

Tercera edició

Fira d'Alimentació i Salut

# Per una nova cultura alimentària

TALLERS I TASTOS COMPLETEN LA FIRA, QUE CREIX FINS ALS 125 EXPOSITORS

Lleida trenca una llança a favor dels aliments bons, sans i justos. És el lema de Slow Food Terres de Lleida, que organitza aquest cap de setmana la tercera fira d'Alimentació i Salut.

El recinte de Fira de Lleida acull el saló, que creix fins als 125 expositors (un 47%) i augmenta la superfície un 40%. El pavelló 4 serà la seu del Mercat de la Terra, on es concentraran els productors, artesans i restauradors. Compartirà l'espai amb el Racó de Tast, amb una selecció de productes a degustar pel públic i els tallers, centrats tant en la cuina de temporada com l'educació del gust. Ho completarà un cicle de 17 conferències al Palau de Vidre, que abordaran disciplines tant diverses com l'acupuntura emocional o la medicina holística. Amb la mateixa entrada s'accedeix als dos espais.

## Conferències de Forcades, Tarrés i Olaran

Figures de prestigi com la monja benedictina Teresa Forcades, l'entrenadora de la selecció espanyola de natació sincronitzada, Anna Tarrés, o el misioner Angel Olarán seran alguns dels ponents que prendran part a les xerrades. A més, es presentaran els projectes Cuiners km.0 i Cultures Trobades, fets per Slow Food. La iniciativa vol potenciar la bona educació alimentària, basada en els productes naturals i de qualitat.



COMUNICANT BP

**SENSIBILITZAR A L'ESCOLA.** L'entitat demanarà al pròxim Govern de la Generalitat que inclogui a tots els col·legis els horts escolars, els jardins de la salut (amb plantes i herbes medicinals) i una assignatura sobre alimentació al currículum escolar. Així ho va anunciar el seu president, Joan Inglada, en el decurs de la presentació de la fira.

## PROGRAMA

### DISSABTE 27

- 11:30 Conferència inaugural a càrrec de la doctora, teòloga i monja benedictina Teresa Forcades. A la sala 1.
- 11:30 Conferència sobre teoria bàsica de la memòria i la seua aplicació en l'apicultura emocional i l'alimentació, a càrrec de Jaume Sellart. A la sala 2.
- 12:00 Conferència *La gran utilitat de l'aigua de mar*, d'Albert Llaó. Sala 1.
- 12:00 Taller infantil de plantes medicinals a càrrec de Cucadellum.
- 12:00 Conferència *Medicina holística: cap a una medicina integradora*, a càrrec de José Calvo. A la sala 1.
- 12:00 Taller infantil de fruita dolça a càrrec de Cristina Baldomà.
- 12:00 Taller de cuina *El tronc de Nadal*, a càrrec de Georgina Aspa.
- 12:00 Conferència *Vacunes: la veritat amagada*, de Xavier Uriarte. Sala 1.
- 12:00 Presentació del projecte Cuiners km.0 de Slow Food. A la sala 2.
- 12:00 Taller sobre el xocolata a càrrec de Quim Vilano i Antonieta Zacarell.
- 12:00 Taller infantil d'alimentació i salut, a càrrec de Rosa Maria Gràcia.
- 12:00 Presentació de Cultures Trobades de Slow Food. A la sala 1.
- 14:00 Conferència *Allò que ens diuen les cristal·litacions*. A la sala 2.

### DIUMENGE 28

- 11:00 Conferència *Dolça revolució i una altra solidaritat a Àfrica*, a càrrec d'Àngel Olarán. A la sala 1.

- 12:00 Conferència *Nutrició sistèmica i càncer*, de Natàlia Eres. A la sala 2.
- 12:00 Taller infantil de còctel de fruites a càrrec de l'Escola d'Hoteleria.
- 12:00 Taller *Allò que ens podem fer a casa* a càrrec de Mercè Camins.
- 12:00 Juan José Mallén donarà testimoni de la teràpia neteja hepàtica del doctor Moritz. A la sala 1.
- 12:00 Conferència *Els crims de l'agro-indústria*, de Gustau Duch. A la sala 2.
- 12:00 Taller sobre els canals de Nadal a càrrec de Montse Estruch.
- 12:00 Conferència *EM: microorganismes efectius per a la salut i les persones* a càrrec de Shinsuke Chujo i Ramón Cus. A la sala 1.
- 14:00 Conferència *La veritat sobre l'MMS*. Un complement revolucionari per al càncer, sida i malalties. Sala 1.
- 14:00 Conferència *De la importància de la nutrició en l'esport i en la vida diària*, amb Anna Tarrés. A la sala 2.
- 14:00 Taller infantil de postres divertides, a càrrec de César Moritz.
- 14:00 Taller sobre pa i coques amb grans recuperats, de Jesús Querol.
- 14:00 Conferència *Agricultura ecològica familiar*, de Gaspar Caballero d. A la sala 1.
- 14:00 Taller *Dolços amb estèvia*, a càrrec d'Enric Millà.
- 14:00 Taller infantil d'alimentació i salut a càrrec de Rosa Mari Gràcia.
- 14:00 Conferència *Herbes remeieres del nostre entorn*, a càrrec de Cate-dràtics de la Natura. A la sala 2.

# III Fira d'alimentació i salut

“per al consum ètic, sostenible i solidari”



Slow Food  
TERRES DE LLEIDA

Fira de Lleida  
www.firadelleida.com

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.

