

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

- Tast de formatges de cabra ecològics (Formatges Vilavella)
- Tast de cervesa artesana (Cervesa Glops)
- Tast de cerveses artesanes (Cerveses Les Clandestines)
- Tast de cervesa artesana i ecològica (Cervesa La Lluna)
- Tast de cerveses artesanes catalanes (Catalana de Cerveses)
- Tast de vins ecològics (Celler Partida de Creus)
- Tast de vins de DO Montsant (Celler Vermunver)
- Tast de vins ecològics (Llevats Salvatges)
- Tast de vi i oli (Molí Duran)
- Tast de oli d'oliva (Freixes Solà)
- Tast d'olis varietals i aromàtics (El Solà d'Ares)
- Tast de fruita i verdura de temporada i conserves (l'Hortet Viu)
- Tast de melmelades (Fruites i Verdures Baldomà)
- Tast de llet, llet amb cacau i llet amb cafè (Muuu Llet Fresca)

TALLERS DE CUINA - PAVELLÓ 4

Dissabte 26 i diumenge 27

Tallers de cuina d'aprofitament i de temporada a càrrec de reconeguts cuiners: Mercè Camins (Restaurant Casa Mercè), Ramon Gaspar (Restaurant Lo Ponts), Enric Millà (El Dien Restaurant), Sergi de Meià (Monvínic), Xavier Fabra (Restaurant Quinta Forca), Lola Puig (Restaurant El Fort) i Marta Tarragona (Associació Nur Gaia)

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

Dissabte 26 i diumenge 27

- Taller de remeis medievals i trementinaires a càrrec de Cuca de Llum
- Viticultura biodinàmica i elaboració de vins naturals a càrrec de Pep Torres de Celler de Casa Pardet de Verdú
- Taller de sabó per la rentadora a càrrec de Rosa Solà
- Presentació de xoco-estèvia cacao medicinal a càrrec de Antonieta Zacarelli i Quim Vilanó
- Propietats medicinals del Karité a càrrec de Dembele
- Taller sobre monedes socials a càrrec d'Ecoxarxa de Lleida
- Teràpies naturals gratuïtes a càrrec de la borsa de terapeutes d'Ecoxarxa de Lleida
- Taller d'aromes i condiments a càrrec d'Astrid Van Ginkel
- Xerrada-taller de menjadors escolars ecològics a càrrec de Taula de Menjadors Escolars Ecològics
- Taller de cuina creativa de temporada a càrrec de Marta Terrassa
- Xerrada sobre el safrà i les seves propietats medicinals a càrrec de Jose Antonio Esteban
- Taller sobre les aplicacions de la tecnologia de Microorganismes Efectius en el nostre entorn quotidià
- Taller de Jin-Shin-Jyutsu (art curatiu japonès) a càrrec de Llum Llibres

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

Dissabte 26 i diumenge 27

- Tallers del Gust a càrrec de Slow Food Terres de Lleida
- Taller de cuixins medicinals a càrrec de Cuca de Llum
- Taller de melmelades i concerves a càrrec de Cristina Baldomà
- Taller de reiki, gemoteràpia i mandales a càrrec de Rosa Solà
- Taller de xocolata a càrrec de Antonieta Zacarelli i Quim Vilanó
- Taller de còctels sense alcohol a càrrec de l'Escola d'Hoteleria de Lleida

Consulteu horaris a www.slowfoodterresdeleida.com
Tel. 973451522 - 973450683 - firaslowfood@gmail.com

IV FIRA D'ALIMENTACIÓ I SALUT

per un consum ètic, sostenible i solidari

PROGRAMA D'ACTIVITATS

Entrada 3€ - Inclou totes les activitats

Conserveu el tiquet per accedir als dos recintes

Mercat de la Terra
Conferències
Tallers
Tastos



1a Mostra i 1r Concurs de
Formatges de Pastor de Catalunya

II Trobada de la
Xarxa Catalana de Graners



Slow Food®
Terres de Lleida

Organitza



Slow Food®
Terres de Lleida



Dolça Revolució

Fira de Lleida



Col·labora



Ajuntament de Lleida



Diputació de Lleida



Albert Coma Novau, S.L.U.
AGENCIA D'ASSEGURANCES



Generalitat de Catalunya
Departament d'Agricultura,
Alimentació i Acció Rural



INSTITUT
D'ESTUDIS
ILERDENCS
Fundació Pública de la Diputació de Lleida



CATALUNYA



les obagues
www.obagues.cat EcoCentre

Lleida, 26 i 27 novembre de 2011

Pavelló 4 i Palau de Vidre del recinte firal dels Camps Elisis

Horari continuat:
Dissabte de 10 del matí a 9 del vespre
Diumenge de 10 del matí a 8 del vespre

ACTE D'INAGURACIÓ - PAVELLÓ 4

Dissabte 26, 11 h

Inauguració a càrrec del Il·lustríssim Sr. Àngel Ros (alcalde de Lleida) i 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

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 - Taller de multiplicació de llavors

13 h - Tast de carabasses

17 h - Xerrada-presentació de la Xarxa Catalana de Graners

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 10 h – Lliurament dels formatges al concurs

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

14 h – Lliurament dels premis

CICLE DE CONFERÈNCIES L'ALIMENTACIÓ I LA SALUT - PAVELLÓ DE VIDRE

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

Comptarem amb reconeguts conferenciantes 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 SANDIN** (biòleg i doctor en Bioantropologia) - **Idioma:** castellà

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) – **Idioma:** castellà

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

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) **Idioma:** alemany amb traducció simultània al castellà

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) - **Idioma:** castellà

18 h – SALA 1 – TAULA RODONA: Curacions amb plantes medicinals o teràpies naturals - 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 novetats 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'aloè vera, **Silvia Garcia Obiols** – la kalanchoe i l'aloè vera per al càncer; el Lepidium Latifolium per a les pedres de ronyó, i **David Carretero** – el cannabis per a la hiperactivitat, artritis reumatoide, hernia discal, càncer - **Idioma:** castellà

Diumenge 27:

11 h – SALA 1 – La Etnobotànica 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 - **Idioma:** castellà

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

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

16 h – SALA 1 – Enfermedades ambientales emergentes. Hipersensibilidad química y electromagnética (SQM y EHS). A càrrec de dr. **ANTONI FERNÁNDEZ** (membre de la Unitat de FM, SFC i SQM del Centre Sanitari de Solsona) i cinc testimonis de la **Xarxa de SQM y EHS** - Una epidèmia silenciada, que es podria evitar amb el compromís de tots - **Idioma:** castellà

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 – **Idioma:** castellà

CLOENDA: ACTE D'HOMENATGE AL CUINER SANTI SANTAMARIA - PAVELLÓ DE VIDRE

Diumenge 27, 18h - SALA 1

Amb la participació dels seus familiars, amics i companys de fogons - **Idioma:** català

IV FIRA D'ALIMENTACIÓ I SALUT

