

III Fira d'alimentació i salut

"por un consumo ético, sostenible y solidario"


Slow Food®
TERRES DE LLEIDA

Lleida, 27 y 28 de noviembre de 2010

Pavellón 4 recinto ferial de los Camps Elisis.

Horario continuado de 10 de la mañana a 9 de la noche.



Fira de Lleida
www.fradelleida.com

CICLO DE CONFERENCIAS sobre los dos temas básicos: ALIMENTACIÓN Y SALUD

Sábado 27

- 11:30 h - Sala 1 **Teresa Forcades** (Doctora, teóloga y monja benedictina) - Conferencia inaugural
- 13:00 h - Sala 2 **Jaume Sellart** (Acupuntor de orientación budista) - Teoría básica de la memoria y su aplicación en la acupuntura emocional y la alimentación
- 16:00 h - Sala 1 **Albert Llaó** (Naturópata) - La gran utilidad del agua de mar
- 17:00 h - Sala 2 **José Calvo** (Médico de familia experto en terapia floral, colorpuntura i otras terapias energéticas) - La medicina holística: hacia una medicina integradora (El bienestar interior como potenciador de la salud física)
- 18:00 h - Sala 1 **Xavier Uriarte** (Presidente de la liga anti vacunación) - Vacunas: la verdad oculta
- 18:00 h - Sala 2 **Presentación del proyecto Cocineros Km 0 de Slow Food** (Mercè Camins del restaurante Casa Mercè de Fontdepou y Enric Millá del restaurante 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** (Ingeniero agrónomo) - Todo lo que nos cuentan las cristalizaciones; sistema para demostrar la calidad de los alimentos

Domingo 28

- 11:00 h - Sala 1 **Angel Olan** (Misionero en Etiopía) - Dulce Revolución, otra solidaridad en África
- 12:00 h - Sala 2 **Natalia Eres** (Oncóloga) - Nutrición sistémica y cáncer
- 12:30 h - Sala 1 **Juan José Mallén** (Dará testimonio de la terapia de limpieza hepática del doctor Moritz)
- 13:00 h - Sala 2 **Gustau Duch** (Veterinario y coordinador de la revista Soberanía Alimentaria) - Los crímenes de la agroindustria
- 13:30 h - Sala 1 **Shinsuke Chujo y Ramón Cos** (Impulsores del E.M. en Cataluña) - E.M. Microorganismos efectivos para la salud de la tierra y las personas
- 16:00 h - Sala 1 **Andreas Kalcker** (Miembro fundador de la ONG Earth Help Project) - La verdad sobre el MMS (dioxido de cloro) Un complemento revolucionario para el cáncer, sida y otras enfermedades
- 17:00 h - Sala 2 **Anna Tarrés** (Entrenadora de la selección española de natación sincronizada) - La importancia de la nutrición en el deporte y en la vida diaria
- 18:00 h - Sala 1 **Gaspar Caballero de Segovia** (Especialista en agricultura e inventor del método: parades en crestall) - Agricultura ecológica familiar
- 19:00 h - Sala 2 **Josep Vilanova y tonet de Barri** (Catedráticos de la naturaleza) - Hierbas medicinales de nuestro entorno

TALLERES DE COCINA, con el objetivo de difundir la cocina de temporada y aprovechamiento

Sábado 27

- 17:00 h **Tronco de Navidad** (Georgina Aspa, de la pastelería Baixas de Barcelona)
- 18:30 h **El chocolate** (Quim Vilano y Antonieta Zacarelli)

Domingo 28

- 12:00 h **Todo lo que nos podemos hacer en casa** (Mercè Camins, restaurant Casa Mercè de Fontdepou)
- 13:00 h **Los canelones de Navidad** (Montse Estruc, restaurant El Cingle de Vacarisses)
- 17:00 h **Pan y cocas elaborados con granos recuperados** (Jesus Querol, horno Pa de Ronyó de Torregrossa)
- 18:30 h **Dulces con Estèvia** (Enric Millá, restaurant El Dien de Vallfogona de Balaguer)

TALLERES INFANTILES: educación del gusto

Sábado 27

- 16:00 h **Taller de plantas medicinales** (a cargo de Cucadellum)
- 17:00 h **Fruta dulce para todo el año** (Cristina Baldomá, artesana)
- 18:30 h **Alimentación y Salud** (Rosa Maria Gràcia, maestra)

Domingo 28

- 12:00 h **Cocteles de frutas** (Escuela de Hostelería de Lleida)
- 17:00 h **Postres divertidos** (César Moritz, restaurant la Llotja de Lleida)
- 18:30 h **Alimentación y Salud** (Rosa Maria Gràcia, maestra)

RINCÓN DE LA CATÀ:

Productos ofrecidos por los productores y elaboradores al visitante, pan, sal, aceite, vino, mermeladas, quesos, cervezas...

MERCADO DE LA TIERRA:

Mercado tradicional con productores y artesanos de alimentos y plantas medicinales de calidad.



III Fira d'alimentació i salut
"por un consumo ético, sostenible y solidario"


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


Generalitat de Catalunya
Departament de Medi Ambient
i Habitatge


L'esport mou Catalunya



Ajuntament de Lleida


CONSELL COMARCAL
DEL SEGRIÀ


Diputació de Lleida


gastroteca.cat


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