

Jornada Gastronòmica de les Plantes Oblidades

JGPO.26

--

11a ED.



26 de setembre

Igualada (zona Espai Cívic Centre)

www.eixarcolant.cat



Organitza:



Collectiu
Eixarcolant

Amb el suport de:

Ajuntament  d'Igualada

 CONSELL
COMARCAL
DE L'ANOIA

 **Diputació
Barcelona**

 **Generalitat
de Catalunya**

Activitats gratuïtes sense inscripció prèvia



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. Perquè construir un model de producció i consum d'aliments més sostenible és tan possible com imprescindible.

Trobareu més de 120 activitats repartides en 13 blocs i dutes a terme per més de 100 ponents. Experiències gastronòmiques, xerrades, tallers, sortides, activitats infantils, actuacions musicals, i molt més. També una fira amb més de 100 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 i a la implicació de més de 180 persones voluntàries vingudes 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 científic 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 totes les persones que en formem part.

Als socis i sòcies del Col·lectiu Eixarcolant ens uneix la il·lusió de dedicar la nostra energia 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. Us animem a associar-vos al Col·lectiu Eixarcolant per seguir fent possible la Jornada i tots els projectes transformadors que dia a dia treballem per tirar endavant.

NODES TERRITORIALS I TEMÀTICS

Ens organitzem en 20 **Nodes Territorials** (grups locals) distribuïts arreu del país. D'aquesta manera segur que tens un node Eixarcolant ben a prop teu si vols participar amb el col·lectiu al llarg de l'any. Moltes gràcies per ser-hi. Com a novetat d'enguany, hem creat els **Nodes Temàtics** per agrupar-nos per interessos. Inicialment, entren en funcionament 5 Nodes Temàtics, que d'acord amb la informació recollida en diferents enquestes i trobades, representen les temàtiques que major interès desperten entre la base social d'Eixarcolant: sortides etnobotàniques, usos medicinals, horticultura i agroecologia, cuina silvestre i cistelleria i artesanania.

4a MOSTRA DE CINEMA

La 4a edició del Programa de Cinema Etnobotànic i Agroecològic, celebrada en el marc de la 16a Mostra de Cinema Etnogràfic (OPEI), compon un cicle amb 12 pel·lícules de producció nacional i internacional sobre camps, plats i mercats, coorganitzat per 15 nodes del Col·lectiu Eixarcolant amb la col·laboració d'entitats locals. L'objectiu és obrir finestres de reflexió, debat i enxarxament arreu de les comarques de parla catalana. Més informació a www.eixarcolant.cat/cinema-etnobotanic/

TROBADA DE PROFESSIONAL DEL SECTOR DE LES PLANTES AROMÀTIQUES I MEDICINALS

Enguany, en el marc de la Jornada, oferim un espai obert a professionals de les plantes aromàtiques i medicinals (cultivadores, recol·lectores silvestres, destil·ladores i transformadores), amb l'objectiu d'enfortir el sector i sumar esforços a través de: valorar la possibilitat d'activar de nou l'Associació Catalana de Productors de Plantes Aromàtiques i Medicinals (ACPPAM), compartir experiències, detectar necessitats comunes i actualitzar el directori de productors de PAM a Catalunya. Serà una trobada oberta des de l'horitzontalitat i l'altruisme. De **15:00 a 16:00h a l'Espai Cívic Centre** (C/Trinitat 12, 08700 Igualada). No requereix inscripció prèvia.

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:



Gastronomia



Familiar



**Remeis
i cosmètica**



Arts escèniques



Artesania



Agricultura



Sostenibilitat



Recerca etnobotànica

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

MAPA JGPO 2026



RECUPERANT EL PASSAT, TRANSFORMANT EL FUTUR! PARTICIPANTS DE LA FIRA



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

Eixarcolant Llavors, Ecomercaderet coop, Viver Lo Verger, Les Refardes, Associació de Varietats Locals, Balanotrees, Viver Tres Turons, Arboreco, la Caseta, l'Era, Espai de Recursos Agroecològics, Xarxa Catalana de Graners.

Conserves, melmelades, aperitius, fleca, llegums, bolets, mel, oli, altres aliments silvestres:

Forn de Jorba, La Solana de Coll-Bas, Cal Pixallits, Mel de Cal Racó, L'Aresta Cooperativa, Borraina, Menjamiques, EcoSetrill, Els Corremarges, Lluat i Gebrat, El Mon Bee, Cal Senzill conserves naturals, Escabexart, Mel del Reguer, Raïmet de Pastor del Riurau de la Seniola, Les Escales, Mel La Calma, eat the what?! menja't el kè, Casa Dalmases, Les Apicultores, Melmelada de Montalegre i safrà Tres brins, La Salivera, Moiò Melmelades, Cor del Montseny, Boscum, La Garrofina.

Formatges i embotits elaborats mitjançant procediments tradicionals:

Xolis d'Adons, Bardissa.

Infusions i condiments:

Infusions Sambucus, Espècies a Mà, Lavender Cal Margarit, Herbes del Tros.

Begudes, licors, cerveses i vins:

Associació de Petits Viticultors Conca d'Òdena, Cervesa Naris, Ca la Valiente, La Sobirana Cooperativa, Cooperativa Tres Cadires, Ratafia dels Carboners, Cerveses Kibus, Al-Nêctar - Destil·lació tradicional, Arrels de Retrassia, XARRUP, laCantinaSolar, Traguinyol licors.

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

Sandra Estarrona il·lustració de natura, La Bicha Creativa, Tremendinas Garrotxa, Sotabosc Joies, Boscànima, Blaus de Prússia. Mandràgora cosmètica, Pilar's, Troks, La Mimosa Naturala Saludable, El Talleret de l'Eva, El Jardí d'Artemisa, Barrina, In Essentia, Coses del Món, La Siesta Lunar, Lagrimus, Cos Art Natural, Ecomatalasser Teràpies Itinerants, Fitocosmètica del Montseny, Trementinaira., Innata natura, Anna Sinia, Cal Sargantana Llana, Montserrat Riu Ceràmica, Can Viranes, La Flor Silvestre, HATIMU, Floconut, La Fada que riu, Ceràmica artesanal utilitària, Defusta, Art Natural, Made by Bloom, Maraljoies, Sabó de Cerdanya, Violeta Cistellera, Salixart, Avantva coop, Voliaina, Organic Roots, El Pintapedrer.

Publicacions de caire etnobotànic:

Tradillibreia, El Talleret de l'Eva, La Voleiada, Llibreria Espai31, Cocina maleza - Xeito ediciones, Edicions Sidillà.

Projectes educatius, divulgatius i de dinamització territorial:

Per la conca - Anoia pel Clima, Associació Preservem l'Anoia, La Gatera (Obrador col·lectiu del Penedès), Defensem l'Alta Segarra -ASAASA-, Atanagrum.

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



@eixarcolant



Eixarcolant



@eixarcolant



jornada@eixarcolant.cat