

	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 artistico-musicals Plaça Gasògen	Activitats infantils Pati de l'Ateneu
10:00 - 10:30	Galetes Col·lectiu Eixarcolant 2€ soci/ 3€ no soci (Torn 1)	Els bolets oblidats a la cuina: recuperant la cultura gastronòmica dels bolets Marc Casabosch del Col·lectiu Eixarcolant	Importància dels pol·linitzadors i els seus productes Anna Vilà	Fem culs de cadira amb boga Mercè Pinyol	Boles energètiques cícliques Berta d'Arrels Voladores i Agnès d'Artemeia (8 € soci/ 10€ no soci)	Estampació amb tintures vegetals Edurne Bordas de Món Viu (10 € soci/ 12€ no soci)	Hotels d'insectes Enrosca (5 € soci/ 7€ no soci)		Passejades etnobotàniques: 1. Guillem Moreu i Natacha Filipi Els Corremarges (6€ soci/ 8€ no soci)	Folk@Mitjes Nandó Taló (Panderetes) i Héctor Beberide (Acordions diatònics)	10-14: ● Cistelleria per petits Violeta Cabrera
10:30 - 11:00											
11:00 - 11:30	Galetes Col·lectiu Eixarcolant 2€ soci/ 3€ no soci (Torn 2)	Etnobotànica i el valor nutricional de les plantes silvestres comestibles als Països Catalans Mar Casas, Airy Gras i Joan Vallès	Recuperant l'aglà dolça Andreu Adrover (Ass. de varietats locals de Mallorca) i Joan Montserrat (Balanotrees)	Cafè amb arrel de xicòria Mara Gherardelli	El llentiscle com a ceràmica Montserrat Catalán d'Almamater (10 € soci/ 12€ no soci)	El poder d'una infusió Marta de La Silvestrina (7 € soci/ 9€ no soci)	Planta la teva llavor Natàlia de Naturmentallers (5 € soci/ 7€ no soci)		2. Astrid van Ginkel de Fitomón (6€ soci/ 8€ no soci)	Sílvia Tomàs Trio amb l'últim disc <i>Jaulas abiertas</i>	● Converteix una canya en un instrument Canyetes de la Foradada
11:30 - 12:00											
12:00 - 12:30	Kombutxes Enso Ferments 2€ soci/ 3€ no soci (Torn 1)	Etnobotànica i malalties ginecològiques, una metanàlisi als Països Catalans Judith Català, Airy Gras, Joan Vallès	Etnobotànica pirinenca Jana Peters i Adriana Mármol del Col·lectiu Eixarcolant	Obtenció d'oli de ginebre Amics de Riba-roja	Elaborem Kombutxa Alex Todó de microorganismes.org (9 € soci/ 11€ no soci)	Fem sabó amb oli usat Marta de Cal Sargantana (8 € soci/ 10€ no soci)	Fem un perfum Marc Mallol				● Fem planter Friday for Furture
12:30 - 13:00											● Preparem menjar silvestre Clara Pérez
13:00 - 13:30	Kombutxes Enso Ferments 2€ soci/ 3€ no soci (Torn 2)	Receptes i tastet de begudes etnobotàniques catalanes Montse Parada, Teresa Garnatje, Airy Gras i Joan Vallès	Etnobotànica de "Des de les Golfes" Marc Talavera del Col·lectiu Eixarcolant	Enfigassem, estris i receptes amb figues Lluís Borrell Busquets	Xampú sòlid de garrofa Aroa Ortega de Pomparoa (10 € soci/ 12€ no soci)	Cuina silvestre de finals d'estiu Berta Garriga d'Arrels Voladores (9 € soci/ 11€ no soci)	Trepinar raïm i conservació del most Roger Guasch Vi-viu! Vins Naturals (5 € soci/ 7€ no soci)	10€ soci/ 12€ no soci - Vermut Tres Cadires - Tast de mels Miramel d'Alforja - Culleres de fusta Joan Èller - Malva a l'estil Marroquí Najat	Passejades etnobotàniques: 1. Les plantes i les persones, una història conjunta Manel Prats (6€ soci/ 8€ no soci)	Eudald Lopez, Biel Jorba & Oscar Fanega Trio de Jazz	10:30-11/12:30-13: ● El caldero màgic Ibèria Soler
13:30 - 14:00				Arqueria prehistòrica Àngel de la Llave					2. Passejada etnobotànica Clàudia de La Mimosa (6€ soci/ 8€ no soci)		11-12:30: ● Pintacares silvestre Sandra Estarrona
14:00 - 14:30											
14:30 - 15:00											
15:00 - 15:30	logurts Ecomercaderet 2€ soci/ 3€ no soci (Torn 1)		Presentació del llibre "Garrofa, delícia mediterrània" Clara Martin de Menjamiques		Fitoextractes amb plantes autòctones Òria Vertedor d'Òria cosmètica (10 € soci/ 12€ no soci)	Sal d'herbes mediterrànies amb ortiga Marisa Plaza de Boscana (10 € soci/ 12€ no soci)	Art i etnobotànica amb fulles de tardor Els Corremarges (5 € soci/ 7€ no soci)				15:30-19:30: ● Cistelleria per petits Violeta Cabrera
15:30 - 16:00		Presentació dels 1rs Premis Eixarcolant									● Fem sucs monstruosos. Pols de Lluna
16:00 - 16:30	logurts Ecomercaderet 2€ soci/ 3€ no soci (Torn 2)	Varietats tradicionals i canvi climàtic: tendències globals sota la mirada de l'agroecologia política Laura Calvet Mir	Iniciació a l'hort sense llaurar Estela Delga de Vidaverdi	Raimet de pastor, un deliciós aperitiu silvestre Maria Roselló	Fruitera de vímet Anna Sínnia. (10 € soci/ 12€ no soci)	Taller de fer empelts d'Arboreco (9 € soci/ 11€ no soci)	Pop cakes: piruletes de pastís amb melmelada silvestre, garrofa i llavors. Fleca l'Aresta (5 € soci/ 7€ no soci)				● Juguem amb boles de modelar Clara Pérez
16:30 - 17:00				Elaboració d'ungüent de trementina Olga Domingo							17-19: ● Concert ambulant d'instruments fets amb canyes. Canyetes de la Foradada
17:00 - 17:30	Pestos Col·lectiu Eixarcolant 2€ soci/ 3€ no soci (Torn 1)	Agricultura regenerativa aplicada a l'hort davant l'emergència climàtica i ecosocial Sergi Caballero de Mas Les Vinyes	Com guarir les teves gallines amb plantes medicinals Núria Baucells de Debosc	Resina i usos del llentiscle Montse Catalan	Crepes de bellota con acompañamiento asilvestrado Sofia Armenteros (9 € soci/ 11€ no soci)	Infusions medicinals Amanda de Dona Cura (10 € soci/ 12€ no soci)	Estampació botànica Sara Valls de Color Botànica (5 € soci/ 7€ no soci)	10€ soci/ 12€ no soci - Ratafies La Sobirana - Encurtits de ceba Cal Senzill - Cultiu de bolets Fungi Girona - Culleres de fusta Andrea Cortés	Passejades etnobotàniques: 1. Passejada i introducció al quadern de camp	Les incògnites Música tradicional i popular catalana	17-17:30: ● El caldero màgic Ibèria Soler
17:30 - 18:00				Els noms de les plantes de l'Alta Segarra Carles Riera i Fonts					2. Passejada etnobotànica Montse Parada, Airy Gras, Teresa Garnatje i Joan Vallès d'EtnoBioFic		17:30-19: ● Pintacares silvestre Sandra Estarrona
18:00 - 18:30	Pestos Col·lectiu Eixarcolant 2€ soci/ 3€ no soci (Torn 2)	Sobirania alimentària i transició energètica Sergi Saladié	Custòdia agrària Guillem Figueras i Eulàlia Fernández Els Corremarges	L'ús de la saragatona a la perruqueria Antoni Pujol	Els secrets de la massa mare i de la fermentació llarga Fleca l'Aresta (9 € soci/ 11€ no soci)	Herbes que ens ajuden a fer una detox de tardor Judith Camp i Nus (10 € soci/ 12€ no soci)	Pizzes artesanes silvestres Les Guixes (5 € soci/ 7€ no soci)				
18:30 - 19:00				Fonollada i altres begudes amb fonoll Montserrat Enrich							
19:00 - 19:30		Sobirania alimentària en temps de col·lapse de les cadenes de subministrament globals Gustavo Duch	El camí a l'extinció i què podem fer al respecte Rebel·lió i Extinció Anoia	Sidra de serves: valorització de la servera Soazig Darnay	Cervesa amb plantes silvestres Marc Mallol (10 € soci/ 12€ no soci)	Ecoembolcalls amb cera Aida Palau de les Apicultores. (8 € soci/ 10€ no soci)		10€ soci/ 12€ no soci - Ratafia del Pallars Manel Álvarez - Usos del Pollancre Claudia Maccarini - Mandonguilles silvestres Mara Gherardelli - Begudes fermentades Dayli	Bossa Nova Trio Noemí Duran, Jordi Enrich i Carles Enrich		
19:30 - 20:00				Etnobotànica magicoreligiosa Elena Sixto							

Dinar a càrrec del Col·lectiu Eixarcolant

Dinar a càrrec del Col·lectiu Eixarcolant (10 € soci/ 12€ no soci) De 13:00 a 16:00h
(Pista de l'Ateneu) Amb la col·laboració del Cafè de l'Ateneu

- Pa del Forn de Jorba amb Pesto silvestre i fulles/flors silvestres
- Gaspaxo silvestre
- Arròs silvestre amb verdures de temporada
- Coulis de fonoll amb mató i borratxo de xarop de pi
- Aigua, sucs* i vins*

*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.

Espai Nodes: (C/Sant Carles i C/de la Trinitat) Durant tot el dia descobreix a través d'un petit Escape Room i altres activitats els diferents Nodes del Col·lectiu Eixarcolant.