

**Jornada “ Salut i Alimentació, implicacions avui”**

**diumenge dia 16 de maig de 2010**

**Museu de la Pell i Comarcal de l'Anoia**

10,30h INAUGURACIO

Persones a la taula:

Regidora de Benestar i Salut de l' Ajuntament d' Igualada

Vice- president del Consell Comarcal

Representant de la secció Educació Mediambiental del CECI

10,30h CONFERÈNCIA: “Hàbits Nutritius aconsellables segons biorritmes i activitats personals”

Realitzada pel Dr. Josep Alins Presas, director de l'A.B.S. d'Abrera

11,30h TAULA RODONA” Salut i Alimentació, implicacions avui ”

Persones en la taula:

Rosa Maria Parès i Marimón, Llicenciada en farmacia i vicedirectora del CECI

Representant de Salut

Representant dels productors de l'Anoia

Taula rodona Temes:

Què podem fer sobre la nostra alimentació?

Com podriem adquirir aquests productes ecològics?

Com podriem organitzar-nos ?

Suggerències

12,00h ESMORZAR:

Al vestíbul del Museu hi haurà degustació de diferents productes ecològics de la comarca cedits pels productors agrícoles que tindran un tendall per poder ensenyar els seus productes.

INICI EXPOSICIONS DE PRODUCTES ECOLÒGICS DE LA COMARCA

Presentació de mel i el seu procés Pau Productor Anoia

Presentació Olis Agro Botiga

INICI EXPOSICIÓ FIXA I CONTÍNUA DE DIFERENTS ENTITATS QUE TREBALLEN PER UNA ALIMENTACIÓ MÈS SALUDABLE.

12,30h INICI TALLERS MANUALS:

Taller de licors amb herbes

a càrrec dels Amics de la Ratafia

Taller de mermelades:

Una associació sensible ens explicarà els passos necessaris per a poder preparar

la mermelada de la fruita

Taller d'amanides

A càrrec de Fruites i verdures Morera de Vilanova

Explicació sobre mel

Pau bars productor Anoia

Taller sobre olis:

Cata amb D.O. i olis amb aromatitzacions personalitzades

a càrrec d'Agro - botiga

Taller de sabó:

S'explicarà com fer sabó amb oli reciclat.

Presentació productes naturals OPCINATURA

13,30h CLOENDA DE LA MATINAL:

Es farà al mateix jardí exterior del Museu Comarcal

