PROGRAMA D'ACTIVITATS

ACTE D'INAUGURACIÓ – PAVELLÓ 4

Dissabte 26, 11 h

Inauguració a càrrec de Sr. Joan Simó Burgués (president de la Cambra de Comerç de Lleida) i Sr. Joan Inglada (president de Slow Food Terres de Lleida)

MERCAT DE LA TERRA – PAVELLÓ 4

Dissabte 26 i diumenge 27, de 10 h a 21 h

Mercat d'aliments ecològics, artesans i locals, plantes medicinals, ungüents, cosmètics naturals artesans i fitosanitaris ecològics (aquí podeu veure fotos de l'any passat)

1a MOSTRA DE FORMATGES DE PASTOR DE CATALUNYA – PAVELLÓ 4

Dissabte 26 i diumenge 27, de 10 h a 21 h

Mercat de Formatges de Pastor de Catalunya

Formatgeria convidada: "La Leze", amb el formatge tipus Artzai Gazta (formatge de pastor Idiazábal)

1r CONCURS DE FORMATGES DE PASTOR DE CATALUNYA – PAVELLÓ 4

Dissabte 26, de 8 h a 14 h

De 8 h a 10 h – ESPAI F - Lliurament dels formatges al concurs

De 10:30 h a 14 h – ESPAI F – Tast i deliberació del jurat

14 h – ESPAI F – Lliurament dels premis

II TROBADA DE LA XARXA CATALANA DE GRANERS – PAVELLÓ 4

Dissabte 26, de 10 h a 21 h

Fira de varietats autòctones i graners de Catalunya

11 h – ESPAI B - Taller de multiplicació de llavors

13 h – ESPAI B - Tast de carabasses

17 h – ESPAI A - Xerrada-presentació de la Xarxa Catalana de Graners

CICLE DE CONFERÈNCIES L'ALIMENTACIÓ I LA SALUT – PALAU DE VIDRE

Dissabte 26 i diumenge 27, d'11 h a 14 h i de 16 h a 20 h

Comptarem amb reconeguts conferenciants que ens parlaran sobre com prevenir i curar malalties amb teràpies naturals i la importància de la bona alimentació en aquests temes de salut.

Dissabte 26:

11 h – SALA 1 – CONFERÈNCIA INAUGURAL: Tejiendo la Red de la Vida con nuestros aliados los virus y las bacterias – A càrrec de Dr. **MAXIMO SANDÍN** (biòleg i doctor en Bioantropologia).

12 h – SALA 2 – La luz: el alimento y la medicina natural más poderosa para nuestro cuerpo y nuestra alma – A càrrec de Dr. **DANIEL LUMERA** (doctor en Ciències Naturals, investigador dels efectes terapèutics de la llum solar i fundador de la disciplina evolutiva Consciència Solar – Sardenya)

13 h – SALA 1 – La Biodescodificación – A càrrec de Dra. **MONTSERRAT BATLLÓ** – Tècnica que facilita el coneixement de l'arrel emocional de la malaltia

16 h – SALA 1 – Tratando de forma natural el SIDA, la malaria y el cáncer – A càrrec del Dr. **KEITH LINDSEY** (membre d'ANAMED, ONG alemanya que treballa a Àfrica buscant alternatives naturals i econòmiques per recuperar la salut de les poblacions africanes)

17 h – SALA 2 – TAULA RODONA: Parto y nacimiento respetados – A càrrec de **MONTSE BACH** (llevadora titulada per la Universitat Docent de Llevadores), **ARIADNA BONATO** (ginecòloga-obstetra per la Universitat de Pàdua), **ROSA ESCRIVÀ** (llevadora,especialista a atendre parts a casa) i **OLGA MASIP** (fisioterapeuta i osteòpata estructural)

18 h – SALA 1 – TAULA RODONA: Curaciones con plantas medicinales o terapias naturales – A càrrec de diferents testimonis: **Àngela Pallarés** – Estudi amb stevia al Sàhara marroquí, **Joan Alai** – la marihuana per a l'esclerosi múltiple, **Enric Cerqueda** – massatgista que utilitza l'MMS (diòxid de clor), **Andreas Kalcher** (membre fundador de l'ONG Earth Help Project) – Nous resultats de les recerques amb MMS-diòxid de clor i novetas en tractaments de malalties greus, **Paulí Boada** – el llantén per a caigudes i cicatritzacions, **Isabel Cusó** – el neem per a la desinfecció i la lepra, i l'aloe vera, **Silvia Garcia Obiols** – la kalanchoe i l'aloe vera per al càncer; el Lepídium Latifolium per a les pedres de ronyó, i **David Carretero** – el cannabis per a la hiperactivitat, artritis reumatoide, hernia discal, càncer

Diumenge 27:

11 h – SALA 1 – La Etnobotánica africana – A càrrec de **PADRE CÉSAR** (missioner a Burkina Faso) – Ha fet recerca en centenars de plantes medicinals africanes, que també podrien ser útils en el tractament de malalties greus en el nostre continent

12 h – SALA 2 – Entrena tu cerebro, cuerpo, mente y espíritu – A càrrec de la Dra. **DIDI MOHANAMBAL** (doctora en Ayurveda)

13 h – SALA 1 – Contaminantes químicos y transgénicos en los alimentos: efectos sobre la salud y la detoxificación – A càrrec del Dr. **ERIC-GUILLES SÈRALINI** (catedràtic i investigador, represaliat per demostrar que els transgènics són perillosos per a la salut humana)

16 h – SALA 1 – Nuevas evidencias de la efectividad del Suplemento Mineral Milagroso (MMS) dioxido de cloro – A càrrec de **ANDREAS KALCHER** (membre
fundador de l'ONG Earth Help Project).

17 h – SALA 2 – Aquello que nos dicen las cristalizaciones – A càrrec de **JUAN RAMON NAVARRO** (enginyer agrònom i mestre de Reiki) – Sistema extraordinari de baix cost per a demostrar la qualitat dels aliments

TALLERS I PRESENTACIONS RELACIONATS AMB L'ALIMENTACIÓ I LA SALUT – PAVELLÓ 4

Dissabte 26:

11:00h – ESPAI A – Taller de la Salut amb remeis del rebost a càrrec de Sara Solans

12:00h – ESPAI A – Taller de Jin-Shin-Jyutsu (art curatiu japonès) a càrrec de Llum Llibres

13:00h – ESPAI A – Taller de remeis medievals i trementinaires a càrrec de Cuca de Llum

16:00h – ESPAI A – Presentació del projecte pilot per la sobirania alimentaria , foment de desenvolupament a Mali, i taller de propietats medicinals del Karité

18:00h – ESPAI A – Viticultura biodinàmica i elaboració de vins naturals a càrrec de Pep Torres de Celler de Casa Pardet de Verdú

19:00h – ESPAI A – Taller o Xerrada per confirmar

Diumenge 27:

11:00h – ESPAI A – Taller d'aromes i condiments a càrrec d'Astrid Van Ginkel

12:00h – ESPAI A – Xerrada sobre el safrà i les seves propietats medicinals a càrrec de Jose Antonio Esteban

13:00h – ESPAI A – Taller de sabó per la rentadora a càrrec de Raúl Freixes Solà
16:00h – ESPAI A – Xerrada de menjadors escolars ecològics a càrrec de Taula de Menjadors Escolars Ecològics
17:30h – ESPAI A – Presentació de xoco-estèvia cacao medicinal a càrrec de Antonieta Zacarelli i Quim Vilanó
18:00h – ESPAI A – Presentació de recuperació de Millo Corbo
19:00h – ESPAI A – Taller sobre les aplicacions de la tecnologia de Microorganismes Efectius en el nostre entorn quotidià
Hora per confirmar – ESPAI B - Taller sobre autogestió de la salut a càrrec d'Ecoxarxa de Lleida i la Cooperativa Integral Catalana
Hora per confirmar – ESPAI B – Taller sobre monedes socials a càrrec d'Ecoxarxa de Lleida

RACÓ DEL TAST – PAVELLÓ 4

Dissabte 26 i diumenge 27
Tastos guiats sobre alguns dels aliments presents a la fira a càrrec dels propis productors
Dissabte 26:
11:00h – ESPAI D – Tast de fruita i verdura de temporada i conserves (l'Hortet Viu)
11:45h – ESPAI D – Tast de oli d'oliva (Freixes Solà)
12:30h – ESPAI D – Tast de vins ecològics (Llevats Salvatges)
13:45h – ESPAI D – Tast de cerveses artesanes (Cerveses Les Clandestines)
17:00h – ESPAI D – Tast de melmelades (Fruites i Verdures Baldomà)
18:45h – ESPAI D – Tast de formatges de cabra ecològics (Formatges Vilavella)
19:30h – ESPAI D – Tast de vins de DO Montsant (Celler Vermunver)
Diumenge 27:
11:00h – ESPAI D – Tast de llet, llet amb cacau i llet amb cafè (Muuu! Llet Fresca)
11:45h – ESPAI D – Tast de galetes ecològiques de diferents cereals (Viandas y Saberes)
12:30h – ESPAI D – Tast de vins ecològics (Celler Partida de Creus)
13:15h – ESPAI D – Tast de cerveses artesanes catalanes (Catalana de Cerveses)
17:00h – ESPAI D – Tast de vi i oli (Molí Duran)
17:45h – ESPAI D – Tast de cervesa artesana (Cervesa Glops)
18:30h – ESPAI D – Tast d'olis varietals i aromàtics (El Solà d'Ares)

TALLERS DE CUINA – PAVELLÓ 4

Dissabte 26 i diumenge 27
Tallers de cuina d'aprofitament i de temporada a càrrec de reconeguts cuiners:
Dissabte 26:
18:00h – ESPAI F – Recepta amb ous - Ramon Gaspar (Restaurant Lo Ponts) – Ous cedits per Cal Bergé
19:00h – ESPAI F – La cuina del conill per Nadal - Mercè Camins (Restaurant Casa Mercè) – Conill cedit per Conill Com Cal
Diumenge 27:
11:00h – ESPAI F – Recepta amb cabrit - Enric Millà (El Dien Restaurant)
12:45h – ESPACIO F - Cóm es fa l'Almatrot (preparat medieval amb formatges) – Pere Galceran i Quim Vilanó
16:45h – ESPAI F – Recepta amb pollastre - Fernándo Vedelago (Monvínic) – Cedit per Ecoviand Bruguerolas
18:00h – ESPAI F - Lola Puig (Restaurant El Fort)

TALLERS INFANTILS RELACIONATS AMB L'ALIMENTACIÓ I LA SALUT – PAVELLÓ 4

Dissabte 26:
11:00h – ESPAI C - Taller de reiki, gemoterapia i mandales a càrrec de Rosa Martinez Palau
12:30h – ESPAI C - Taller de còctels sense alcohol a càrrec de l'Escola d'Hotelería de Lleida
17:00h – ESPAI C - Taller del Gust a càrrec de Slow Food Terres de Lleida
18:30h – ESPAI C - Taller de xocolata a càrrec de Antonieta Zacarelli i Quim Vilanó
Diumenge 27:
11:00h – ESPAI C - Taller del Gust a càrrec de Slow Food Terres de Lleida
12:30h – ESPAI C - Taller de cuixins medicinals a càrrec de Cuca de Llum
17:00h – ESPAI C - Taller del Gust a càrrec de Slow Food Terres de Lleida
18:30h – ESPAI C - Taller de melmelades i concerves a càrrec de Cristina Baldomà

CLOENDA – PALAU DE VIDRE – ACTE D'HOMENATGE AL CUINER SANTI SANTAMARIA

Diumenge 27, 18h – SALA 1
Amb la participació dels seus familiars, amics i companys de fogons