



Jornada Gastronòmica de les Plantes Oblidades

JGPO.25

--

10a ED.



www.eixarcolant.cat



Organitza:



Collectiu
Eixarcolant

Amb el suport de:



REGIÓ MUNDIAL DE LA GASTRONOMIA
CATALUNYA 2025



CONSELL
COMARCAL
DE L'ANOIA

Ajuntament



d'Igualada



Diputació
Barcelona



Generalitat
de Catalunya

	Degustacions Pati de les Escolàpies	Tallers familiars Carrer del Pare Mariano	Tallers adults 1 Espai Civic Centre	Tallers adults 2 Espai Civic Centre	Sortides etnobotàniques Plaça Espai Civic Centre	Xerrades aplicades Carrer Sant Carles	Xerrades tècniques Teatre de l'Ateneu	Pindolles etnobotàniques Carrer Trinitat	Etnobotànica en directe Plaça Espai Civic Centre	Actuacions musicals Plaça del Gasògen	Escenari infantil Pati de l'Ateneu	Activitats infantils Pati de l'Ateneu	
10:00 - 10:30	Degustació Cuinar amb flors: les asteràcies Iolanda Bustos (Torn 1) (4€ soci / 6€ no soci)	4 receptes dolces i salades amb garrofa La Garrofina (6€ soci / 8€ no soci)	Empelts de fruiters tradicionals Marco Sangiorgio, Arboreco (12€ soci / 14€ no soci)	Farmaciola natural Júlia Yuste, La Recol·lectora (12€ soci / 14€ no soci)		Plantes utilitzades antigament per a fer llum - Elena Sixto	Horts familiars mesoamericans: caminant cap a la sobirania alimentària Eréndira Juanita Cano CAST			Mix música orgànica per DJ Victu	10:00 - 10:30	Tot el dia (de 10:00 a 13:00h i de 16:00 a 19:00h)	
10:30 - 11:00						Les plantes que s'han legalitzat Astrid Van Ginkel		1. Aprenem a fer maceracions de plantes Roser Giné, ACATE	Presentació de la guia Plantes Silvestres Medicinals de Balears Marc Moll		10:30 - 11:00	Decorem amb plantes Antònia Camacho	
11:00 - 11:30	Degustació Cuinar amb flors: les asteràcies Iolanda Bustos (Torn 2) (4€ soci / 6€ no soci)	Plantàstic! Joguines vegetals El Meandre (6€ soci / 8€ no soci)	Elaboració d'una panera de cul de queixal Cristian Real, SalixArt (11€ soci / 13€ no soci)	Bases cruixents i pa de pita farcits de plantes silvestres Fleca l'Aresta (11€ soci / 13€ no soci)		Arqueobotànica i etnobotànica: són el mateix? Marian Berihuete	Herbes bioindicadores i regeneració del sòl Neus Vinyals, l'Era	2. Galetes amb proteïna vegetal Montse Llord, Cal Senzill	De vegetals picants, t'aniré explicant! Lluís Borrell	Pere Romani amb l'àlbum "Harmònic"	11:00 - 11:30	Saquets d'olor Teresa Gual i Laura Mari	
11:30 - 12:00					Passegem amb les plantes Claudia Echenique (7€ soci / 9€ no soci)	Sortida etnobotànica Berta Garriga (7€ soci / 9€ no soci)		3. Lactofermentats silvestres La Valiente i Natsumi	Tequeños veneçolans amb mojo de plantes oblidades Arnaldo Luigi		11:30 - 12:00	Taller d'espelmes de cera d'abella Benjami Sagristà, A Terra Viva	
12:00 - 12:30	Degustació Llentiscle Borraina (Torn 1) (4€ soci / 6€ no soci)	Vaixells de palla Atanagrum (6€ soci / 8€ no soci)	Elaboració i tast d'olives de taula Jordi Oyonarte, Olivariana (11€ soci / 13€ no soci)	Comiendo bellotas: "cerveza" con bellotas Sofia Armenteros (11€ soci / 13€ no soci)		Dissenyant hàbitats regeneratius Associació BiorNe de Permacultura	Aliments forestals i bioeconomia Eixarcolant, Sambucus, Fundació Emys, EtnoBioFic (UB) i XCN		Cuina amb Pep Salsetes: homenatge als 10 anys de JGPO Pep Salsetes	Contes de pols de lluna - Pitus Robert, Ansa per dansa	12:00 - 12:30	Etnojocs Rejoc	
12:30 - 13:00						Les plantes silvestres en l'àmbit educatiu Node Pirineu Oriental		1. Trenquem motlles! Refrescos saludables i silvestres - El Meandre	Vinagres herbals Helena Villasante, Curare i La Magalla	Mel & Caiena	12:30 - 13:00	Taller d'estampació Plaggi	
13:00 - 13:30	Degustació Llentiscle Borraina (Torn 2) (4€ soci / 6€ no soci)	Aprenem a fer un joc tradicional amb fibres vegetals Violeta Cabrera, La Sinia (6€ soci / 8€ no soci)	Gel d'espígol i calèndula amb sabó tradicional Marisa Plaza, Boscànima (10€ soci / 12€ no soci)	Taller pràctic de nopes Elizabeth Flores Escobar, Abundanciavulgaris (8€ soci / 10€ no soci)	El dibuix com a recurs per a la identificació d'espècies Albert Tarragó (7€ soci / 9€ no soci)	Sortida etnobotànica Astrid Van Ginkel (7€ soci / 9€ no soci)		2. Caràcter, el vermut d'Arbeca - Tres Cadires	Les plantes silvestres se'n van de viatge Yeliel Canas CAST		13:00 - 13:30	Batuts silvestres: glops de natura Pilar, Associació Milfulles	
13:30 - 14:00							A la recerca dels antics cultius Corremarges	4. Recuperant el saber: Oxímels - Olga Domingo (10€ soci / 12€ no soci)	Elaboració d'allioli de codony Maria Orriols	DJ Corb (Pista de l'Ateneu)	13:30 - 14:00	Boles energètiques amb plantes silvestres La Silvestrina	
14:00 - 14:30												14:00 - 14:30	Colors fets amb cera d'abella Laia i Montse, Mon Bee
14:30 - 15:00	BRINDIS											14:30 - 15:00	Pintacares silvestre Sandra Estarrona
15:00 - 15:30		Crea el teu hort de tardor La Silvestrina (6€ soci / 8€ no soci)	Cordills i cordes de la prehistòria Roser Hernández, Atanagrum (12€ soci / 14€ no soci)	Caramels amb plantes silvestres Esencia Ancestral (12€ soci / 14€ no soci)		Banc de llavors local de l'Alt Penedès - Associació de Varietats Agrícoles Tradicionals de l'Alt Penedès				BRINDIS Acte central (Plaça del Gasògen)	15:00 - 15:30	Reconeix l'olor de les plantes medicinals i tasta-les barrejades amb mel! Anna Vilà	
15:30 - 16:00						Les plantes de la ratafia Autors del llibre		Xampanyet de fonoll Mireia Mena			15:30 - 16:00	Taller de cookies plantables PA PE, Associació ACIDH	
16:00 - 16:30	Degustació Aranyó Tartana (Torn 1) (4€ soci / 6€ no soci)	Berenars saludables i silvestres Anaïs, Aromes de bosc (6€ soci / 8€ no soci)	Enfeltra llana amb moviment Marta i Emma, Cal Sargantana (12€ soci / 14€ no soci)	Elaboració de llet corporal amb lavanda cap d'ase Samanta Cid López (12€ soci / 14€ no soci)		Bruixes o guardidores? El poder de les plantes en mans de les dones Imma Llobet i Ricard Farrés	La llana i el seu futur dins l'agricultura Raoul Ferrer "El senyor de les gallines"	Conèixer l'aleixandri, una verdura oblidadada Montserrat Enrich	Groovin Cat	Històries cantades i explicades de la natura Luisa Cardenete	16:00 - 16:30	Taller de textures naturals Judith Torner	
16:30 - 17:00						La fibra de les fulles, millora el teu metabolisme Judith Camp		El foc i l'aprofitament dels seus residus carbó i cendra Olga Domingo		Teatre espontani La Foguera Teatre Espontani	16:30 - 17:00	Tarda (de 16:00 a 19:00h)	
17:00 - 17:30	Degustació Aranyó Tartana (Torn 2) (4€ soci / 6€ no soci)	La música de les plantes Marta Vila Boy i Vega Montero, MAGAM (6€ soci / 8€ no soci)	Iniciació a l'estampació botànica <i>Bundle dye</i> Marta Riera, HATIMU (11€ soci / 13€ no soci)	Posa-li salsa a la vida! Cuina etnobotànica Eva Yus, El Meandre (7€ soci / 9€ no soci)	Etnobotànica al Parc: mosaic de cultures Manel Prats (7€ soci / 9€ no soci)	Sortida etnobotànica Airy Gras i Montse Parada, Etnobiofic (7€ soci / 9€ no soci)	Investigant coneixements tradicionals i patrimoni biocultural a Castella-la Manxa José Fajardo Rodríguez CAST	1. Els 5 sabors silvestres Albert Tarragó	Introducció al poder terapèutic dels bolets medicinals Neus Riera, Bòscum	The Muleros	17:00 - 17:30	Maquillatge i pintura natural Edurne, Món Viu	
17:30 - 18:00						Santolina magonica la camamil·la de Menorca Marc Moll Marqués		2. La importància de la nou verda a la ratafia Tres Cadires	Blats antics i de demà Josep Mestre, Can Mestre		17:30 - 18:00	Planta la teva pròpia llavor Anoia pel Clima	
18:00 - 18:30	Degustació Fonoll marí Daniel Crespo, Mirador de Can Pi (Torn 1) (4€ soci / 6€ no soci)	Ambientadors naturals per calaixos i armaris Al·Nèctar (6€ soci / 8€ no soci)	Estampació de plantes oblidades Aneta Tarmokas (12€ soci / 14€ no soci)	Sentits silvestres Anaïs, Aromes al Bosc (10€ soci / 12€ no soci)		Triplus: segell alimentari amb impactes positius Eva Navarrete	Lamiàcies: el tesor del Mediterrani Fuencisla Cáceres	3. No és sal tot el que sala - Espècies a mà	Arrop i altres històries del Montserrat Maria Miró		18:00 - 18:30	Punts de llibre amb silvestres Mireia Camacho	
18:30 - 19:00						Agricultura convencional vs regenerativa - Albert Saumell, Solana de Coll-Bas		4. Tast de mels Anna Vilà (10€ soci / 12€ no soci)	Aplicació de la jonça en l'esperteria Daniel Espejo Fraga	Filibusters	18:30 - 19:00	Plantes silvestres al plat Alumnes de l'Escola Anoia i Col·lectiu Eixarcolant	
19:00 - 19:30	Degustació Fonoll marí Daniel Crespo, Mirador de Can Pi (Torn 2) (4€ soci / 6€ no soci)	Premsat botànic per a usos creatius Judith Torner (6€ soci / 8€ no soci)	Brodats amb motius florals Anna Selga i Dolors Casadevall (11€ soci / 13€ no soci)	Elabora la teva pròpia ginebra Tres Cadires (11€ soci / 13€ no soci)		Apicultura d'autoconsum per salvar els pol·linitzadors Les Apicultores	Usos i recol·lecció silvestre del lentiscle. Reptes per a la seva gestió forestal Eva Moré i Palos		Com fer un vi medicinal Fermentarte		19:00 - 19:30	La catània morisca Roger Guasch	
19:30 - 20:00						Ecomercaderet: explicació del projecte Ecomercaderet					19:30 - 20:00	Aprèn a fer la teva crema de garrofa! Clara Martin, Menjamiques	

Dinar silvestre (14€ soci/16€ no soci). De 13:00 a 16:00h.

(Pista de l'Ateneu)

Entrant: Crema d'ortigues, blet i porro amb *topping* de verdolaga encurtida, cigronet de l'Alta Anoia cruixent i boletes de mató. Elaborat pels alumnes de cuina de l'Escola Pia.

1r Plat: Saltejat de verdures amb llegum i mostassa de ravenissa. Elaborat pels alumnes de cuina de l'Escola Pia.

2n Plat: Patata rostida amb mató, llentiscle, ceba vermella envinagrada i cruixent de mil·lufes. Elaborat per Sambucus.

Postres: Pastís d'aniversari. Elaborat pel Col·lectiu Eixarcolant. **El pastís amagarà 10 premis!**

Aigua, pa 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 intoleràncies alimentàries. L'organització no pot garantir la prevenció de la contaminació creuada.

Com a novetat, el dinar es servirà amb vaixel·la reutilitzable per minimitzar residus. Us demanem que cadascú porti el seu 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 reemborsarem l'1 €.

Fira: al llarg de tot el dia podreu gaudir de la fira de productes silvestres i varietats tradicionals oblidades, amb una norantena de parades on tindreu l'oportunitat de conèixer, provar i adquirir productes ecològics, de qualitat, de proximitat, sostenibles, i pels quals els productors en reben un preu just.

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 a 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: 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 10a Jornada Gastronòmica de les Plantes Oblidades. L'enregistrament en directe anirà a càrrec de l'equip del pòdcast Toma la Tierra —projecte de la revista Soberania Alimentaria, Biodiversidad y Culturas. **De 10:30 a 14:30h a la Plaça de davant de l'Ateneu Igualadí.**



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



Collectiu
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. Un esdeveniment únic, perquè construir un model de producció i consum d'aliments més sostenible és tant possible com imprescindible.

Trobareu més de 120 activitats, repartides en 17 blocs i dutes a terme per més de 120 ponents i talleristes. Degustacions, xerrades, tallers, activitats infantils, sortides, actuacions musicals, i molt més. També una fira amb 90 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, la implicació de més de 120 ponents de màxim nivell que hi participen, i els més de 180 voluntaris i voluntàries vinguts 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 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 tots i totes els qui en formem part.

Als socis i sòcies del Col·lectiu Eixarcolant ens uneix la il·lusió de dedicar el nostre esforç 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. Ens organitzem en 20 nodes (grups locals) distribuïts arreu del país. D'aquesta manera segur que tens un node Eixarcolant ben a prop teu, per tal de poder participar amb el col·lectiu al llarg de l'any. Moltes gràcies a totes i tots per ser-hi. Només ens queda convidar-vos a fer-vos socis i sòcies del Col·lectiu Eixarcolant, per seguir fent possible la Jornada i tots els projectes transformadors que dia a dia treballem per tirar endavant.

FES-TE SOCI/A!



3a MOSTRA DE CINEMA ETNOBOTÀNIC

3a edició del Programa de Cinema Etnobotànic i Agroecològic, un cicle amb 13 documentals sobre camps, plats i mercats, coorganitzat pels nodes del Col·lectiu Eixarcolant i més de 50 entitats col·laboradores. Passis programats a 35 punts diferents del territori en el marc de la 15a Mostra de Cinema Etnogràfic (OPEI). www.eixarcolant.cat/cinema-etnobotanic/

PARTICIPA A LA GIMCANA



GIMCANA 10è ANIVERSARI

Participa a la gimcana dels 10 anys! Agafa el ventall i supera les 10 proves. Més informació al QR i el dia de la Jornada als punts d'informació.

BRINDEM PELS 10 ANYS

Vine a teixir el mural commemoratiu de la 10a edició de la Jornada Gastronòmica de les Plantes Oblidades i participa del brindis que farem a les 14:30h a la Plaça del Gasògen. Celebrem junts aquests 10 anys!

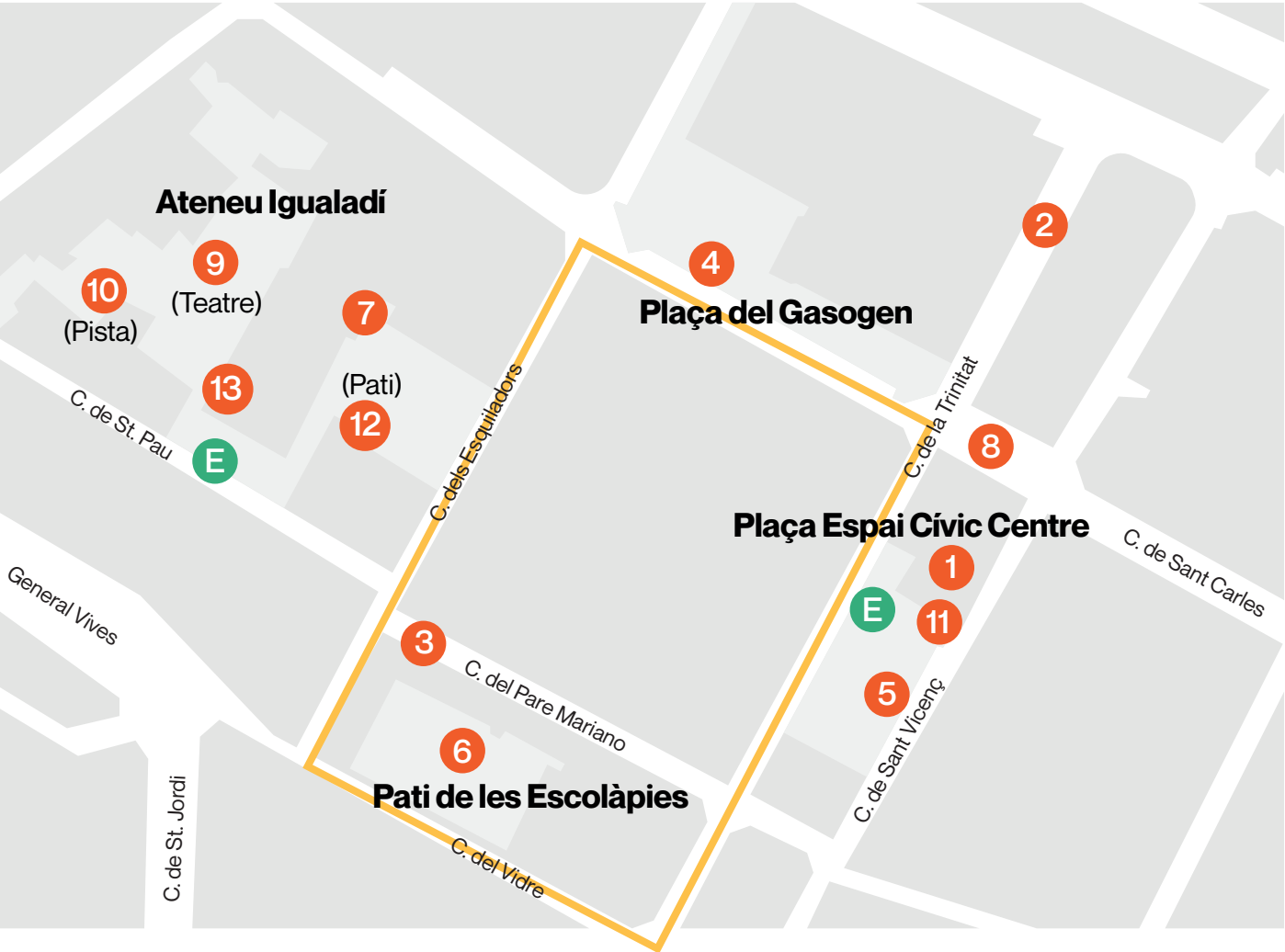
ITINERARIS

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:



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

MAPA JGPO.25



- 1 Tallers per adults
- 2 Píndoles etnobotàniques
- 3 Tallers familiars
- 4 Actuacions artístico-musicals
- 5 Etnobotànica en directe
- 6 Degustacions
- 7 Activitats infantils
- 8 Xerrades aplicades
- 9 Xerrades tècniques
- 10 Dinar
- 11 Sortides etnobotàniques
- 12 Escenari infantil
- 13 Ràdio en viu
- E Espai Eixarcolant / Punt d'informació
- Fira

RECUPERANT EL PASSAT, TRANSFORMANT EL FUTUR!



✓ PARTICIPANTS DE LA FIRA

Llavors, planter, fruiters de varietats tradicionals i espècies silvestres i productes d'ús agrícola:

Arboreco, Associació de Varietats Locals - Mallorca, Associació L'Era - Espai de Recursos Agroecològics, Balanotrees, Eixarcolant Llavors, La Caseta, Les Refardes SCCL, Llavors d'Oportunitats, Viver Tres Turons.

Conserves, mermelades, algues, aperitius, fleca, llegums, bolets, mel, producte fresc i altres aliments silvestres:

Borraina - menges vegetals i silvestres, Cal Margarit, Cal Pixallits, Cal Senzill conserves naturals, Cocina Maleza i Xeito ediciones, Creperia Infinit, Ecomercaderet Cooperativa, Els Corremarges, Escabetxart - Conserves del Parc Agroecològic de l'Empordà, Fermentarte, Fleca l'Aresta, Forn de Jorba Eixarcolant, La Caseta de Fillol, La Flor Silvestre, La Garrofina, La Gatera - obrador col·lectiu del Penedès, La Salivera, La Solana de Coll-Bas, Les Guixes, Les Escales, Mel del Reguer, Mel la Calma, Mermelada de Montalegre i Safrà Tres brins, Menjamiques, Verol-Obrador ecològic, Xarxa Terra Viva.

Formatges i embotits elaborats mitjançant procediments tradicionals:

Xolís d'Adons.

Infusions i condiments:

Espècies a Mà, Herbes de l'Alt Pirineu, Herbes del Tros, Infusions Sambucus, La Mimosa- Naturalesa saludable, Les Basselles - Jardí Etnobotànic de l'Albi.

Begudes, licors, cerveses i vins:

Al-Nêctar Destil·lació tradicional, Cervesa la Nari, Kibus cervesers, Kombucha La Valiente, L'Apotecari - Arrels de Retrassia, La Genuina Craft Drinks x Cuchara, La Sobirana Cooperativa, Petits Viticultors de la Conca d'Òdena, Ratafia dels Carboners, Tres Cadires SCCL, Xarrup.

Artesania tèxtil, cistelleria, escultura, jocs i joieria, tot entorn dels elements vegetals:

Anna Sinia el teixit natural, Associació Hatimu, Barrina - artesania de la llana, Blaus de Prússia, Cal Sargantana, Can Viranes, Cos Art Natural, Coses del Món, El Jardí d'Artemisa, El Pintapedrer, El Talleret de l'Eva, La Siesta Lunar, La Voleiada, Les Apicultores, Montserrat Riu ceràmica, Paperarrugat, Parada de Cistelleria, Salix Art, Sandra Estarrona Artesania, Sotabosc Joies, Terra Viva, TROKS.

Cosmètica, sabons i remeis tradicionals a base d'espècies silvestres:

ACATE, Associació Remeiers de Girona, Avantva Coop, Boscana Remeis, El Jardí de l'Alba, El romerito verde-lagrimus, Fitocosmètica del Montseny, Floconut, In Essentia Cosmètica Eco Natural, Innata Natura, Mandràgora cosmètica, Narual Lab, Nova Vida Orgànica, Pilar 's, Prana Cosmètica Natural amb flors de Bach, Teràpies Itinerants, Trementinaira.

Publicacions de caire etnobotànic:

Cocina maleza - Xeito ediciones, Creaciones Alalimón, Edicions Sidillà, Llibreria Espai31, Tradillibreria.

Projectes educatius, divulgatius i de dinamització territorial:

ASAASA. Defenseu l'Alta Segarra, BiorNe Permacultura, Col·lectiu Eixarcolant, Coopsetània - Ateneu Cooperatiu, Parc Agrari de la Conca d'Òdena, Parc Agroecològic de l'Empordà, Per la Conca, Preservem l'Anoia.

PLANTA'T! FES-TE SOCI/A / WWW.EIXARCOLANT.CAT/SOCIS

