Abundancia Vulgaris)	Jo Jet i Maria Ribot De 17:00 a 18:15h	El Caldero Màgic Ibèria Soler	
17:30 - 18:00					Sortida d'il·lustració i premsa botànica Albert Tarragó (6€ soci / 8€ no soci)		2. Ratafies del Pallars Manel Alvaroz	La cuina salada de la garrofa Clara Martín (Menjamiques)				
18:00 - 18:30	Tast de rementerola Daniel Crespo, Mirador Can Pi (Torn 1) (3€ soci / 5€ no soci)	Taller d'escombres de botja Les Basselles (Jardí Etnobotànic de l'Albà) (5€ soci / 7€ no soci)	Pa Naan d'Ortiga Glòria Llenas (l'Aresta) (10€ soci /12€ no soci)	Elaboració d'ungüent expectorant per l'hivern Helena Villasante (10€ soci /12€ no soci)		Whisky del territori Tres Cadires	Un model de gestió sostenible pel territori Marc Arcarons (Ramats de Foc)	3. Tast de sal: i si no és sal tot el que sala? Andrés Grego (Especíes a mà)	Mitja vida fent de cisteller Jaume Farres		Contacontes Sílvia Olmo (Collectiu Eixarcolant)	
18:30 - 19:00						Apicultura d'autoconsum Aida Palau		4. Anàlisi sensorial de mels Anna Vilà (10€ soci /12€ no soci)	El fruit: la cervesa abans del lliúpol Fermentarte	Pascual i els desnatats De 18:30 a 20:00h	L'alzina de Cal Gol Glòria Regordosa	
19:00 - 19:30	Tast de rementerola Daniel Crespo, Mirador Can Pi (Torn 2) (3€ soci / 5€ no soci)	Taller de la música de les plantes Marta Vila i Vega Montero (MAGAM) (5€ soci / 7€ no soci)	Com elaborar pasta de dents amb ingredients silvestres Samanta Cid (11€ soci /13€ no soci)	Empelts de fruiters tradicionals Marco Sangiorgio (10€ soci /12€ no soci)		Nos plantamos Martina Di Paula López	Agricultura natural. Com conviure i gaudir les adventícies a l'hort Eva Yus (El Meandre)		Usos i propietats alimentàries de la verdolaga Victor Diez			
19:30 - 20:00						Transició ecosocial a Catalunya Fernando "Topo" Saz (Grup TEDC)						

Dinar silvestre

(12€ soci/15€ no soci). De 13:00 a 16:00h

(Pista de l'Ateneu)

• Entrant: Amanida silvestre amb tastets de l'obrador d'Eixarcolant (Elaborat pel Col·lectiu Eixarcolant)

• 1r Plat: Empedrat de cigronet de l'Alta Anoia amb plantes silvestres (Elaborat pel cuiner Oriol Cállichs)

• 2n Plat: Curri de verdures i llegums (Elaborat pel cuiner Manel Pla del restaurant el Kubb de Sesoliveres)

• Postres: Crema de fulla de figuera amb bescuit d'ortiga (Elaborat per Sambucus)

• Aigua, pa, suc*s* o vins*

(Vins a càrrec dels Petits Viticultors de la Conca d'Odena)

*no inclòs en el preu

L'àpat no és apte per persones amb al·lèrgies o intoleràncies alimentàries. L'organització no pot garantir la prevenció de la contaminació creuada.

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.

Mostra de cinema etnobotànic i agroecològic: Mostra de Cinema Etnobotànic i Agroecològic: cicle de projeccions sobre camps, plats i mercats, organitzat pels nodes del Collectiu Eixarcolant a diferents punts dels Països Catalans: <https://eixarcolant.cat/cinema-etnobotanic/>

Exposició de dibuixos: tots els dibuixos de l'alumnat de 3r, 4t i 5è de primària de les escoles d'Igualada que van participar al concurs de dibuix silvestre, s'exposaran durant la celebració de la 9a Jornada Gastronòmica de les Plantes Oblidades al vestíbul de l'Espai Cívic Centre.

Cicle de teatre: primera edició del cicle de teatre de temàtica etnobotànica. Les obres que s'oferiran pel públic general seran An-ki de la companyia Ortiga i Las Malas Hierbas, de la companyia La Simbiòtica. Els passis es realitzaran prèviament a la Jornada. Més informació i entrades a www.eixarcolant.cat/cicle-teatre-etnobotanic/



Ràdio en viu *Toma la Tierra*, el pòdcast de la Revista "Soberania Alimentaria" estarà a la 9JGPO, produint en directe un episodi especial sobre món rural viu, plantes oblidades i sistemes agroalimentaris. [Vine a participar-hi!](#)

De 10:00 a 14:00 a la plaça de davant de l'Ateneu Igualadí



Tots els espais on es desenvolupen activitats i/o tallers, així com la zona de la fira i l'espai on se celebra el dinar, són accessibles o tenen facilitat d'accés. Tanmateix, amb aquesta icona s'assenyalen també els tallers i/o activitats inclusives.

● Itinerari gastronomia

● Itinerari familiar

● Itinerari remeis i cosmètica

● Itinerari begudes

● Itinerari artesanía

● Itinerari agricultura

● Itinerari sostenibilitat

● Itinerari recerca etnobotànica



Collectiu

Eixarcolant