

## ACTIVIDADES QUE SE REALIZARÁN DURANTE LA FERIA

### **Mercado de la Tierra.**

*Un mercado de productores y artesanos de calidad. Emulando a los tradicionales.*

### **Plantas que curan.**

*Sección dedicada a la Plantas y a sus propiedades.*

### **El Rincón de los Aromas y de los Sabores.**

*Se olerán y probarán diferentes productos, sin verlos.*

### **El Rincón del Artista.**

### **"Conoce la Comida, conoce la Historia".**

*Una zona dedicada a la evolución del alimento, comprendiendo desde las primeras épocas trashumantes a las actuales.*

### **El muro de los transgénicos y el de las opiniones.**

### **TALLERES INFANTILES**

Taller del Pan ecológico.  
Taller del Gusto.  
Taller de postres.  
Taller del chocolate.

## Tiempo de Reflexión



La alimentación es un aspecto básico que marca no solo nuestro estado actual de salud, sino también el tipo de vida que disfrutaremos en un futuro.

Y en este sentido, es tan importante seguir una dieta variada y equilibrada, como que los alimentos que la formen sean naturales, sanos y sin aditivos químicos, resumiendo, los de toda la vida.

Desde aquí, les invitamos a conocer un poquito más estos productos, y el trabajo que se esconde detrás de ellos.

**Bienvenidos a la I Feria de Alimentación y Salud**



**Con la Colaboración de:**



Slow Food Terres de Lleida  
C/ Lleida nº 1 Baixos  
25600 Balaguer ( Lleida )  
[www.slowfood.es](http://www.slowfood.es)

## I FERIA DE ALIMENTACIÓN Y SALUD



**15 Y 16 DE  
NOVIEMBRE  
EN EL  
RECINTO FERIA  
DE BALAGUER**

Organizada por Slow  
Food Terres de Lleida



## SABADO 15 DE NOVIEMBRE

### Sala de conferencias

- 11:00 h. **Apertura.**  
*A cargo del muy honorable ex-presidente de la Generalitat Pasqual Maragall, el presidente de Slow Food Terres de Lleida Joan Inglada, el presidente del Consell Comarcal de la Noguera Vicent Font y el alcalde de Balaguer Miguel Aguilà.*
- 11:30 h. **Conferencia inaugural**  
*Por el maestro cocinero Santi Santamaría*
- 12:00 h. **Las Flores de Bach.**  
*Ana Santos, naturópata y experta en terapias florales.*
- 13:00 h. **Alimentos imprescindibles para vivir, amar y recordar.**  
*Pilar Sempau. Dietista, nutricionista y escritora.*
- 16:30 h. **Los peligros de la industria alimentaria.**  
*Miguel Jara, escritor y periodista independiente.*
- 17:30 h. **Alergias Alimentarias.**  
*Ana Cisteró jefa del servicio de alergias de USP, Instituto Universitario Dexeus de Barcelona y su colaboradora María Rueda.*
- 18:30 h. **La recuperación de especies, la Biodiversidad alimentaria.**  
*Gerard Batalla, técnico de Slow Food Terres de Lleida y Enric Bartra, productor de Malvasía de Sitges de Slow Food Garraf.*

### Rincón de la Cata y la Gastronomía

- 11:30 h. **El chocolate nativo.**  
*Antonieta Zacarelli de Chocolates la Vall d'Or.*
- 12:30 h. **Mató, brossat y recuit.**  
*Montse Blanch productora de los quesos de Tórrec.*
- 13:00 h. **Mermeladas y confituras ecológicas del Rebost de l'Empordanet.**  
*Con su productor Manel Esteban Pages y Enric Milla, jefe de cocina de El Dien Restaurant.*
- 16:30 h. **El vino negro ecológico.**  
*Cata vertical de los vinos Petit Grealó 04/05 y Flor de Grealó 04/05 por los enólogos Patri Morillo y Pep Aguilar.*
- 17:30 h. **Degustación de productos de África.**  
*D'Jénébau N'Diaye, de la Asociación de Mujeres de Mali.*
- 18:30 h. **Licores y ratafías artesanales.**  
*Merçè Camins, jefa de cocina del Restaurant Casa Merçè de Font de Pou y elaboradora de diferentes productos artesanales.*

## DOMINGO 16 DE NOVIEMBRE

### Sala de conferencias

- 10:30 h. **La Stevia.** *Josep Pàmies, defensor de la Stevia en España, Tomas Martínez escritor y José Cruz Cavero de la Asociación Europea de la Stevia (EUSTAS).*
- 11:00 h. **Stevia: intercambio de experiencias entre diabéticos.**
- 13:00 h. **Plantas, alimentos, remedios y cultura popular.** *Joan Vallés, escritor y profesor de Botánica de la Universidad de Barcelona.*
- 16:30 h. **Slow Action en Mali: cooperación y desarrollo.** *Su excelencia el embajador de Malí Mohamed Salia Sokona y Mambé Dembele Koumaré, vicepresidente de Slow Action.*
- 17:30 h. **Transgénicos, las mentiras de un mito. Situación política en Europa.** *Juan Felipe Carrasco, responsable de la campaña de transgénicos de Greenpeace en España.*
- 18:30 h. **Dinero y conciencia: economía, alimentación y salud.** *J. Antoni Melé Cartañá, director territorial de Triodos Bank en Catalunya y Baleares.*
- 19:30 h. **Clausura.** *A cargo de su excelencia el embajador de Malí en España Mohamed Salia Sokona, el presidente de Slow Food España Mariano Gomez, el Honorable Señor Joaquín Llena, conseller del Departamento de Agricultura, Alimentación y Acción Rural de la Generalitat de Catalunya y el presidente de Diputación de Lleida Jaume Gilibert.*

### Rincón de la Cata y la Gastronomía

- 10:30 h. **Preparación de los Platos del Concurso.**
- 12:30 h. **I Concurso de Recuperación de Recetas Antiguas** y entrega de Premios.
- 13:30 h. **Cata organoléptica de Arroces de l'Estany de Pals** con su productor *Albert Grassot y Jordi Rives que dirige el Restaurante centenario Cal Ros en Girona.*
- 15:30 h. **Los secretos de la trufa.** *Ismael Ferrer, profesor de Cocina de la escuela de Hostelería de Caspe.*
- 16:30 h. **La cocina de la Stevia.** *Ignacio Fontclara y Enric Milla, cocineros pioneros en el uso de la Stevia.*
- 17:30 h. **El bacalao artesano del Rebost d'en Portet,** con el elaborador *Joan Portet y Sergi de Meià jefe de cocina de Mon Vinic en Barcelona.*
- 18:30 h. **Cata organoléptica de aceites del Molí de Torms**  
*Por Josu Zaldua.*