

Horaris d'obertura: **Divendres 17:** de 16:00 a 20:30
Dissabte 18: de 10:30 a 20:30
Diumenge 19: de 10:30 a 20:30

Informació **Fira de Manresa:** Tel. 93 877 63 13
fira@firamanresa.com
www.firamanresa.com
www.ecoviure.cat

Informació **ciutat Manresa:** Tel. 93 878 23 01 (010 des de Manresa)
www.ajmanresa.cat
oiac@ajmanresa.cat

Inscripció activitats: www.ecoviure.cat o bé 93 877 63 13

Per accedir-hi es disposarà d'un **servei de Bus Híbrid gratuït** d'anada i tornada que funcionarà divendres, dissabte i diumenge

De pujada: Guimerà - Mercat Puigmercadal - Caritat - Pont de Ferro - Palau Firal

De baixada: Palau Firal - Estació Bus - Pare Clotet - Ben Plantada - Pl. Espanya - Guimerà

Freqüència **cada 30 minuts**

Horaris: Divendres de 16:30 a 20:30
Dissabte i diumenge de 10:30 a 20:30
(última sortida de Palau Firal)

Patrocinen:



Ajuntament de Manresa



CONSORCI DEL BAGES
PER A LA GESTIÓ DE RESIDUS

Col·laboren:



ecoviure: una fira per a la sostenibilitat

- sectors**
- PRODUCTES AGROALIMENTARIS ECOLÒGICS
 - MATÈRIES PER A LA PRODUCCIÓ AGRÀRIA ECOLÒGICA
 - PRODUCTES D'HIGIENE I COSMÈTICA NATURALS
 - TÈXTIL NATURAL
 - CONSTRUCCIÓ SOSTENIBLE
 - BIOMASSA I ALTRES ENERGIES RENOVABLES
 - COMERÇ JUST I RESPONSABLE
 - COOPERACIÓ
 - ENTITATS DE PROTECCIÓ DEL MEDI AMBIENT
 - TURISME RURAL SOSTENIBLE
 - TRACTAMENT D'AIGÜES
 - GESTIÓ DE RESIDUS
 - MOBILITAT SOSTENIBLE
 - ADMINISTRACIONS AMBIENTALS

- premis**
- MILLOR PRODUCTE ECOVIURE
 - INSTAL·LACIONS I CONSTRUCCIONS SOSTENIBLES (edició per a professionals)

Diumenge a les 8 del vespre **SORTEIG D'UNA GRAN PANERA AMB PRODUCTES DELS EXPOSITORS.** Omple la teva butlleta durant tota la fira a l'estand de qualsevol expositor!

vine a
ecoviure
amb cabàs
i emporta't
la teva
compra!



gastronomia amb productes ecològics

Demostracions de cuina

Trucs i secrets per cuinar amb aliments ecològics i de temporada procedents dels mateixos expositors i del territori. Totes les activitats seran acompanyades d'un tast

Cup-cakes ecològics

Emma Navarro i Ariadna Soler. EcoSalut Pastisseria, amb la col·laboració d'Eldes Manresa. Aprèn a utilitzar productes ecològics i de proximitat per elaborar els pastissos més dolços i sorprenents. Perquè el dolç no té perquè no ser saludable, vine i t'ho explicarem.
Dissabte de 12 a 14 h. Espai gastronòmic

Tast de varietats antigues de productes d'horta

Xarxa Catalana de Graners. Dissabte de 18 a 20 h. Espai gastronòmic

Quin gust té el cacau de comerç just?

Degustació de xocolata ecològica i de comerç just, tot coneixent les diferències entre comerç just i comerç convencional. Vine amb família, hi haurà activitats per als nens/es. **Estel Malgosa,** Alternativa 3.
Diumenge a les 11:30 i les 12:30 h. Espai gastronòmic

Taller de pa

Idris Cruz. El forn antic. En aquest taller aprendrem a elaborar de forma casolana un pa com s'ha fet durant segles, només amb farina, aigua, sal i llevat mare natural. Tastarem diversos pans ja preparats per apreciar la riquesa d'un dels aliments més bàsics, humils i antics. **Diumenge de 16 a 20 h.** Sala 2. *Inscripció prèvia obligatòria (places limitades)*

PLACES LIMITADES (per rigorós ordre d'entrada)

Ecomenú Solar

Dissabte i diumenge a l'espai exterior hi haurà la possibilitat de gaudir d'un **menú ecològic cuinat amb energia solar.** Cost menú: 10 euros.
Organitza: ecoment.org, Ecologia de Vida



eco viure

2014 - XVI edició

Biomassa
Ecologia i sostenibilitat



ENTRADA LLIURE

MANRESA,
AL PALAU FIRAL
17, 18 i 19 D'OCTUBRE



Totes les actualitzacions a:
www.ecoviure.cat





xerrades i debats

DIMECRES, 15 D'OCTUBRE

16:00-20:30 Punts crítics en avicultura ecològica de posta. Escola Agrària de Manresa. Inscripció prèvia a la mateixa Escola

DIVENDRES, 17 D'OCTUBRE

8:30-15:00 SALA D'ACTES
Fòrum energia. *Inscripció prèvia obligatòria*

19:00-20:00 SALA D'ACTES

Acte inaugural
Lliurament premi millor producte Ecoviure 2014
Lliurament premis instal·lacions i construccions sostenibles

DISSABTE, 18 D'OCTUBRE

12:00-13:00 SALA 2
Presentació de la primera estufa d'estella del mercat accionada electrònicament. Antonio Bonet. IPCENA

13:00-14:00 SALA D'ACTES
Autoprovèiment d'aliments a Catalunya. És possible la nostra sobirania alimentària? Pep Tuson, Enginyer tècnic agrícola. L'Era, Espai de Recursos Agroecològics

16:00-17:00 SALA D'ACTES
La cara amable de les males herbes. Usos alimentaris, medicinals i ornamentals de les plantes adventícies. Alícia Cirujeda, Dra. enginyera agrònoma. Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria (CITA), Saragossa

17:30-19:00 SALA D'ACTES
Vestir a la moda de manera sostenible. Debat. Som conscients de com afecta a la nostra salut i a la del planeta la roba que vestim? Associació Moda Sostenible Barcelona.

- Daniela Barbieri, dissenyadora independent
- Fiona Capdevila, dissenyadora i creadora de Del Través, Alquimia Tèxtil
- Santi Mallorquí, gerent Organic Cotton Colours
- Mònica Melero/Rosa Bernier, Founder & Ceo at Moves To Slow Fashion
- Cristina Salguero, dissenyadora i creadora de la marca de roba sostenible PURE Green Apparel
- Sònia Flotats, editora del blog de moda sostenible www.SOGOODSO.CUTE.com
- Modera: Montserrat Rossell, periodista especialitzada en tendències sostenibles

17:30-18:30 SALA 1
Manual d'emprenedoria ecològica. Charles-André Descombes, Professor de l'Escola Agrària de Manresa

18:00-19:00 SALA 2
Presentació de la xarxa de cooperatives del Bages Treballem Bé. Carles Jódar de Treballem Bé i Mariana Vilnitsky i Pere Rusiñol de la revista cooperativa Alternativas Económicas

19:00-20:00 SALA 1
Presentació del servei d'assessoria Lluerna. Neus Vinyals, Enginyera agrònoma. L'Era, Espai de recursos agroecològics

DIUMENGE, 19 D'OCTUBRE

11:00-12:00 SALA 2
Millora el teu equilibri energètic i el del teu hàbitat. Joan Fígols, Ambients saludables

11:00-12:00 SALA 1
Els instruments de finançament específics per a cooperatives. Joana Gómez, Directora de Fundació Seira

11:30-13:00 SALA D'ACTES
6a trobada oberta d'agricultors, artesans i tècnics per a promoure la tracció animal en l'agricultura. Organitzen: Retranca-Recuperació de la Tracció Animal a Catalunya, Asociación Nacional de Tracción Animal ANTA-La Esteva i L'Era-Espai de Recursos Agroecològics

12:00-13:00 SALA 1
Vermut TastaTast de presentació del mapa col·laboratiu PAMaPAM: experiències de l'economia solidària i alternativa de Catalunya. Laura Moixí, Coordinadora de PAMaPAM a la Catalunya Central i Lleida i Xavier Rubio, Comissió de Xarxes Locals-territorials de la XES

12:00-13:00 SALA 2
Presentació de la guia pràctica per conèixer la natura de Catalunya. Joan Vázquez. IPCENA

13:00-14:00 SALA D'ACTES
Construcció amb canya mediterrània. Investigació canyera

18:00-19:00 SALA D'ACTES
Xerrada cloenda: Per a un futur possible, defensar la petita pagesia. Gustavo Duch, veterinari. Revista Soberania Alimentaria

activitats divulgatives

TALLERS PER A ADULTS

Dissabte de 10:30 a 11:30 h
A L'ESTAND DE TRACCIÓ ANIMAL MODERNA
Guarnicioneria: cosir el cuir

Dissabte de 10:30 a 12:00 h
SALA 1
Fabricació de sabó a partir d'oli de cuina. Cèlia Serra, Camp d'Aprenentatge del Bages i Marta Morera, Consorci del Bages per a la Gestió de Residus. *Inscripció prèvia obligatòria*

Dissabte de 16:00 a 17:30 h
SALA 2
Conservació de llavors. Ernest Tàsies. Xarxa Catalana de Graners

Dissabte de 17:00 a 18:00 h
A L'ESTAND D'ARBORECO
Empelts d'arbres fruiters autòctons. Marco Sangiorgio

Dissabte i diumenge d'11:30 a 13:30 h
A L'EXTERIOR
L'habitació saludable:
Taller de pintures i arrebossats d'argila
Base-A Arquitectura i Cooperació

DEMOSTRACIÓ

Dissabte de 11:30 a 12:30 h
EXTERIOR PALAU FIRAL
Demostració de tracció animal tradicional i moderna

VISITA

Dissabte de 10:00 a 11:00 h
A LA FINCA CAN POCOLI
Visita d'una construcció amb canya i materials naturals
Canya Viva i Investigació Canyera

Enguany, en el marc d'Ecoviure: V Fira de la Biodiversitat de la Xarxa Catalana de Graners

EXPOSICIONS

- **Cafè ciutat, cafè de comerç just.** Alternativa 3
- **Una mirada al comerç just a través del còmic** Xarxa de Consum Solidari
- **Selles de cavalls.** A l'estand de Tracció animal moderna
- **Blats antics.** Xarxa Catalana de Graners
- **Fruits de varietats locals de Catalunya.** Xarxa Catalana de Graners
- **La cabra catalana.** Xarxa Catalana de Graners

ACTIVITATS PER A INFANTS

- **Dissabte i diumenge d'11:00 a 14:00 h i de 17:00 a 20:00 h**
La Bambolina. Espai de jocs infantils
- **Dissabte i diumenge de 17:00 a 19:00 h**
A L'EXTERIOR
El conte dels tres porquets al revés: Bioconstrucció amb palla
Base-A Arquitectura i Cooperació
- **Diumenge d'11:30 a 13:30 h**
ALS SEUS ESTANDS
Taller de plantar llavors. Xarxa catalana de Graners

PEL·LÍCULA

Dissabte, dia 18 d'octubre a les 21:00 h
A L'AUDITORI PLANA DE L'OM
Col·laboració amb CineClub Manresa.
Entrada lliure
In transition 2.0.
Transitions Network.
Recopilació d'experiències de gent normal d'arreu del món que, amb la seva iniciativa, fa coses extraordinàries. Comunitats que imprimeixen els seus propis diners, que conreen aliments a tot arreu, que localitzen les seves economies, que creen centrals elèctriques comunitàries... Una història de resistència i esperança en temps extraordinaris

Participa a la campanya "Per cada mina una flor"
Dissabte tarda a la cafeteria de Comerç Just i diumenge matí a l'espai de la cata de cacau

