

III Fira d'alimentació i salut

"per al consum ètic, sostenible i solidari"

Lleida, 27 i 28 de novembre de 2010

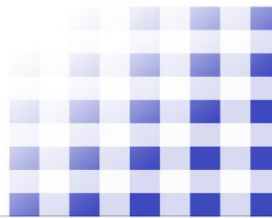
Pavelló 4 recinte firal dels Camps Elisis.

Horari continuat de 10 del matí a 9 del vespre.



Fira de Lleida
www.firadelleida.com

Slow Food®
TERRES DE LLEIDA



III Fira d'alimentació i salut

"per al consum ètic, sostenible i solidari"

TALLERS INFANTILS: Educació del Gust

Dissabte 27

- 16:00 h **Taller de plantes medicinals** (a càrrec de Cucadellum)
- 17:00 h **Fruita dolça per a tot l'any** (Cristina Baldomà, artesana)
- 18:30 h **Alimentació i salut** (Rosa Maria Gràcia, mestra)

Diumenge 28

- 12:00 h **Còctels de fruites** (Escola d'Hoteleria de Lleida)
- 17:00 h **Postres divertides** (César Moritz del restaurant La llotja de Lleida)
- 18:30 h **Alimentació i salut** (Rosa Mari Gràcia, mestra)

RACÓ DEL TAST:

Productes oferts pels elaboradors al visitant: pa, sal, oli, vi, melmelades, formatges, cerveses...

MERCAT DE LA TERRA:

Mercat tradicional amb productors
i artesans d'aliments i plantes
medicinals de qualitat.

Generalitat de Catalunya
Departament d'Agricultura,
Alimentació i Acció Rural

Generalitat de Catalunya
Departament de Medi Ambient
i Habitatge

L'esport **mau** Catalunya
Departament de Turisme i Promoció
Econòmica i Cultural

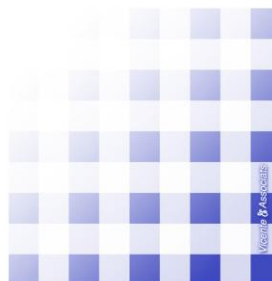
LA PRIMA
Ajuntament de Lleida

CONSELL COMARCAL
DEL SEGRIÀ

Diputació de Lleida

gastroteca.cat
CIAM

Slow Food - Terres de Lleida
C/ Barcelona, 72 baixos - 25600 Balaguer (Lleida) - www.slowfoodterresdelleida.com



CICLE DE CONFERÈNCIES sobre els dos temes bàsics: ALIMENTACIÓ I SALUT

Dissabte 27

- 11:30 h - Sala 1 **Teresa Forcades** (Doctora, teòloga i monja benedictina) - Conferència inaugural
- 13:00 h - Sala 2 **Jaume Sellart** (Acupuntor d'orientació budista) - Teoria bàsica de la memòria i la seva aplicació en l'acupuntura emocional i l'alimentació
- 16:00 h - Sala 1 **Albert Llaó** (Naturòpata) - La gran utilitat de l'aigua de mar
- 17:00 h - Sala 2 **José Calvo** (Meige de família, expert en teràpia floral, colorpuntura i altres teràpies energètiques) - La medicina holística: cap a una medicina integradora. (El benestar interior com a potenciador de la salut física)
- 18:00 h - Sala 1 **Xavier Uriarte** (President de la Lliga anti-vacunació) - Vacunes: la veritat amagada
- 18:00 h - Sala 2 **Presentació del projecte Cuiners km0 de Slow Food** (Mercè Camins del restaurant Casa Mercè de Fontdepou i Enric Millà del restaurant El Dien de Vallfogona de Balaguer)
- 19:00 h - Sala 1 **Presentació del projecte Cultures Trobades de Slow Food** (Gerard Batalla i Artur Bòria, Coordinadors del projecte)
- 19:00 h - Sala 2 **Juan Navarro** (Enginyer agrònom) - Allò que ens diuen les cristal·litzacions (sistema per a demostrar la qualitat dels aliments)

Diumenge 28

- 11:00 h - Sala 1 **Ángel Olaran** (Missioner a Etiòpia) - Dolça Revolució i una altra solidaritat a l'Àfrica
- 12:00 h - Sala 2 **Natàlia Eres** (Oncòloga) - Nutrició sistèmica i càncer
- 12:30 h - Sala 1 **Juan José Mallén** (Donarà testimoni de la teràpia: neteja hepàtica del doctor Moritz)
- 13:00 h - Sala 2 **Gustau Duch** (Veterinari i en aquests moments coordinador de la revista Soberania alimentaria) - Els crims de l'agroindústria
- 13:30 h - Sala 1 **Shinsuke Chujo i Ramón Cos** (impulsors del E.M. a Catalunya) - E.M. Microorganismes efectius per la salut de la terra i les persones
- 16:00 h - Sala 1 **Andreas Kalcker** (Membre fundador de l'ONG Earth Help Project) - La veritat sobre el MMS (diòxid de clor). Un complement revolucionari per a càncer, sida i altres malalties
- 17:00 h - Sala 2 **Anna Tarrés** (Entrenadora de la selecció espanyola de natació sincronitzada) - De la importància de la nutrició en l'esport i en la vida diària
- 18:00 h - Sala 1 **Gaspar Caballero de Segovia** (Especialista en agricultura i inventor del mètode: parades en crestat) - Agricultura ecològica familiar
- 19:00 h - Sala 2 **Catedràtics de la natura** (Josep Vilanova, Tonet de Barri) - Herbes remeieres del nostre entorn

TALLERS DE CUINA amb l'objectiu de difondre la cuina de temporada i d'aprofitament

Dissabte 27

- 17:00 h **El tronc de Nadal** (Georgina Aspa de la pastisseria Baixas de Barcelona)
- 18:30 h **La xocolata** (Quim Vilano i Antonieta Zaccarelli)

Diumenge 28

- 12:00 h **Tot allò que ens podem fer a casa** (Mercè Camins, restaurant Casa Mercè de Fontdepou)
- 13:00 h **Els Canelons de Nadal** (Montse Estruc del restaurant El Cingle de Vacarisses)
- 17:00 h **Pa i coques amb grans recuperats** (Jesús Querol del forn Pa de Ronyó de Torregrossa)
- 18:30 h **Dolços amb Estèvia** (Enric Millà del restaurant El Dien de Vallfogona)



III Fira d'alimentació i salut

