

Nota de premsa

XI Fira de la Llavor a Roda de Ter, 6 i 7 de maig

Aquesta edició se centra en com fer front al canvi climàtic des de la perspectiva de la sobirania alimentària



Membres de la comissió organitzadora de la Fira de la Llavor, amb la regidora de Promoció Econòmica, Núria Arrebola, davant del Banc de Llavors. Mostren els cartells de la fira i del concurs de conserves.

La XI edició de la Fira de la Llavor de Roda de Ter està a punt de començar i en aquesta ocasió se centra en com fer front al canvi climàtic des de la perspectiva de la sobirania alimentària. La fira, organitzada per l'Ajuntament de Roda de Ter, se celebrarà els pròxims dies 6 i 7 de maig.



Per segon any consecutiu, des de la Fira de la Llavor, es fa èmfasi en la problemàtica del canvi climàtic i la seva repercussió en les persones. “Estem sempre molt pendents de l'actualitat relacionada amb l'àmbit que ens ocupa, per tal de poder abordar aquells temes que ens preocupen, de la mà de les persones expertes i referents, i aportar solucions i alternatives possibles”, tal com explica la regidora de Promoció Econòmica, Núria Arrebola. “Pensem que el nostre projecte ha de tocar sempre "de peus a terra" i contemplar i incloure visions més holístiques sobre les diverses problemàtiques”, afegeix la regidora.

A més de destacar la importància del canvi climàtic i la sobirania alimentària, aquesta edició de la Fira de la Llavor també vol abordar com fer front als reptes del món rural des de la perspectiva femenina i compartir experiències i coneixements en temes relacionats amb l'agricultura sostenible. Amb l'objectiu de donar visibilitat a l'empoderament femení, Arrebola explica que: “Hem organitzat una taula rodona per compartir experiències de dones en el món rural, quins reptes han tingut, com s'organitzen i com han aconseguit fer front a aquelles dificultats que se'ls hi van presentant”.

La regidora de Promoció Econòmica s'ha mostrat satisfeta amb el número de parades inscrites i amb l'expertesa dels paradistes: “Estem molt contentes perquè en aquesta onzena edició, la Fira de la Llavor està més viva que mai, ja tenim inscrites més de 30 parades relacionades amb llavors, planter i productes de la terra. Tenim uns paradistes molt especialitzats i sensibilitzats amb la temàtica de la fira i que ja l'esperen cada any, així com un públic assistent molt fidel. Considerem que són dues grans fortaleeses que se sumen al fet de tenir un bon equip de treball”. Arrebola ha destacat poder comptar amb una Comissió Organitzadora que, juntament amb l'Ajuntament, vetlla perquè aquesta fira “sigui de qualitat i de referència en l'àmbit català”.



La fira començarà amb activitats prèvies, com un taller de mermelades de fruites i verdures de temporada que es farà el dissabte. La fira oferirà xerrades, taula rodona i tallers pràctics amb experts en la matèria, i destaca la presència de Gustavo Duch, reconegut activista social i ecologista, que dissabte impartirà la xerrada inaugural sobre la sobirania alimentària per fer front a la crisi alimentària i climàtica, al Museu de l'Esquerra. Cal destacar i agrair la col·laboració de la Residència Can Planoles que ha elaborat boles de llavors de plantes aromàtiques per regalar a les persones assistents a la conferència inaugural.

El diumenge començarà amb una passejada d'herbes remeieres, i continuarà amb un ampli ventall d'activitats adaptades a tots els públics, com tallers de patés vegetals, cistelleria, cuina silvestre de primavera, fertilitat de l'hort i construcció d'hotels d'insectes i vermicompostadors domèstics. A més, els visitants podran gaudir de les parades de llavors, planters i productes de la terra, l'Espai Llavor per als nens, contacontes, performances i *foodtrucks*. La Fira de la Llavor torna a recuperar el concurs de conserves dolces i salades. Podeu consultar les bases a les fotografies adjuntes.

No deixeu passar l'oportunitat de participar en aquesta fira, un projecte compromès amb la sostenibilitat i el canvi climàtic i que cerca fomentar la relació harmònica entre les persones i la natura.

Per a més informació: firadelallavor.cat

Ajuntament de Roda de Ter

Roda de Ter, 27 d'abril de 2023

Us adjuntem el cartell de la Fira de la Llavor:

Disseny i creació: Ana B. Reina



ACTIVITATS PRÈVIES A LA FIRA:

Dijous 27 d'Abril a les 17:30h a l'Espai el Casalot
Taller de melmelades de fruites i verdures de temporada, a càrrec d'Emi Codinachs
Botes de llavors de plantes aromàtiques a la Residència Can Planoles

DISSABTE 6 DE MAIG

Ai Museu de l'Esquerra de Roda de Ter

17:00 Presentació de la Jornada
17:10 Xerrada: Sobirania Alimentària per fer front a la crisi alimentària i climàtica, Gustavo Duch
Tot seguit, **Tastet amb en Jordi Corominas** dels restaurants Horta de Tavertet i Thymus

DIUMENGE 7 DE MAIG

A la Muntanyeta de Roda de Ter

10:00 Passejada d'herbes remeieres, Santi Jàvega, a la Muntanyeta.
(cal inscripció prèvia a firadelallavor@gmail.com)
10:30 Xerrada: Sobirania alimentària i el canvi climàtic, amb La Tanina, Sergi Caballero de Mas Les Vinyes i Abel Peraire del Soler de n'Hug. ESPAI APREN
10:30 Taller pràctic d'empelts de fruiters tradicionals, Arboreo. A LA MATEIXA PARADA
11:30 Empedrem la garrofa. Tr molí de garrofa pel consum humà a Catalunya. Presentació i tastet. Associació l'Econau. A LA MATEIXA PARADA
12:30 Taula rodona: pagesia i accés a la terra. Un territori ric o un ric al territori?, amb Gessamí Sardà, Pere Navarro i Laura Megías. Organitzat per Pagesos i Per una Plana Viva! ESPAI APREN
13:00 Vermut - Concert de Folk amb Silvia Murillo i Marc del Pino. ESCENARI
17:00 Compartir experiències de dones en el món rural, Imma Pulgarcó veterinària rural i del Mas la Canova del Puig, Eli de l'Horta de Virupa i Imma Costa del Mas Terricabras. ESPAI APREN
17:00 Concurs de conserves. Jurat format per Ma Angels Piqué, experta en alimentació conscient, Esther L. Vinyallonga, pastissera, i Gil Prat, pastisser Pastisseria Prat - Can Carriel. ESPAI GAUDEIX
17:30 Concert: Carles Girbau al Violoncel, ESCENARI

DURANT TOT EL DIA

Parades de llavors, planter i productes de la terra

Espai Llavor: espai de joc per a infants acompanyats

Contacontes: Carro de contes, Diana Kerbelis

Performance: decorant la gran pèrgola de la Fira de la Llavor, intervenció d'Eudald Alabau

Banc de Llavors de Roda de Ter: venda de planter i intercanvi de llavors
Foodtrucks (servei de bar): Pizzeria Lluna Plena i Cooperativa Sequoia
Banyes Ecològics Secs Portàtils, EcoSec

TALLERS DE MATÍ DE 10:00 - 13:30

Els patés vegetals, idees per esmorzars boníssims, Anna Masdeu i Laura Barniol

Taller de cistelleria per a tota la família: peixets de vimet i balca, Alex Grifoll

Cuina silvestre de primavera, Berta Garriga d'Arrels Voladores

TALLERS DE TARDA DE 16:00 A 19:00

Conèixer la fertilitat de l'hort, Jaume Fernández

Construir un hotel d'insectes, Orius Soluciones Entomològiques

Com construir un vermicompostador domèstic amb materials reciclats? Associació Terra Fèrtil

Organitza:



Col·labora:





VI CONCURS DE CONSERVES

7 DE MAIG

Torna el Concurs de Conserve!

Som moltes les persones que a casa fem conserve per a poder menjar de l'hort durant tot l'any. I a cada casa hi ha receptes diverses per a diferents conserve.

Des de les 10h del matí les conserve es recolliran al punt d'informació i s'etiquetaran degudament. A les 17h de la tarda, el jurat les tastarà totes. Un cop acabat el concurs, tothom podrà provar-les seguint les mesures que es marcaran des de l'organització.

LES BASES DEL CONCURS SÓN LES SEGÜENTS:

- Es pot participar al concurs només amb conserve **d'hortalisses, fruita i bolets.**
- Les conserve poden ser: mermelades, confitures, almívars, en vinagre, amb oli, naturals al bany maria,...
- Hi ha dues categories a les quals presentar-se i que s'haurà especificar a l'hora d'entregar la conserva:
 - Conserve "salades"
 - Conserve "dolces"
- Els Premis enguany seran:
 - Conserva dolça: Val de 60€ de la Patisserie Prat, Can Carriel
 - Conserva salada: Àpat amb un menú "degustació" a un restaurant del poble
- Només hi poden participar **"cuiners o cuineres" NO professionals.**
- Es recolliran les conserve en un pot de vidre el dia de la Fira, **7 de maig, de les 10h a les 16h al punt d'informació.**
- L'organització etiquetarà cada conserva amb el nom del cuiner, la data de la conserva i el contingut.
- Es descartaran les conserve que no estiguin ben conservades.
- El Jurat i l'organització es reserven el dret de declarar desert el concurs o alguna de les dues categories.
- El Jurat de l'edició d'enguany estarà format per:
 - **Gil Prat, pastisser - Patisserie Prat - Can Carriel**
 - **Ma Àngels Piqué, experta en alimentació conscient**
 - **Esther L. Vinyallonga, pastissera**
- Organitza: Comissió organitzadora de la Fira de la Llavor i l'Ajuntament de Roda de Ter.
- Col·labora: **Patisserie Prat - Can Carriel**
Bar Can Planoles

www.firadelallavor.cat