

III MOSTRA BIOCONSTRUCCIÓ I PERMACULTURA

Dissabte, 14 d'abril

Al Parc de Sant Julià de 10 a 00h

Vilafranca del Penedès



Veuràs com fer dels
espais un hàbitat:

- Saludable
- Eficient
- Sostenible

Presentarem el projecte:
Permacultura Penedès



UNA MOSTRA D'ECOXARXA PENEDÈS

La **Mostra de Bioconstrucció i Permacultura**, organitzada per **EcoXarxa Penedès**, aglutina els professionals, entitats i col·lectius que treballen en aquests àmbits dins el nostre territori.

La finalitat de la Mostra és difondre i donar a conèixer a un públic més ampli aquests tipus de pràctiques, que són més respectuoses amb el medi ambient i amb les persones. També acull i promociona l'economia que s'està desenvolupant al voltant de la **moneda social** al territori de l'Àmbit Penedès.



BIOCONSTRUCCIÓ I BIOARQUITECTURA

La **bioconstrucció** és una disciplina que fomenta l'ús de materials naturals per a la construcció. Juntament amb la bioarquitectura es treballa la relació entre l'ésser humà i el seu entorn edificat, buscant una **visió holística**. Es té en compte com afecta l'espai a la salut, el medi ambient, el benestar i la creativitat. Aquestes disciplines, construeixen **espais lliures de tòxics amb materials naturals i no adulterats, intenten fer edificis el més eficients possible energèticament**, s'eviten els camps electromagnètics i ones perjudicials per a la salut i es regulen les humitats interiors reduint la presència de fongs al·lèrgens, entre d'altres coses.



La nostra, és la primera mostra d'aquestes característiques que s'organitza al territori, per això és referent a la Vegueria Penedès.

PERMACULTURA

La **permacultura** és un conjunt de pràctiques i formes de treballar que dissenyen un territori que **imita els patrons i les relacions que es troben a la natura i que al mateix temps produeix aliments, fibres i energia per tal d'abastir les necessitats locals**. Per la permacultura són essencials les persones, els seus edificis i la manera d'organitzar-se per tal de fer una cultura sostenible permanent. D'aquesta manera es creen petits canvis locals que afecten les actuacions en el medi ambient en general, l'agricultura ecològica, la tecnologia apropiada, les comunitats i altres moviments per a la creació d'un món sostenible.

EXPOSITORS

Aula de Natura Les Esplanes
www.lesesplanes.cat

LaGota
www.lagota.cat

FotoTèrmic
www.fototermic.com

Etcèterra
www.etceterra.weebly.com

ApastarFang
www.apastarfang.com

AlfiBiocons
www.alfibiocons.com

Biomassa GranPenedès
www.biomassagranpenedes.com

Josep Mestre Agricultura Ecològica
www.pepmestre.com

EMPRESA MATERIALS

Ricard Mateu
www.ricardmateu.com

SuroMira
www.suroprojectat.com

ASSOCIACIONS / ALTRES

SomEnergia Penedès
www.somenergia.coop

SomMobilitat
www.sommobilitat.coop

COL·LABORACIONS

GlassNatura (Canyelles)

Entrepobles Penedès
entrepoblespenedes.wordpress.com

Ecoatir
www.m.ecoatir.com

Ecomarc (facebook)

CONFERÈNCIES I XERRADES

12 a 13h

La mobilitat emergent. Som Mobilitat

La cooperativa que treballa per a una mobilitat més sostenible

Arnau Vilardell

<https://www.sommobilitat.coop>

12 a 13h

Com viure amb menys tòxics a la llar. Mercè Clot

Afectada de Sensibilitat Química Múltiple

12a 13h

Terramans. La Permacultura a les Escoles

<http://www.terramans.org>

12 a 13h

Gestió ecològica de l'aigua i sistemes naturals de depuració

Tècniques de depuració natural, com funcionen i quins tipus existeixen.

Sistemes de captació d'aigua pluvials. Optimització de la gestió de l'aigua

Jardineria aquàtica i piscines naturals.

David Sánchez. Tècnic laGota

www.lagota.cat

Sistemes Naturals de Gestió i Tractament d'Aigües

12 a 12.30h i 17 a 17.30h

Autoconsum amb fotovoltaica. Marc Carbó

fototèrmic-energies renovables

<http://www.fototermic.com>

XERRADES DEBAT

17 a 18.30h

Espai Gastronòmic. **Cristian Bermúdez Melgar**

La Cuina: un lloc i una eina per a la prevenció, la sostenibilitat i l'amor

All You Eat Is Love

<https://m.facebook.com/allyoueatlove>

SIMBIÒTIC

Probiòtica Natural – Salut i Fitofermentats

Introducció a la cuina simbiòtica

17 a 18.30h

Permacultura Penedès. Presentació del projecte

Debat / creació Grup Motor. **Aleix Joaquin**

17 a 18.30h

La Permacultura com a sol·lució a l'esfondrament del model actual

Permacultura Penyaflor

<https://www.facebook.com/penyaflorpermacultura>

17 a 18.30h

Terramans. **Bioconstrucció i canvi climàtic**

<http://www.terramans.org>



Exposicions

Història i evolució de les Estufes d'Alta Eficiència

Mostrari de tipologies de cuines nòmades, cuines autocombustibles, cremador de disseny propi Rocket Duo Pro (pellet o pinyols d'oliva i llenya en paral·lel) exclusiu per estufes d'Inèrcia Tèrmica

Joan Colín

Permacultor, dissenyador, formador i constructor d'estufes Rocket d'Inèrcia Tèrmica

<http://www.ArtsambCaliu.com>

Autoconstrucció: Sistema domèstic per la depuració d'aigües residuals.

Exposició informativa sobre el cicle de l'aigua a casa, tipus de sistemes de fitodepuració.

Explicació d'un cas real d'autoconstrucció d'un sistema de gestió d'aigües residuals domèstiques. Demostració pràctica dels principis de funcionament amb maquetes.

OBJECTIUS: Apoderament de la tecnologia utilitzada. Comprensió dels principis de funcionament. Difusió de la consciència de l'estalvi i gestió de l'aigua com a recurs vital.

Can Pinya

Autoconstrucció i Permacultura



www.lotraginer.cat/mostra-bioconstruccio-i-permacultura

TALLERS

11 a 1230h i 17 a 1830h

Sensibilització a la construcció amb terra. Alba Pawlowsky. Arquitecte

<http://www.pawlowskyarchitecture.com>

11 a 13h

Introducció a la Permacultura i Bioconstrucció

Activitat dirigida als Eco-Delegats/des del projecte de sostenibilitat de l'

Institut de l'Alt Penedès

Joan Colin. Permacultor, dissenyador, formador i constructor

11 a 14h i 16 a 18h

Construcció d'arcs amb Canya. Aula de Natura Les Esplanes

<http://www.lesesplanes.cat>

12 a 13.30h

Introducció a la Permacultura. Permacultura Penyaflor

<https://www.facebook.com/penyaflorpermacultura>

17 a 18.30h

Taller Anàlisi de sectors: El Parc de Sant Julià. Kim Mira

La Caseta. Conserves, planter i llavors. Luci & Henk

Taller de reconeixement de llavors (tot el dia a la Parada)

<http://producteslacaseta.blogspot.com>

CONCERTS

20 a 21h

Actuació Acústica

Juanito Piquete & Valentín Wallace

<https://juanitopiquete.bandcamp.com>

22 a 23.30h

Set de Rumba

Rumba Catalana



www.lotraginer.cat/mostra-bioconstruccio-i-permacultura

PATROCINADORS



**CAL COLS,
VI DE VINYA
(TORRELAVIT)**



ACTIVITATS EN FAMÍLIA (acompanyament d'un familiar)

10.30h a 13.30h

ENFANGA'T i PESSIGA. Totes les edats. TALLER DE FANG
Tècnica del pessic. **De la mà de la Yuka**
Podreu enportar-vos la vostra peça de fang de regal.
Cal portar davantal o bata de casa.

10.30 a 11.30h. **Taller Nendo-Dango.** Boles d'argila i llavors. **Kim Mira**

11.30 a 13.30h

Taller de castells. Xicots de Vilafranca
<http://www.xicotsvilafranca.cat>

11.30 a 13.30h

Taller d'improvització musical. Jam infantil
(porta el teu instrument) **Batucada Bantukats**

16.30h a 18.30h

Maquillatge fantàstic. T'atreveixes?
De la mà de la Yuka

16.30 a 18.30h

Animació infantil: Malabars
Taller de boles d'arròs
Els Marcs

11:30 a 13:30h i 16:30 a 19:00h

Taller Petits Grans Guerreres
Diverteix-te, explora el teu subconscient i les teves habilitats ocultes.
Pintar Mandales. Jocs de FitBall. Ioga en família
El Guerrero del Drac i els Cinc Furiosos
Rayden

16.30 a 17.30h

Permacultura a les Escoles. Terramans
<http://www.terramans.org>

18 a 19h

Cata de cervesa artesana La Castellera
<http://lacastellera.cat>



COL.LABORADORS

All you eat is love

Un projecte de menjar saludable
m.facebook.com/allyoueatislove
La nostra missió és oferir un servei especial on el client pugui continuar cuidant-se i disfrutant menjant sa

Cristian Bermúdez

Xef de cuina tradicional amb 18 anys d'experiència i 8 anys d'experimentació en cuina saludable: energètica, macrobiòtica i crua. Desenvolupament de la cuina simbiòtica. Entregat en la participació com a cuiner en nombrosos projectes de consciència Homenatge a la Terra Ponts d'unió, EcoXarxes. Professor i assessor per a professionals del sector alimentari, restauració i implantació i integració de la cuina terapèutica.

Simbiòtic

Jordi Peribáñez i Óscar Balada

Responsables de Microviver i Simbiòtic. Aposten per la revolució probiòtica. Microviver és un innovador fabricant de complements alimenticis Introductors de les tècniques de fitoteràpies fermentatives Primer distribuïdor especialitzat en productes de probiòtica natural i cultius vius de microorganismes regeneradors
info@simbiotic.es
<http://microviver.com/>

Escoles, Permacultura i Sostenibilitat

La naturalesa com a guia pedagògica a l'educació pública
Miquel Guiteras Llimós



EL NOSTRE ESPAI GASTRONÒMIC

Una combinació de cuines saludables, una forma d'alimentar-nos **INTEGRATIVA, PREVENTIVA I LLIURE D'ETIQUETES**. Destacaran els productes autòctons, de temporada i amb un alt contingut nutricional

Una manera de cuinar on el somriure, la presència i l'actitud d'amor seran l'essència de l'espai gastronòmic-

Tot el menjar està elaborat sense gluten (pot contenir traces) i sense sucres afegits. Hi haurà a la vostra disposició una llista d'al·lèrgens

Fes el teu encàrrec 10% de descompte

609053565 (Organització i reserves)
638897471 (Xef Cristian Bermúdez)

OFERIM SERVEI PER ENDUR-SE A CASA

Si participes de la xerrada o consumint algun dels nostres pacs, rebràs un dossier amb els fonaments d'UNA CUINA PREVENTIVA, INTEGRATIVA, LLIURE i DIVERTIDA PEL PALADAR

Els pacs contenen una combinació dels plats de cada àrea

Informació detallada al telèfon del Xef de l'Espai Gastronòmic



VOLUNTARIS

Si vols col·laborar en la creació d'aquest ecosistema, les teves mans són benvingudes.

Per muntatge, desmuntatge, cartells, informació...

ET CUIDAREM ET CUINAREM

Contacta'ns

Ana 627 77 23 10



PAC MATÍ-10€ PAC MIGDIA-12€ PAC SOPAR CONCERT-15€

Què degustareu?

Al matí:

- Bols dolços de cereals integrals en gra, amb cruixent sorpresa
- Torradetes integrals amb patés de llegums de colors, guarnits de productes vius.
- Assortit de salses exquisites i plenes de vida amb bastonets, hamburgueses veganes i complertes
- Degustació de pastissos vegans i crus: xocolata, pastanaga...

Al migdia:

- Assortit de tapes que recorren els cinc gustos, més un sisè, l'exquisit
- Espirilitzats amb opció salses.
- Sopeta plena de minerals i divertida en boca.
- Estofadet de la terra.
- Superbols: plat combinat i complet en nivells nutricionals i de paladar.

Oferim l'opció d'assessorament per poder triar de forma assertiva

Berenar i sopar

- Degustació de pastissos vegans i crus: xocolata, pastanaga....
- Hamburgueses veganes i complertes.
- Enrotllats plens de gustos i textures.

Begudes (tot el dia)

Sucs de fruita i/o verdura

Premats en fred

Infusions i Lattes

Cafè macerat

Xocolata calenta

Aigua

Cervesa artesana

Vi natural, sense sulfits

Flor de Llibertat

Begudes Lliures:

beguda artesana autogestionada,
sense sucre, sense bombolles,
energètica i detoxicant

flordellibertat.wordpress.com



Els horaris de les activitats i xerrades queden oberts a modificacions d'última hora.
Informa't a la Mostra. En cas de pluja us indicarem la nova ubicació.

www.lotraginer.cat/mostra-bioconstruccio-i-permacultura



VOLS AJUDAR-NOS A ORGANITZAR LA III MOSTRA DE BIOCONSTRUCCIÓ I PERMACULTURA?

Fes un ingrés a:

Triodos Banc
ES76 1491 0001 2120 1873 0727 o
ECOP0154 (Moneda Social)
i rebràs un lot de productes
ecològics CCPAE:

Lot 10€

1Kg d'arròs integral
1Kg llentia pardina
1Kg cigronet

Lot 20€

2Kg d'arròs integral
2Kg llentia pardina
2Kg cigronet
1Kg farina d'espelta integral

Lot 30€

3Kg d'arròs integral
2Kg llentia pardina
2Kg cigronet
2Kg farina d'espelta integral
1K farina blat egipci integral

Podràs recollir el teu lot el dia de
la MOSTRA o te l'enviem a casa

+info
gruplotraginer@gmail.com
609053565 Carles

Amb el suport de:
Josep Mestre
<http://pepmestre.com/>

Molí de'n Rafelet
<http://www.moliderafelet.com>

Vols col·laborar amb nosaltres?

CONTACTE

Bioconstrucció
609053565 Carles
Permacultura
626312562 Aleix
gruplotraginer@gmail.com