

PAISATGE + ALIMENTACIÓ + CREATIVITAT + IDENTITAT

Vivim uns moments especials. Hom diria que els pilars del sistema de producció i de consum hegemònic vigents fins fa quatre dies mostren esquerdes, i que aquell model de creixement que, abans d'ahir, semblava inqüestionable, es troba avui en quarantena. Ahir, emergeixen a tort i a dret noves actituds davant els recursos naturals, davant el paisatge, davant els llocs de la vida quotidiana. Es reclama una vida més completa, més plena de sentit. En aquest procés té un paper cabdal tot el que té a veure amb una alimentació més sana, vinculada als productes autòctons i respectuosa amb l'entorn. Una alimentació creativa, imaginativa i, sobretot, entesa com a expressió de la identitat d'un lloc i del seu rostre, el paisatge. Conscients de la gran quantitat d'iniciatives interessants que en aquests moments estan emergint en aquest context, l'Observatori del Paisatge de Catalunya, en col·laboració amb la Fundació Catalunya-La Pedrera i la Fundació Alcía, es proposa amb aquest seminari debatre a fons la relació existent entre paisatge, alimentació, creativitat i identitat com una via més per contribuir a trobar una sortida sòlida i consistent d'una de les pitjors crisis sistèmiques que han patit la nostra societat i la nostra economia.

INFORMACIÓ I INSCRIPCIONS:

www.catpaisatge.net
observatori@catpaisatge.net
972 27 35 64
#paisaliment

Les ponències seran en l'idioma en què figuren en aquest programa. No hi haurà servei de traducció simultània.

El preu del seminari és de 30 euros i gratuït per a estudiants i persones inscrites al Servei d'Ocupació de Catalunya o a l'INEM (caldrà enviar o mostrar un document que ho acrediti). Una vegada feta la inscripció i, si escau, el pagament, rebreu un missatge de confirmació de l'Observatori del Paisatge. En cas de no rebre'l en un termini de tres dies, poseu-vos en contacte amb nosaltres. La inscripció no es pot donar per confirmada fins que no s'hagi rebut el missatge.

Forma de pagament:
Transferència bancària al Consorci de l'Observatori del Paisatge, al número de compte 2013 0753 76 0200707266 de CatalunyaCaixa.

DIJOUS 12

Inscripcions i lliurament de documentació 9.00 - 9.30 h
Presentació i inauguració del seminari | Marta Lacambra, directora general de la Fundació Catalunya-La Pedrera; Jordi Sala, director general de Desenvolupament Rural del Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca, Alimentació i Medi Natural; Toni Massanés, director general de la Fundació Alcía; Joan Nogué, director de l'Observatori del Paisatge de Catalunya 9.30 - 10.00 h

PRIMER PLAT. REPENSANT L'ESPAI RURAL: NOUS USOS, NOUS PAISATGES

Un món rural en canvi | Isabel Salamaña, professora del Departament de Geografia de la Universitat de Girona 10.00 - 10.45 h
Pausa-cafè 10.45 - 11.15 h
Estrategias culturales para la revitalización del campo | Fernando García-Dory, promotor del projecte Campo Adentro i agroecòleg 11.15 - 12.00 h
The future of local food. The Incredible Edible experience | Pam Warhust, creadora del projecte Incredible Edible i expresidenta del comitè que gestiona el patrimoni forestal de Gran Bretanya 12.00 - 12.45 h
Debat | Moderat per Joan Nogué, director de l'Observatori del Paisatge de Catalunya 12.45 - 13.30 h
Dinar 13.30 - 15.00 h

SEGON PLAT. PAISATGE, ALIMENTACIÓ I CREATIVITAT

L'aliment de l'Art o l'Art i l'alimentació | Ricard Planas, director de la revista *Bonart* 15.00 - 15.45 h
Identitat, pertinença i sector agroalimentari: el rol de la marca territorial | Jordi de San Eugenio, director i professor del Departament de Comunicació de la Universitat de Vic 15.45 - 16.30 h
Debat | Moderat per Pere Sala, coordinador de l'Observatori del Paisatge de Catalunya 16.30 - 17.15 h
Els sentits en l'alimentació | Taller i intervenció a cura de Toni Massanés, director general de la Fundació Alcía 17.30 - 19.00 h

DIVENDRES 13

POSTRES. ECONOMIA I IDENTITAT A TRAVÉS DE LA PRODUCCIÓ AGRÍCOLA VINCULADA A UN PAISATGE

Paisatge, alimentació i turisme | José Antonio Donaire, professor de l'Escola de Turisme de la Universitat de Girona 9.00 - 9.45 h
El paisatge vitivinícola a Europa | Soazig Darnay, arquitecta del paisatge 9.45 - 10.30 h
Pausa-cafè 10.30 - 11.00 h
Taula rodona: tastets d'experiències | Moderada per Josep Guix, enginyer agrònom i professor d'agricultura a l'IES-SEP La Garrotxa 11.00 - 14.00 h

TASTETS D'EXPERIÈNCIES:

1. Cooperativa de l'Olivera, Vallbona de les Monges: producció, paisatge i compromís social. Carles de Ahumada, director de la Cooperativa de l'Olivera
2. Quality Suber, Santa Coloma de Farners: empresa de nova creació formada per productors forestals i industrials a fi d'impulsar l'aprofitament i la valorització del suro català. Joan Rovira, secretari general del Consorci Forestal de Catalunya
3. Riet Vell, Amposta: empresa creada per SEO/BirdLife per promoure una agricultura respectuosa amb l'entorn. Juan Carlos Cirera, director general de Riet Vell
4. Projecte Grípià, Pallars Sobirà: Escola de Pastors de Catalunya, revalorització i comercialització de la llana d'ovelles de raça Xisqueta i banc de terres. Vanessa Freixa, directora de l'Escola de Pastors
5. Xarxa de Custòdia del Territori, Vic: el valor afegit de la custòdia del territori en els productes agrícoles. Montserrat Barniol, presidenta de la Xarxa de Custòdia del Territori

Cloenda 14.00 h

MÓN SANT BENET. SANT FRUITÓS DE BAGES
12 i 13 de desembre de 2013

Observatori del Paisatge

Fundació
Catalunya - La Pedrera

