# Jornada Gastronòmica de les Plantes Oblidades

JGPO.26 -- 11a ED.

26 de setembre

Igualada (zona Espai Cívic Centre)

www.eixarcolant.cat



Organitza: Col·lectiu Eixarcolant

Amb el suport de:

Ajuntament d'Igualada · Consell Comarcal de l'Anoia · Diputació Barcelona · Generalitat de Catalunya

Inscripció prèvia a través de la web
**www.eixarcolant.cat/jornada**

# 11a Jornada Gastronòmica de les Plantes Oblidades

## 26 de setembre del 2026 - Igualada

| | Experiències gastronòmiques<br>Pati de les Escolàpies | Tallers familiars<br>Carrer del Pare Mariano | Tallers per a persones adultes<br>Espai Cívic Centre A | Tallers per a persones adultes<br>Espai Cívic Centre B | Tallers per a persones adultes<br>Espai Cívic Centre C | Sortides etnobotàniques<br>Plaça de l'Espai Cívic Centre | Sortides etnobotàniques<br>Plaça de l'Espai Cívic Centre | Píndoles etnobotàniques<br>Carrer de la Trinitat | Xerrades tècniques<br>Teatre de l'Ateneu Igualadí | Xerrades aplicades<br>Carrer de Sant Carles | Etnobotànica en directe<br>Plaça de l'Espai Cívic Centre | Actuacions musicals<br>Plaça del Gasogen |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 10:00 - 10:30 | | **Estampació natural en mocadors**<br>Maisa Sabatini (La Bicha Creativa)(CAST)<br>(6€ sòcia / 8€ no sòcia) | **Netejador facial sòlid de farina d'aglà**<br>Mireia Vila (Fitocosmètics)<br>(11€ sòcia / 12€ no sòcia) | **Herbari ceràmic**<br>Esther Tomàs (Can Viranes)<br>(13€ sòcia / 14€ no sòcia) | **Cuina silvestre amb llentiscle**<br>Roser Soms<br>(13€ sòcia / 14€ no sòcia) | **Juguem amb les plantes**<br>Elena Sixto<br>(7€ sòcia / 9€ no sòcia) | **Llegir el territori a través del color**<br>Solange Dalannais<br>(7€ sòcia / 9€ no sòcia) | **1.Mocktails silvestres**<br>Mireia Mas, Ca La Valiente,<br>**2.Emplastres de marge**<br>Júlia Yuste, La Recol·lectora<br>**3.Licors antics recuperats**<br>Laia Altarriba, Arrels de Retrassia<br>**4.Kimchi de plantes silvestres**<br>Natsumi Nakamori<br>(10€ sòcia / 12€ no sòcia) | **Etnobotànica a la Reserva de les Valls d'Omaña i Luna**<br>Miguel Ángel Blanco | **Virtuts de l'Herba Santa**<br>Marc Moll | **Kibus: elaboració de cervesa amb plantes silvestres**<br>Emili Gutiérrez | **DJ Corb** |
| 10:30 - 11:00 | **Cirerer de Santa Llúcia *(Prunus mahaleb)***<br>Borraina<br>(6€ sòcia / 8€ no sòcia) | | | | | | | | | **De l'hort al currículum**<br>Julio Cantos | **Macerats per a sabons i unguents**<br>Roser Giné | |
| 11:00 - 11:30 | | **Paper plantable amb varietats locals de Mallorca**<br>Daniel Martínez (Varietats locals)<br>(6€ sòcia / 8€ no sòcia) | **Sabó de llana**<br>Marta Esclusa (Cal Sargantana)<br>(13€ sòcia / 14€ no sòcia) | **Vinagres herbals: entre la cuina i la farmaciola**<br>Helena Villasante (Curare)<br>(13€ sòcia / 14€ no sòcia) | **Bunyols de saüc i flors silvestres**<br>L'Aresta<br>(13€ sòcia / 14€ no sòcia) | | | | **Tendències i reptes del sistema alimentari català**<br>Rosa Binimelis | **Plantes amb propietats digestives**<br>Carlota de Otto | **Secrets de trementinaire**<br>Olga la Trementinaire | |
| 11:30 - 12:00 | | | | | | | | | | **Plantes protegides i recol·lecció conscient**<br>Anna Català (ACATE) | | |
| 12:00 - 12:30 | | **Boles energètiques silvestres**<br>Laia Homs<br>(6€ sòcia / 8€ no sòcia) | | | | | | | **Plantes teixidores: folklore i usos**<br>Anna Sinia | **La *Vespa velutina*: crònica d'una invasió anunciada**<br>Aida Palau (Les Apicultores) | **Llentiscle i màstic grec**<br>Montserrat Enrich | |
| 12:30 - 13:00 | **Gratacul *(Rosa canina)* i arç blanc *(Crataegus monogyna)***<br>Tartana<br>(6€ sòcia / 8€ no sòcia) | | | | | **Passegem amb les plantes**<br>Clàudia Echenique (La Mimosa Naturalesa Saludable)<br>(7€ sòcia / 9€ no sòcia) | **A la descoberta de les plantes de reguer**<br>Els Corremarges<br>(7€ sòcia / 9€ no sòcia) | **1.Licor d'avellana**<br>Judith Ramírez, Traguinyol<br>**2.Refrescos de plantes i marge**<br>Marissa Pelaez<br>**3.Fums aromàtics**<br>Pilar<br>**4. Elaboracions amb aglà**<br>Col·lectiu Eixarcolant<br>(10€ sòcia / 12€ no sòcia) | | **Vas policònic: poda innovadora de l'oliverar**<br>Javier Esteban (CAST) | **Una vida fent Etnobotànica**<br>Professor Ben-Erik van Wyk (ANG/CAT) | **Enric Solà** |
| 13:00 - 13:30 | | **Taller d'escombretes d'espart**<br>Violeta Cabrera<br>(6€ sòcia / 8€ no sòcia) | **Sodes saludables, silvestres i medicinals**<br>Eva Yus (El Meandre)<br>(11€ sòcia / 12€ no sòcia) | **Remei de bosc per estimular les defenses**<br>Olga Expósito<br>(10€ sòcia / 11€ no sòcia) | **Ungüent medicinal per al dolor**<br>Nora Lambies<br>(13 sòcia / 14€ no sòcia) | | | | **El color invisible de les plantes**<br>Solange Dalannais | **Singulars: com ho estem fent?**<br>Marc Talavera i Adrianna Quena | **Fem vermut silvestre**<br>Caldero & Copa | |
| 13:30 - 14:00 | | | | | | | | | | **Olivariana: la recuperació d'oliveres al Penedès**<br>Jordi Oyonarte | **El llunarbori: el simbolisme dels arbres sagrats**<br>Elena Sixto | |
| 14:00 - 14:30 | | | | | | | | | | | | **DJ Victu** |
| 14:30 - 15:00 | | | | | | | | | | | | |
| 15:00 - 15:30 | | | | | | **Dinar silvestre i Singulars** | | | **Usos tradicionals de les algues**<br>Joana Aragay, Etnobiofic | | | |
| 15:30 - 16:00 | | **Aigua de colònia natural**<br>Al-Nèctar<br>(6€ sòcia / 8€ no sòcia) | **Taller d'embolcalls amb cera d'abella**<br>Aida Palau (Les Apicultores)<br>(13€ sòcia / 14€ no sòcia) | **Tònic facial de la reina d'Hongria**<br>Marisa Plaza (Boscànima)<br>(11€ sòcia / 12€ no sòcia) | **Sobrassada vegana d'aglans**<br>Sofia Armenteros (Cocina Maleza) (CAST)<br>(12€ sòcia / 13€ no sòcia) | | | | **Medicina tradicional mediterrània**<br>Anais Estrems (el Jardí de les Bruixes) | **Recol·lecta i aprofita**<br>Andrés Grego (Espècies a mà) | **Pergamins de fruita i verdura**<br>Mireia Mena | **Irene Augé** |
| 16:00 - 16:30 | **Aranyó *(Prunus spinosa)***<br>Sambucus<br>(6€ sòcia / 8€ no sòcia) | | | | | | | | | **Jardins amb ànima salvatge**<br>Estela Delgado (Natura't) | **Infusió de Chai silvestre**<br>Samanta Cid | |
| 16:30 - 17:00 | | **Antotípia: fotografia sostenible**<br>Marta Cardellach<br>(6€ sòcia / 8€ no sòcia) | | | | | | | | **Receptes i folklore**<br>Carlota de Otto | **L'ús tradicional del vímet a Osca**<br>Imma Llobet | |
| 17:00 - 17:30 | | | **Coixí de crin vegetal**<br>Carles Cases (Ecomatalasser)<br>(12€ sòcia / 13€ no sòcia) | **Xarop ancestral de pinyes d'avet**<br>Michael Baylocq (Lagrimus) (CAST)<br>(10€ sòcia / 11€ no sòcia) | **Empremtes vegetals. Taller d'estampació botànica**<br>Marta Riera (Hatimu)<br>(13€ sòcia / 14€ no sòcia) | | | | **Les plantes aquàtiques en perill d'extinció als Països Catalans**<br>Carles Palau Puig | **L'ortiga sí que és verdura**<br>Judit Camp i Nus | **Aigües naturals per a gallines**<br>Núria Baucells | **Aulina** |
| 17:30 - 18:00 | | **Fabriquem jocs amb plantes**<br>Els Corremarges<br>(6€ sòcia / 8€ no sòcia) | | | | | | | | **La llana d'ovella en l'agricultura**<br>Raoul Ferrer | **Xarop de fruits de saüc**<br>Helena Villasante (Curare) | |
| 18:00 - 18:30 | **Aglà *(Quercus spp.)***<br>Daniel Crespo (Can Pi)<br>(6€ sòcia / 8€ no sòcia) | | | | | | | | **Etnobotànica i plantes d'Àfrica**<br>Professor Ben-Erik Van Wyk i Astrid van Ginkel (ANG) | **Combatre plagues amb microorganismes**<br>La Tanina | **Producció a escala de farina d'aglà**<br>BalanoTrees | |
| 18:30 - 19:00 | | **Mandala amb impressions vegetals**<br>Luz Plaza<br>(6€ sòcia / 8€ no sòcia) | **Empelts de fruiters tradicionals**<br>Marco Sangiorgio (Arboreco)<br>(12€ sòcia / 13€ no sòcia) | **Pastisseria viva i creativa**<br>Miriam Fleita (Cocina CreaViva)<br>(13€ sòcia / 14€ no sòcia) | **Envinagrats silvestres: millora la teva salut digestiva**<br>Sara Llobera<br>(12€ sòcia / 13€ no sòcia) | | | **1.Sushi silvestre de malva**<br>Anna Puig<br>**2.Som país de licors**<br>Laia, Tres Cadires<br>**3.Pintallavis amb tints naturals**<br>Laia Serrano<br>**4.Crema d'avellana silvestre**<br>Xènia<br>(10€ sòcia / 12€ no sòcia) | | **Conservació i rescat de llavors natives**<br>Presidenta UNORCAC (CAST) | **Mig segle fent ratafia a l'Anoia**<br>Montserrat Ribas, Miquel Cuatrecases i Gil Torné | **Lab Sons** |
| 19:00 - 19:30 | | | | | | **Cordons i lligams vegetals**<br>Nil Nebot<br>(7€ sòcia / 9€ no sòcia) | **Sortida etnobotànica**<br>Etnobiofic UB<br>(7€ sòcia / 9€ no sòcia) | | | **Memòria gastronòmica biocultural**<br>Eréndira Juanita Cano Contreras (CAST) | **Usos i propietats alimentàries de la verdolaga**<br>Víctor Díez | |
| 19:30 - 20:00 | | | | | | | | | | | | |

***Activitats de pagament amb inscripció prèvia***

***Activitats gratuïtes sense inscripció prèvia***

### Activitats infantils
Pati de l'Ateneu Igualadí

**Matí**
(de 10:00h a 13:00h)

- **Fem planter!** L'Aresta Cooperativa
- **La Catània morisca i en Kiko** Roger Guasch
- **Espai sensorial per a nadons** Mare Meva
- **Hotel d'insectes** Laia Serrano
- **Teler vegetal amb flors** Teresa Gual
- **Taller de serigrafia** Plaggi
- **ReJoc** Blanca Roma
- **Pintem amb la natura** Lorena Balena (BaleneS BalleN)
- **Pintacares** Sandra Estarrona

**Tarda**
(de 16:00h a 19:00h)

- **Cookies plantables** AcidH
- **Aprèn a fer crema de garrofa** Clara Martín (Menjamiques)
- **Amanida de colors** Montserrat Del Moral
- **Jo em dic farigola, tu com et dius? (joc de pistes)** Gemma Domènech
- **Fang creatiu** Valeria Canals
- **Punt de llibre amb plantes silvestres** Mireia Camacho
- **Ballem amb les plantes oblidades** Ainoa Soler
- **Pintem amb la natura** Lorena Balena (BaleneS BalleN)
- **Pintacares** Sandra Estarrona

**Dinar silvestre i Singulars (14€ soci/16€ no soci). De 13:00 a 16:00h (3 torns)**
(Pista de l'Ateneu Igualadí). Dinar elaborat per Singulars, en col·laboració amb l'alumnat de l'Escola Pia d'Igualada.

**Entrant:** Tomàquet de Montserrat farcit de verdures aromàtiques, cítrics i móres.
**1r Plat:** Ravioli de fulla de morera farcit de porro i moniato rostit amb salsa de mantega torrada i sàlvia (Opció vegana disponible).
**2n Plat:** Hamburguesa de llenties, bolets rostits i ceba vermella amb maionesa de fonoll i carbassó envinagrat, tot muntat en un brioix. (Opció vegana disponible).
**Postres:** Coca de figues, crema de llimona i reducció de ratafia (Opció vegana disponible).

Aigua, pa, sucs* i vins*. **Vins** a càrrec dels Petits Viticultors de la Conca d'Òdena (*no inclòs en el preu).

*L'àpat no és apte per a persones amb al·lèrgies o intol·eràncies alimentàries. L'organització no pot garantir la prevenció de la contaminació creuada. Us demanem que porteu el vostre got per dinar, per tal de reduir la generació de residus. Si no en porteu, podreu llogar-ne un de reutilitzable per 1 €. Si el retorneu, us el reemborsarem.*

**Fira:** (espai exterior) al llarg de tot el dia podreu gaudir de la fira de productes silvestres i varietats tradicionals oblidades, amb un centenar de parades on tindreu l'oportunitat de conèixer, provar i adquirir productes ecològics, de qualitat, de proximitat, sostenibles, i econòmicament justos.

**Mostra de Cinema Etnobotànic i Agroecològic:** cicle de projeccions de pel·lícules documentals sobre camps, plats i mercats, que exploren la relació entre les persones i les plantes, per estructurar i transformar els nostres sistemes agroalimentaris. Organitzat pels nodes territorials del Col·lectiu Eixarcolant a diferents punts del territori de parla catalana. Consulteu la programació a ***eixarcolant.cat/cinema-etnobotanic/***

**Ràdio en viu amb Coopsetània:** durant tot el matí, us convidem a gaudir d'un espai radiofònic viu i dinàmic, on posarem veu als sabers, projectes i reflexions que travessen la 11a Jornada Gastronòmica de les Plantes Oblidades. Les companyes de Coopsetània, l'Ateneu Cooperatiu de l'Alt Penedès, l'Anoia, el Baix Penedès i el Garraf, agafen aquest any la gestió de la ràdio en viu per oferir-nos espais dedicats a l'economia social i solidària, la custòdia de les llavors i la cooperació entre la pagesia i el comerç local. **D'11 a 14h al Carrer del Pare Mariano.**

Tot 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, si teniu dubtes sobre accessibilitat, podeu trucar-nos directament.

Itinerari **familiar** · Itinerari **gastronomia** · Itinerari **remeis i cosmètica** · Itinerari **artesania** · Itinerari **arts escèniques** · Itinerari **agricultura** · Itinerari **sostenibilitat** · Itinerari **recerca etnobotànica**

Col·lectiu Eixarcolant

**Benvinguts i benvingudes. Gràcies per participar d'un esdeveniment únic on (re)descobrir què són i per a què serveixen les plantes silvestres comestibles i les varietats agrícoles tradicionals. Perquè construir un model de producció i consum d'aliments més sostenible és tan possible com imprescindible.**

**Trobareu més de 120 activitats** repartides en 13 blocs i dutes a terme per més de 100 ponents. Experiències gastronòmiques, xerrades, tallers, sortides, activitats infantils, actuacions musicals, i molt més. També una fira amb més de 100 parades on descobrir tota mena de productes silvestres i els projectes que hi ha al darrere.

És una **Jornada única en l'àmbit català** i a tot el món, que és possible gràcies a l'organització totalment **voluntària** per part del Col·lectiu Eixarcolant i a la implicació de més de 180 persones voluntàries vingudes d'arreu del país.

# EL COL·LECTIU EIXARCOLANT

La Jornada Gastronòmica de les Plantes Oblidades està organitzada pel Col·lectiu Eixarcolant, una entitat sense ànim de lucre que fomenta la recuperació (i adaptació a la realitat actual) dels usos corresponents de les espècies silvestres comestibles i varietats agrícoles tradicionals, com a eina per afavorir un model agroalimentari més sostenible, saludable i just, que proporcioni aliments de qualitat a l'abast de tothom, i que afavoreixi el desenvolupament sostenible de l'entorn rural.

Més enllà de la Jornada, i sempre amb el mateix objectiu de fons i filosofia, el Col·lectiu Eixarcolant treballa al llarg de tot l'any en diverses línies d'actuació: recuperació de varietats tradicionals i espècies silvestres; dinamització territorial; divulgació i formació; elaboració de material divulgatiu; recerca aplicada; eines per fer més eficient i sostenible l'agricultura; venda de llavors i de planter, assessoria i alimentació... Sempre des del rigor científic i amb la voluntat de contribuir a avançar vers el tan necessari canvi de paradigma en el model productiu, de consum, i en definitiva de desenvolupament socioeconòmic i territorial.

# LES PERSONES

Cal posar de relleu que l'organització de la Jornada es duu a terme de forma voluntària i només és possible gràcies a la suma d'esforços de molta gent. Com la paraula "col·lectiu" indica, l'important d'aquesta entitat, no només en l'organització de la Jornada, sinó en tots els projectes, és la tasca que conjuntament desenvolupem entre totes les persones que en formem part.

Als socis i sòcies del Col·lectiu Eixarcolant ens uneix la il·lusió de dedicar la nostra energia a recuperar els usos de les espècies silvestres comestibles i les varietats agrícoles tradicionals per tal que siguin una eina per afavorir el desenvolupament d'un model agroalimentari més sostenible, saludable i just.
Us animem a associar-vos al Col·lectiu Eixarcolant per seguir fent possible la Jornada i tots els projectes transformadors que dia a dia treballem per tirar endavant.

# NODES TERRITORIALS I TEMÀTICS

Ens organitzem en 20 **Nodes Territorials** (grups locals) distribuïts arreu del país. D'aquesta manera segur que tens un node Eixarcolant ben a prop teu si vols participar amb el col·lectiu al llarg de l'any. Moltes gràcies per ser-hi. Com a novetat d'enguany, hem creat els **Nodes Temàtics** per agrupar-nos per interessos. Inicialment, entren en funcionament 5 Nodes Temàtics, que d'acord amb la informació recollida en diferents enquestes i trobades, representen les temàtiques que major interès desperten entre la base social d'Eixarcolant: sortides etnobotàniques, usos medicinals, horticultura i agroecologia, cuina silvestre i cistelleria i artesania.

# 4a MOSTRA DE CINEMA

La 4a edició del Programa de Cinema Etnobotànic i Agroecològic, celebrada en el marc de la 16a Mostra de Cinema Etnogràfic (OPEI), compon un cicle amb 12 pel·lícules de producció nacional i internacional sobre camps, plats i mercats, coorganitzat per 15 nodes del Col·lectiu Eixarcolant amb la col·laboració d'entitats locals. L'objectiu és obrir finestres de reflexió, debat i enxarxament arreu de les comarques de parla catalana.
Més informació a www.eixarcolant.cat/cinema-etnobotanic/

# TROBADA DE PROFESSIONALS DEL SECTOR DE LES PLANTES AROMÀTIQUES I MEDICINALS

Enguany, en el marc de la Jornada, oferim un espai obert a professionals de les plantes aromàtiques i medicinals (cultivadores, recol·lectores silvestres, destil·ladores i transformadores), amb l'objectiu d'enfortir el sector i sumar esforços a través de: valorar la possibilitat d'activar de nou l'Associació Catalana de Productors de Plantes Aromàtiques i Medicinals (ACPPAM), compartir experiències, detectar necessitats comunes i actualitzar el directori de productors de PAM a Catalunya. Serà una trobada oberta des de l'horitzontalitat i l'altruisme. De **15:00 a 16:00h a l'Espai Cívic Centre** (C/Trinitat 12, 08700 Igualada). No requereix inscripció prèvia.

# ITINERARIS

Som conscients que triar en un ventall de 120 activitats és força complicat, per això us volem facilitar l'elecció amb aquestes agrupacions de les activitats i parades per diferents interessos dins la temàtica de les plantes oblidades:


**Gastronomia**


**Familiar**


**Remeis i cosmètica**


**Arts escèniques**


**Artesania**


**Agricultura**


**Sostenibilitat**


**Recerca etnobotànica**

Troba les activitats que formen part de cada itinerari en el programa general (marcat per colors) o a www.eixarcolant.cat/jornada

# MAPA JGPO 2026




## RECUPERANT EL PASSAT, TRANSFORMANT EL FUTUR!

Col·lectiu Eixarcolant

# PARTICIPANTS DE LA FIRA

**Llavors, planter, fruiters de varietats tradicionals i espècies silvestres i productes d'ús agrícola:**
Eixarcolant Llavors, Ecomercaderet coop, Viver Lo Verger, Les Refardes, Associació de Varietats Locals, Balanotrees, Viver Tres Turons, Arboreco, la Caseta, l'Era, Espai de Recursos Agroecològics, Xarxa Catalana de Graners.

**Conserves, melmelades, aperitius, fleca, llegums, bolets, mel, oli, altres aliments silvestres:**
Forn de Jorba, La Solana de Coll-Bas, Cal Pixallits, Mel de Cal Racó, L'Aresta Cooperativa, Borraina, Menjamiques, EcoSetrill, Els Corremarges, Llunat i Gebrat, El Mon Bee, Cal Senzill conserves naturals, Escabetxart, Mel del Reguer, Raïmet de Pastor del Riurau de la Seniola, Les Escales, Mel La Calma, eat the what?! menja't el kè, Casa Dalmases, Les Apicultores, Melmelada de Montalegre i safrà Tres brins, La Salivera, Moió Melmelades, Cor del Montseny, Boscum, La Garrofina.

**Formatges i embotits elaborats mitjançant procediments tradicionals:**
Xolís d'Adons, Bardissa.

**Infusions i condiments:**
Infusions Sambucus, Espècies a Mà, Lavender Cal Margarit, Herbes del Tros.

**Begudes, licors, cerveses i vins:**
Associació de Petits Viticultors Conca d'Òdena , Cervesa Naris, Ca la Valiente, La Sobirana Cooperativa, Cooperativa Tres Cadires, Ratafia dels Carboners, Cerveses Kibus, Al-Nêctar - Destil·lació tradicional, Arrels de Retrassia, XARRUP, laCantinaSolar, Traguinyol licors.

**Artesania, Cosmètica, sabons i remeis tradicionals a base d'espècies silvestres:**
Sandra Estarrona il·lustració de natura, La Bicha Creativa, Tremendinas Garrotxa, Sotabosc Joies, Boscànima, Blaus de Prússia. Mandràgora cosmètica, Pilar's, Troks, La Mimosa Naturalesa Saludable, El Talleret de l'Eva, El Jardi d'Artemisa, Barrina, In Essentia, Coses del Món, La Siesta Lunar, Lagrimus, Cos Art Natural, Ecomatalasser Teràpies Itinerants, Fitocosmètica del Montseny, Trementinaira.,Innata natura, Anna Sínia, Cal Sargantana Llana, Montserrat Riu Ceràmica, Can Viranes, La Flor Silvestre, HATIMU, Floconut, La Fada que riu, Ceràmica artesanal utilitària, Defusta, Art Natural, Made by Bloom, Maraljoies, Sabó de Cerdanya, Violeta Cistellera, Salixart, Avantva coop, Voliaina, Organic Roots, El Pintapedrer.

**Publicacions de caire etnobotànic:**
Tradillibreia, El Talleret de l'Eva, La Voleiada, Llibreria Espai31, Cocina maleza - Xeito ediciones, Edicions Sidillà.

**Projectes educatius, divulgatius i de dinamització territorial:**
Per la conca - Anoia pel Clima, Associació Preservem l'Anoia , La Gatera (Obrador col·lectiu del Penedès), Defensem l'Alta Segarra -ASAASA-, Atanagrum.

## PLANTA'T! FES-TE SÒCIA / WWW.EIXARCOLANT.CAT/SOCIS

@eixarcolant  Eixarcolant  @eixarcolant  jornada@eixarcolant.cat