Tiempo de Reflexión

La alimentación es un aspecto básico que marca no solo nuestro actual estado de salud, sino también el tipo de vida que disfrutaremos en el futuro.

Y es importante que los alimentos que la forman sean naturales, sanos y sin aditivos químicos ,resumiendo, los de toda la vida.

Desde aquí os invitamos a conocer algo más de estos productos y el trabajo que se esconde detrás de ellos.

Bienvenidos a la Feria Slow Lleida

ACTIVIDADES DE LA FERIA

MERCADO DE LA TIERRA

Un mercado de productores y artesanos internacionales de calidad Al estilo tradicional

PLANTAS QUE CURAN

Sección dedicada a las plantes y a sus propiedades

MUSICA, COMIDA Y AGUA

Un lugar para experimentar con la música, los alimentos y el agua

EL RINCON DE LA NUTRICION

Con un experto que nos asesorará en como conseguir una dieta sana y equilibrada

EL MURO DE LOS TRANGENICOS

TALLERES INFANTILES

Sábado 3

12:00 h. Taller del Gusto

17:00 h. Taller del Pan ecológico

Alejandro Guzman

18:30 h. Taller de mermeladas

Merçè Camins, del Restaurant Casa Merçè de Font de Pou

TALLERES INFANTILES

Domingo 4

12:00 h. Taller del Gusto

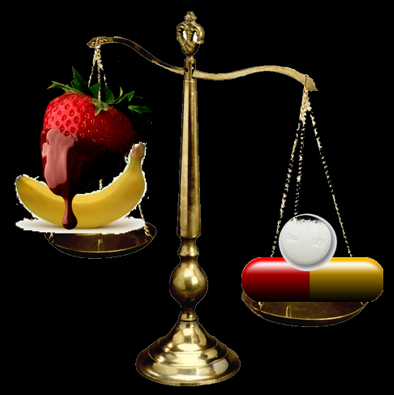
17:00 h. Taller de Postres

Cesar Moritz, cocinero del Restaurant La Llotja de Lleida

18:30 h. Taller del chocolate

Antonieta Zacarelli de Chocolates

Slow Food®
TERRES DE LLEIDA



Y tu, que quieres comer?

Con la colaboración de:

Ajuntament de Lleida
Diputació de Lleida
Generalitat de Catalunya
Departament d'Agricultura, Alimentació i Acció Rural
Consell Comarcal de la Noguera
Consell Comarcal del Segrià

Slow Food Terres de Lleida
C/ Barcelona nº 72 Baixos
25600 Balaguer (Lleida)
www.slowfoodterresdelleida.com

ALIMENTACION Y SALUD

Slow Lleida

Y tu, que quieres comer?

3 Y 4 DE OCTUBRE AL PABELLON DE VIDRE

Que tu Alimento sea tu Medicamento

SABADO 3 DE OCTUBRE

Sala de conferencias

11:00 h. Inauguración
A cargo de Odile Rodríguez de la Fuente, el Presidente de Slow Food Terres de Lleida Joan Inglada y el alcalde de Lleida Ángel Ros

12:00 h. La Agricultura ecológica
Antonio Bello, asesor de las Naciones Unidas y de la Fao

13:00 h. Proyecto Runa: consumo responsable de productos locales
Fundación Felix Rodríguez de la Fuente

16:00 h. Somos lo que comemos, bebemos y respiramos
Rosa Montserrat, fitoterapeuta y escritora ética

16:30 h. Las mentiras de la gripe A
Lluis Botinas coordinador del grupo Plural 21 y periodista de investigación

17:30 h. Una Farmacia en la despensa
Txumari Alfaro, intervención a favor de la ONG Slow Action

18:30 h. Jardín de plantas medicinales
ONG Slow Action

19:15 h. Recuperación de especies locales
Gerard Batalla técnico y sociólogo de Slow Food

Rincón de la Cata y la Gastronomía

12:00 h. Huevos y foie ecológicos
Albert Mendiola, restaurante "Mut", Barcelona

13:00 h. El menú equilibrado, nutritivo y ecológico.
Lola Puig restaurante "El Fort", de Ullastret

16:00 h. La carne ecológica de los Pirineos
Arturo del restaurante "Casa Kiko" de Llesui y los productores de ternera ecológica "Cal Brunec"

17:00 h. El pez sin precio
Ong Acción Natura

18:00 h. Del huerto al Restaurante
Oriol Rovira, restaurante "El Casal" de Olot (Michelin)*

19:00 h. El Cacao Indígena del Amazonas
Quim Vilanova restaurant "la Gavina" de Barcelona y Antonieta Zacarelli de la Asociación "Terra per la Terra"

DOMINGO 4 DE OCTUBRE

Sala de conferencias

10:00 h. La Dulce Revolución de las terapias complementarias y alternativas
Dulce Revolución, DEMPEUS y José Calvo

12:00 h. Comemos radioactividad
Josep Ros periodista e investigador

13:00 h. El aceite de colza y otros montajes del Síndrome tóxico
Gudrun Greunke periodista de investigación

16:00 h. Autosuficiencia agraria: la experiencia de una familia
Fundación "El Vergel de las Hadas" y Miguel Lezcano

17:00 h. Pensamientos y Salud
Videoconferencia del cirujano Ángel Escudero

18:00 h. Crisis ambiental: ¿realidad o quimera?
Martín Boada Dr. en Ciencias Ambientales y premio nacional de Medio Ambiente

19:00 h. Debate: Transgénicos ¿son o no peligrosos?

20:00 h. Clausura

Rincón de la Cata y la Gastronomía

11:30 h. Plantas Medicinales a la Cocina
Asociación de Cocineros All Cuiners

13:00 h. Los quesos artesanos
Pep Nogue, cocinero y periodista gastronómico

16:00 h. La Cocina de la Terra
Sergi de Meia Restaurante "Món Vínic" de Barcelona con el productor de verduras ecológicas de Tudela.

17:00 h. La Cocina de Proximidad
*Paul Cunningham, Restaurant "The Paul," *Michelin, Dinamarca*

18:00 h. Gastronomía de Salud: la Estevia y la Kalanchoe
Enric Millà, del restaurant "El Dien" de Vallfogona de Balaguer y el productor Josep Pamies

19:00 h. Degustación de productos Slow
Con productos recuperados