

PROGRAMA DE LA DEMARCACIÓ DE BARCELONA

(L'Alt Penedès, el Baix Llobregat, el Barcelonès, el Garraf, el Maresme, el Vallès Occidental, el Vallès Oriental)

PRESENTACIÓ DE LA NOVA GUIA D'OPERADORS DEL CCPAE	
Dia i hora	25 d'abril, 12.00 h.
Localització	Palau Sant Jordi- Sala 1 (Fira Biocultura Barcelona)
Organització	Consell Català de la Producció Agrària Ecològica (CCPAE)
Presentació de la nova Guia d'Operadors del CCPAE, amb totes les seves funcionalitats. Introducció sobre la importància de la certificació i sobre la importància de saber identificar correctament els aliments ecològics i com esbrinar si els que els produeixen/elaboren/comercialitzen estan sota control d'una entitat de certificació. A càrrec del Daniel Palomino, tècnic de comunicació del CCPAE.	
A qui va dirigit	Públic en general
Més informació	www.facebook.com/ccpae

ÀRNICA, PLANTA MIRACULOSA	
Dia i hora	25 d'abril, 18.00 h.
Localització	Centre Cívic Riera Blanca – C/ Riera Blanca, 1-3 Barcelona
Organització	TaüllOrgànics, S.L.
Xerrada divulgativa sobre etnobotànica a l'Alta Ribagorça i la utilització de l'àrnica (<i>Arnica montana</i> , L.), àrnica silvestre i els cultius ecològics, les seves propietats i què "cura".	
A qui va dirigit	Públic en general

SHOW COOKING	
Dia i hora	25 d'abril a les 13.00 h. i 26 d'abril a les 11.00 h.
Localització	Palau Sant Jordi (Fira Biocultura Barcelona)
Organització	Nutrition et Santé (Natursoy)
Demostració de cuina d'una recepta de seità i una de tofu.	
A qui va dirigit	Públic en general

DEGUSTACIÓ DE PRODUCTES

Dia i hora	del 25 al 28 d'abril, de 10.00 h. a 20.00 h.
Localització	Palau Sant Jordi (Fira Biocultura Barcelona)
Organització	Nutrition et Santé (Natursoy)
Degustació de productes	
A qui va dirigit	Activitat infantil

SHOW COOKING BARCELONA ECO-GASTRONÒMICA BIOCULTURA

Dia i hora	del 25 al 28 d'abril, de 10.00 h. a 20.00 h.
Localització	Palau Sant Jordi (Fira Biocultura Barcelona)
Organització	Associació Vida Sana
Demostracions culinàries de productes ecològics dintre del marc de la Fira BioCultura	
A qui va dirigit	Públic en general
Més informació	www.biocultura.org

EXPOSICIÓ: BASES CIENTÍFIQUES DE L'AGRICULTURA ECOLÒGICA

Dia i hora	del 25 al 28 d'abril
Localització	Palau Sant Jordi- Sala 1 (Fira Biocultura Barcelona)
Organització	Consell Català de la Producció Agrària Ecològica (CCPAE)
Exposició <i>Bases científiques de l'agricultura ecològica</i> , editada per la Sociedad Española de Agricultura Ecològica.	
A qui va dirigit	Públic en general
Més informació	www.facebook.com/ccpae

DIFUSIÓ DE PRODUCTES ECOLÒGICS DEL MERCAT DE CUSTÒDIA DEL TERRITORI / ESTAND TURISME ECOLÒGIC I RESPONSABLE

Dia i hora	del 25 al 28 d'abril, tot el dia
Localització	Palau Sant Jordi (Fira Biocultura Barcelona)
Organització	Xarxa de Custòdia del Territori (col·laboració amb Tarranà Viatges)
La Xarxa de Custòdia del Territori col·laboradora amb Tarranà Viatges a Biocultura 2013 en un estand dedicat al turisme ecològic i responsable. L'estand inclourà un punt de difusió i venda de productes amb certificació ecològica CCPAE del Mercat de custòdia del territori	
A qui va dirigit	Públic general assistent a Biocultura
Més informació	http://www.viulaterra.cat

PONÈNCIA: LES PROPIETATS CURATIVES DE LA CIVADA ECOLÒGICA

Dia i hora	26 d'abril, 17.00 h.
Localització	Palau Sant Jordi (Fira Biocultura Barcelona)
Organització	Biocop Productos Biológicos, S.A.
El Doctor Miquel Pros, metge naturista, format a Alemanya i amb més de 30 anys d'experiència professional explicarà les propietats nutricionals i funcionals principals de la civada ecològica, un cereal que ajuda a regular el colesterol, mantenir un pes òptim i moltes altres bondats.	
A qui va dirigit	Públic en general
Més informació	www.biocop.es

LA CERTIFICACIÓ DELS COMERÇOS MINORISTES

Dia i hora	26 d'abril, 12.00 h.
Localització	Palau Sant Jordi- Sala 1 (Fira Biocultura Barcelona)
Organització	Consell Català de la Producció Agrària Ecològica (CCPAE)
Xerrada tècnica per explicar el procés de certificació dels comerços minoristes que venen producte ecològic al consumidor final: operadors que s'han de sotmetre al control, operadors que queden exempts del control, etc. A càrrec de Núria Vallès, directora tècnica del CCPAE.	
A qui va dirigit	Productors i tècnics
Més informació	www.facebook.com/ccpae

DESCOBREIX ELS VINS ECOLÒGICS CATALANS

Dia i hora	26 d'abril, 20.30 h.
Localització	Restaurant HOriginal. C/ Ferlandina,29 (davant del MACBA) Barcelona
Organització	Vidirecte.cat i DO Original
Amb el canvi de segle, el nombre de cellers catalans que elaboren vins ecològics s'ha multiplicat per vuit. Vidirecte.cat (http://vidirecte.cat/), la plataforma online de cellers catalans, i DO Original (http://www.dooriginal.org) presenten un tast de diferents vins amb certificació ecològica d'arreu del territori. L'Eduard Miquel, director comercial de Vidirecte.cat ens presentarà 4 vins ecològics catalans de diferents denominacions d'origen catalanes: Collbaix Cupatge (Collbaix Celler del Molí) DO Pla de Bages, Comalats Sense Sulfits (Celler Comalats) DO Costers del Segre, Faust (Finca Parera) DO Penedès, Finca Viladellops Negre (Finca Viladellops) DO Penedès Informació i reserves a la pàgina web.	
A qui va dirigit	Públic en general
Més informació	http://www.dooriginal.org/activitats/fitxaAct.php?idActivitat=232

JOC DE DIFERENCIACIÓ ENTRE PRODUCTES ECOLÒGICS I CONVENCIONALS

Dia i hora	26 i 27 d'abril, de 10.30 h. a 11.30 h.
Localització	Palau Sant Jordi (Fira Biocultura Barcelona)
Organització	Ecoalimentaria
<p>Es tracta d'un petit joc: un grup de diferents productes d'alimentació cal classificar-los en dues capses, els eco i els convencionals.</p> <p>L'objectiu és que el consumidor pugui diferenciar l'etiquetatge ecològic (de llaunes i envasos) i, a més a més, els aspectes organolèptics de les fruites i verdures en comparació a les de producció convencional.</p> <p>Aquest joc ja l'hem experimentat amb nois i noies de l'Escola Cor de Maria -Sabastida (http://eso12sabastida.blogspot.com.es/2013/03/el-passat-dilluns-dia-18-de-marc-van.html)</p>	
A qui va dirigit	Activitat infantil
Més informació	http://www.ecoalimentaria.es/blog/2013/04/joc-descobreix-quin-es-el-menjar-ecologic/

MAMATERRA, FESTIVAL ECOLÒGIC DE LA INFÀNCIA

Dia i hora	26, 27 i 28 d'abril, de 10.00 h. a 20.00 h.
Localització	Palau Sant Jordi (Fira Biocultura Barcelona)
Organització	Associació Vida Sana
Festival per nens i nenes amb programa d'activitats de més de 40 propostes	
A qui va dirigit	Activitats infantils
Més informació	www.mamaterra.info

LLIURAMENT DEL 1ER PREMI ESCOLA, AGRICULTURA I ALIMENTACIÓ

Dia i hora	27 d'abril, 12.00 h.
Localització	Palau Sant Jordi (Fira Biocultura Barcelona)
Organització	Associació Vida Sana
Acte de lliurament dels premis Escola, Agricultura i Alimentació 2013	
A qui va dirigit	Públic en general
Més informació	www.biocultura.org

PONÈNCIA: QUÈ CAL SABER ABANS D'OBRIR UNA BOTIGA D'ALIMENTS BIOLÒGICS?

Dia i hora	27 d'abril, 10.30 h.
Localització	Palau Sant Jordi (Fira Biocultura Barcelona)
Organització	Biocop Productos Biológicos, S.A.
Tres professionals amb dilatada experiència en el sector: Alberto López, José Navarro i Pol Picazos, ens explicaran els aspectes més rellevants a tenir en compte abans d'obrir un establiment de productes biològics: com fer una bona elecció del local, l'assortiment, el personal, els equipaments...	
A qui va dirigit	Professionals
Més informació	www.biocop.es

AULA DE CUINA AMB SABOR A JUSTÍCIA

Dia i hora	27 d'abril, 11.00 h.
Localització	Sala Show Cooking, Palau Sant Jordi Barcelona (Fira Biocultura)
Organització	Alternativa 3, S. Coop
Taller de cuina amb productes ecològics de comerç just i degustació dels plats preparats	
A qui va dirigit	Públic en general
Més informació	http://www.alternativa3.com/ca/a3ong/recursos/aula-de-cuina.html

MEL ECOLÒGICA I POL-LINITZACIÓ

Dia i hora	27 d'abril, de 9.30 h. a 19.00 h.
Localització	Av. Diagonal, 643 Barcelona
Organització	Universitat de Barcelona i Apicultors Ecològics Associats
Conferències sobre flora mel·lífera, pol·linització, malalties abelles i tipologia de mels i pol·len.	
A qui va dirigit	Públic en general
Més informació	www.abelles.cat

III JORNADES MENJADORS ESCOLARS ECOLÒGICS: UNA APOSTA DE FUTUR

Dia i hora	27 d'abril, 10.50 h.
Localització	Palau Sant Jordi- Sala 1 (Fira Biocultura Barcelona)
Organització	Serveis Territorials de Barcelona
Jornada tècnica divulgació Pla Anual Transferència Tecnològica	

A qui va dirigit	Membres de la comunitat educativa, pares, mares i interessats en l'alimentació escolar ecològica.
Més informació	http://bit.ly/15uKDjZ

TASTASET, TRIA 3 DE 7. TAST DE PRODUCTES ECOLÒGICS DE GALLECS

Dia i hora	27 d'abril, 18.30 h
Localització	Castell de Mogoda a Sta. Perpètua de Mogoda
Organització	Consorti del Parc de l'Espai d'Interès Natural de Gallecs i Associació Agroecològica de Gallecs
<p>Tast de productes ecològics de Gallecs.</p> <p>Vine a tastar 2 BioTapes dolces + 1 BioTapa salada + 1 got de cervesa ecològica TOC d'espelta per 3,00 € entre les següents:</p> <p>Mallorquina : Torradeta d'espelta amb melmelada de maduixes, sobrassada i menta.</p> <p>Galdric: Torradeta d'espelta amb melmelada de carbassa i avellanes ecològiques de Can Galdric.</p> <p>Vermella : Torradeta d'espelta amb melmelada de tomàquet i formatge de cabra semi.</p> <p>Tres Tarongines : Torradeta d'espelta amb melmelada de taronja amarga i crispetes de xocolata.</p> <p>Mu! : Torradeta d'espelta amb melmelada de codony i formatge de vaca tendra.</p> <p>Gallesa: Pa d'espelta amb tomàquet i acompanyat d'una hamburguesa vegetal amb productes de l'horta de Gallecs.</p> <p>Menuda : Humus de cigró menut de Gallecs amb pols d'oliva negra sobre una pasta feta amb farina de blat Montcada.</p> <p>Durant el 27 i 28 d'abril trobareu a la nostra paradeta :</p> <p>Un got de TOC (la cervesa ecològica de Gallecs) + 1 BioTapa dolça a 2,00 €</p>	
A qui va dirigit	Públic en general
Més informació	http://www.viulaterra.cat/ca/

QUÈ, COM I PERQUÈ CONSUMIR ALIMENTS ECOLÒGICS DE PROXIMITAT

Dia i hora	27 d'abril i 4 de maig, de 11.00 h a 13.00 h
Localització	Camí Pla de la Ginesta, Masia Can Pla de Munt, Palafolls
Organització	Horta ecològica Pla de Munt
<p>Visita explicativa sobre els avantatges dels productes ecològics de proximitat.</p>	
A qui va dirigit	Públic en general
Més informació	http://www.hortaplademunt.cat/blog/dissabtes-27-dabril-i-4-de-maig-de-2013

PONÈNCIA: COM MILLORAR LA GESTIÓ D'UNA BOTIGA D'ALIMENTS BIOLÒGICS?

Dia i hora	28 d'abril, 10.30 h.
Localització	Palau Sant Jordi (Fira Biocultura Barcelona)
Organització	Biocop Productos Biológicos, S.A.
Tres professionals amb dilatada experiència en el sector: Alberto López, José Navarro i Pol Picazos, ens explicaran els criteris més importants de gestió i millora del resultat d'un establiment de productes biològics. Compartirem les seves recomanacions i experiències per millorar el subministrament, la presentació del producte als lineals, el ritme de visites, la fidelització dels clients...	
A qui va dirigit	Professionals
Més informació	www.biocop.es

VISITA DE VINYES ECOLÒGIQUES I TALLER DE PINTURA AMB VI

Dia i hora	28 abril, 11.00 h.
Localització	Vega de Ribes, La Serra camí de Montgrós 18 -Sant Pere de Ribes
Organització	Vega de Ribes
Passejada guiada per les vinyes i taller de pintura amb els diferents colors del vi	
A qui va dirigit	Públic en general
Més informació	www.vegaderibes.com

ELS PRODUCTES D'AGRICULTURA ECOLÒGICA I LES ASSOCIACIONS DE CONSUM SOSTENIBLE

Dia i hora	30 d'abril, de 19.30 h. a 20.30 h.
Localització	Ateneu de Cerdanyola - Sala nº22. Carrer Industria, 38. 08290 Cerdanyola del Vallès.
Organització	Associació El Cabàs de Cerdanyola
1) Xerrada divulgativa explicant els trets diferencials dels productes d'agricultura ecològica (Glòria Colom, Directora de la Escola Agrària de Manresa: centre especialitzat en Producció Ecològica a Catalunya). 2) S'explicarà el fenomen de les cooperatives/associacions de consum sostenible, i la seva realitat a Cerdanyola. 3) S'obrirà un debat per que els assistents puguin aclarir dubtes i interactuar amb la ponent i representants de les 3 associacions de consum ecològic de Cerdanyola.	
A qui va dirigit	Públic en general
Més informació	http://www.elcabas.org/html/noticies.html

XERRADA A CONSUMIDORS/ES I VISIONAT DE VÍDEO DIVULGATIU	
Dia i hora	2 de maig, 12.00 h.
Localització	Seu d'UNAE (C/ Roger de Llúria, 44, 3r 3a, Barcelona)
Organització	UNAE
S'iniciarà la sessió amb una xerrada sobre els beneficis de l'alimentació ecològica en la salut dels consumidors/es, realitzada per Anna Burgués, membre del Gabinet de Consum d'UNAE. A continuació, es visionarà un documental sobre alimentació ecològica, es realitzarà un debat i es sortejarà material promocional cedit pel CCPAE (llibretes, calendaris i bolígrafs).	
A qui va dirigit	Consumidors i usuaris
Més informació	http://www.unae.cat

TALLER D'INICIACIÓ A L'AGRICULTURA BIODINÀMICA	
Dia i hora	4 de Maig, de 10.00 h. a 13.30 h.
Localització	Mas Rectoria Vella, Vallgorguina (Barcelona)
Organització	Finca Biodinàmica ,Vivers Salicrú
Taller per fer un hort biodinàmic interactuant amb el cosmos	
A qui va dirigit	Professionals de l'agricultura, jardineria i públic en general
Més informació	www.viverssalicru.cat

ALIMENTACIÓ SANA, EQUILIBRADA I ECOLÒGICA	
Dia i hora	4 de maig, de 10.00 h. a 12.00 h.
Localització	Passatge Roca Centella nº7, Local 2 08520- Les Franqueses del Vallès (Barcelona)
Organització	Ecoviand de Brugueroles
Ecoviand de Brugueroles oferirà una xerrada de caràcter informatiu sobre alimentació sana, equilibrada i ecològica. L'objectiu d'aquesta és assessorar als nostres consumidors i visitants com millorar les seves pautes alimentaries, per tal que la seva dieta sigui més qualitativa i respectuosa amb el medi ambient. La xerrada tindrà al nostre obrador, per així, donar opció a poder visitar les nostres instal·lacions.	
A qui va dirigit	Públic en general
Més informació	http://www.ecoviand.com/blog/

LA RUTA DEL CEREAL BIO	
Dia i hora	Tota la setmana
Localització	Restaurants: Ada Parellada, Mordisco, Nonono, GUT, Kaiku, El Gat Blau, Woki Organic Market, L'Hortet, Teresa Carles, Hàbaluc, Biocenter, Gild International, Miquetes Màgiques.
Organització	Etselquemenges i Biocop
Volem divulgar els beneficis de consumir cereals i que aquests siguin ecològics amb una ruta gastronòmica única. Els restaurants de més qualitat i rigor en salut formaran part de la ruta, cada menú inclourà un o dos plats on el cereal serà el protagonista: arròs, quinoa, mill, cuscús, pasta integral,... L'assessorament nutricional el fa la cuinera Montse Vallory. El fet que l'arròs s'inclouï a la ruta permet que qualsevol persona amb problemes amb gluten pugui trobar els seus plats.	
A qui va dirigit	Públic en general
Més informació	www.etselquemenges.cat i www.biocop.es

PROMOCIÓ I COMUNICACIÓ ESPECIAL SETMANA BIO CATALANA	
Dia i hora	Tota la setmana
Localització	130 punts de venda a Catalunya
Organització	Biocop Productos Biológicos, S.A
Galleta d'Espelta i Xips de Xocolata amb faixa explicativa de la Setmana Bio i descompte promocional del 17% (PVP: 1,99€).	
A qui va dirigit	Públic en general
Més informació	Consulteu els 130 establiments aquí .

PROMOCIÓ PRODUCTES MARCA REL	
Dia i hora	Tota la setmana
Localització	A totes les botigues associades a Bioconsum
Organització	Bioconsum
Promoció i descomptes comercials de la nostra marca REL de nutrients ecològics	
A qui va dirigit	Públic en general
Més informació	Consulteu les botigues aquí .

XERRADES I DEGUSTACIONS GRATUÏTES A BIO SPACE

Dia i hora	Tota la setmana
Localització	C/ València, 186, Barcelona
Organització	Bio Space
Tast de productes ecològics i xerrades divulgatives a l'usuari final	
A qui va dirigit	Públic en general
Més informació	www.bioespacio.com

VENDA I DEGUSTACIÓ DE SUCS ECOLÒGICS

Dia i hora	Tota la setmana
Localització	Mercat d'Horta, parades 68-69 Barcelona
Organització	Herbes i Mel - Dietètica Glòria
Venda i degustació de Sucs Ecològics de tot tipus de fruita d'alta qualitat: Pera, Raïm Negre, Pastanaga, Pinya, Taronja, Mango, Préssec, Meló, Pomelo... Vine a tastar-los!	
A qui va dirigit	Públic en general
Més informació	http://www.herbesimelgloria.com

DEGUSTACIÓ DE CEREALS

Dia i hora	Tota la setmana, a la tarda
Localització	C/ Astúries, 22 - Barcelona
Organització	Woki Organic Market Gràcia
Tots els clients que vinguin a la tarda podran tastar les bondats dels cereals. Regalarem una degustació de cereals.	
A qui va dirigit	Públic en general
Més informació	www.facebook.com/WokiOrganicMarket

ESMORZAR AMB CEREALS

Dia i hora	Tota la setmana, al matí
Localització	Ronda Universitat, 20 - Barcelona
Organització	Woki Organic Market Ronda Universitat
Els clients que vinguin al matí podran tastar les bondats dels cereals. Per la consumició d'un cafè, infusió o pastisseria regalarem una degustació de cereals.	
A qui va dirigit	Públic en general
Més informació	www.facebook.com/WokiOrganicMarket

Del 26 d'abril al 4 de maig de 2013

MENÚ RUTA DEL CEREAL BIO	
Dia i hora	del 26 d'abril al 19 de maig, als migdies
Localització	Ronda Universitat, 20 Barcelona
Organització	Woki Organic Market Ronda Universitat
Menú de 23€: 1er gaspatxo de civada, 2º hamburguesa vegetal de lleties, mill, quinoa i civada i postres unes trufes de xocolata amb crema de civada.	
A qui va dirigit	Públic en general
Més informació	www.facebook.com/WokiOrganicMarket