

## VINE a DINAR i a SOPAR a l'ECOFIRA

- ➔ El Cullerot i el restaurant **Mon 'anam de Dosrius** ens oferiran les seves propostes "ecosaboroses". Tindrem servei de bar i també podreu "ecopicar" tastets d'algunes parades.

## VINE ALS "ECONCERTS" DE L'ECOFIRA

- ➔ Dissabte 4 de maig, a les 21.30h, gaudeix tot sopant i ballant amb el **Pep Lladó quintet**, que presentarà "Després de la Rumba".
- ➔ Diumenge 5 de maig, a les 13.30h, "**Vermut Econcert**" amb Wagner Pa duet.



L'accés a l'Ecofira (espai de Can Tarau) pels visitants es durà a terme pel carrer Mossèn Cinto Verdaguer (direcció Llinars del Vallès), trencant amb indicació al costat del Restaurant Can Parral



Ecologia i PAGESIA

# ECOFIRA DOSRIUS

La Fira Ecològica del Maresme

**4 I 5 DE MAIG DE 2019**

Viu la pagesia de ben a prop i gaudeix d'un munt de propostes ecològiques: xerrades i tallers, activitats infantils, tastets gastronòmics i molt més.

ecofira.cat



**MÉS+**  
AJUNTAMENT DE DOSRIUS

Per a més informació consulteu el web:  
[www.ecofira.cat](http://www.ecofira.cat)



## PROGRAMA D'ACTIVITATS I TALLERS

Per a nens i nenes de 2 dies a 102 anys

### DISSABTE 4 DE MAIG, DE 16H A 20H, I DIUMENGE 5 DE MAIG, DE 10.30H A 14H

**TALLER DE NIUS D'OCELL.** A càrrec de l'Escola de Natura del Corredor.

**PASSEJADES EN PONI I CAVALL.** Activitats per a gaudir de la natura, l'esport, els cavalls i la convivència de la mà de l'Hípica Esteve i Barranco.

**MANUALITATS I BATUCADES.** Tutubatum ensenyarà com tocar en una batucada a través de tallers i demostracions.

**DIBUIXA LA TEVA GALLINA I EL TEU POLLET.** La Granja Sant Llop portarà una família de gallines i pollets perquè els infants puguin triar el que més els agradi i dibuixar-lo en un paper.

**TALLER "ENCAIXEM LES BONES PRÀCTIQUES".** El Consorci per al Tractament de Residus Sòlids Urbans del Maresme presentarà un puzzle de gran format de dues llars amb petites diferències entre elles. Un cop muntat, els participants hauran de jugar a detectar les bones i males pràctiques en relació al consum.

**RECREACIÓ DE FORJA I TINTS A PAGÈS ANTIC.** L'Associació d'Artesania i Recreació Històrica muntarà una forja i mostrarà com es feien les eines i com es tenyia la roba a pagès antic.

**"HEALTH & COOK", TALLERS DE CUINA SALUDABLE.** Aprèn a cuinar conservant els nutrients dels aliments. Preparació de pizzes saludables i originals i tastets d'amanida d'arròs integral i verdures acabades de tallar.

**AMICS DELS ANIMALS DE DOSRIUS.** L'Associació oferirà informació dels seus peluts i de les seves activitats.

### DISSABTE, 4 DE MAIG

**17h | PRESENTACIÓ DE «L'INCREÏBLE GUIA DE LA IAIA DEL MARESME».** Coneix com viatjar per un dels llocs més bonics del món: 30 municipis, des de Tordera fins a Montgat, amb camins entre castells i cases modernistes, racons secrets a la mar salada o turons i boscos de l'interior.

**18.30h | RECUPERANT LA TRACCIÓ ANIMAL A PAGÈS.** L'Equip de Turó d'en Rompons presentarà un taller divulgatiu sobre la funció de la tracció animal en les tasques de treball agrícoles i la promoció del benestar dels animals destinats al treball. També es durà a terme una demostració amb una euga tot llaurant un tros de terra.

### DIUMENGE, 5 DE MAIG

**De 10.30h a 13.30h | TALLER DE CUINA SOLAR I SOSTENIBLE.** L'Àrea de Territori i Sostenibilitat de la Diputació presentarà un taller per a conèixer l'energia solar com a font alternativa i sostenible per a cuinar. Cuinarem xocolata desfeta i acabarem sucant amb xocolata broquetes de fruita.

**12h | ALLIBERAMENT D'UN RAPINYAIRE.** El Cos d'Agents Rurals del Maresme alliberaran un rapinyaire cedit pel Centre de Recuperació de Fauna Salvatge de Torreferrussa, que, un cop recuperat, podrà tornar a volar en llibertat pels cels del nostre municipi.

## PROGRAMA D'ACTIVITATS I XERRADES

A la Carpa Auditori

### DISSABTE, 4 DE MAIG

**17h | ESCOLA CASTELL DE DOSRIUS.** L'alumnat del centre presentarà les dues cooperatives que han creat en el marc del programa "Cultura emprenedora a l'escola" (CuEmE), que fomenta l'esperit emprenedor i les competències bàsiques. Amb el recolzament de la comunitat educativa, l'administració i altres agents socials del municipi, i la participació de la Diputació de Barcelona i el Consell Comarcal del Maresme.

**18h | ADA PARELLADA** (Restaurant Semproniana). La coneguda i mediàtica emprenedora, cuinera i escriptora parlarà de les seves experiències. De pagès a la taula passant per la cuina.

**18.30h | ELS PÈSOLS DE LLAVANERES.** Nani Mora (Horta Graupera) parlarà de la història, característiques i qualitats del pèsol de Llaveneres. Acabarem amb un tastet de melmelada de pèsols maridats amb vi blanc del Celler Tal Com Raja.

**19.15h | CATA DE VINS TAL COM RAJA.** Gaudirem dels sabors i les olors dels vins i escumosos que presentarà Joan Munc, del Celler Tal Com Raja d'Arenys de Munt.

### DIUMENGE, 5 DE MAIG

**10.30h | JOAN MANEL RIERA** (Escola de Natura del Corredor). Cada cop hi ha menys pagesos actius. El clima se'ns està girant. L'era del petroli té els dies comptats. Cal alimentar la gent. Bé. Volem el territori viu. Per tot això, quina pagesia necessitem?

**11h | TERTÚLIA DE PAGESOS DEL MUNICIPI.** Tornen l'Antoni, en Josep, en Siscu i en Pere; els nostres protagonistes de l'any passat. Gent sabia i pagesa, per parlar de temes divins i d'altres d'humans.

**11.30h | TERTÚLIA DELS ESTUDIANTS DE L'INSTITUT DE DOSRIUS.** Nois i noies del centre donaran la seva opinió sobre l'ecologia i la pagesia.

**12h | HORTA ECOLÒGICA: PLA DE MUNT. PALAFOLLS.** De la pagesia a l'ecopagesia. Ecologia de pagesos: productes ecològics, saludables, de proximitat i sense malmetre el planeta. A càrrec de Miquel i Pep Riera.

**12.30h | "HEALT & COOK: COM GAUDIR A TAULA".** Mengem d'una forma saludable? Quan seiem a taula gaudim d'un moment únic i ancestral? Què menjar i com cuinar, pot incidir en la nostra salut? Al finalitzar hi haurà un tast de pastís de quinoa i gíngebre i xarrup de kuzu i suc de poma. A càrrec de Marga Raventós.

**13h | AVÍCOLA SANT LLOP.** Com funciona una granja on els ous frescos són els protagonistes? Presentació i tats a cegues d'ous durs. A càrrec de Josep M. Baqués, de la Granja Avícola Sant Llop.



Comparteix la teva experiència a les xarxes socials amb l'etiqueta #EcofiraDosrius