PARC DE LA SÉQUIA

CURS DELS SABERS TRADICIONALS DE L'AGRICULTURA I L'ETNOBOTÀNICA

21-22 de novembre i 19-20 de desembre de 2026

Casa de la Culla - Manresa

Curs dels sabers tradicionals de l'agricultura i l'etnobotànica de la comarca del Bages

Curs teoricopràctic de tallers centrats en la recuperació, preservació i difusió del patrimoni immaterial vinculat a l'horta, l'agricultura tradicional i l'etnobotànica de la comarca del Bages.

Formació que ajuda a conèixer les tècniques, els oficis artesanals i la gastronomia històrica que formen part patrimoni etnològic immaterial i de la memòria col·lectiva catalana.

El programa s'estructura en sis eixos temàtics que aborden pràctiques històriques de les cases de pagès: l'elaboració de tints naturals, les conserves de supervivència, la farmaciola popular, els receptaris tradicionals amb productes de l'horta, la cuina de plantes oblidades i la creació de planters de varietats locals.

Objectius de la formació

L'objectiu principal d'aquest cicle formatiu radica en la transmissió del patrimoni etnològic immaterial de la cultura agrària de la comarca del Bages per afavorir la seva salvaguarda i recuperació.

Les sessions persegueixen valorar els sabers tradicionals vinculats als antics oficis històrics (com la tinció vegetal de fibres), la gastronomia de proximitat i d'autosuficiència, l'etnobotànica remeiera i la preservació indispensable de l'agrodiversitat local.

Aquest propòsit es materialitza mitjançant un aprenentatge de caràcter pràctic que ajudaran a evitar la desaparició d'aquestes tècniques – relacionades amb una forma de vida - i fomentar-ne l'aplicació contemporània.

Programa

Dissabte 21 de novembre.

- 9.30 a 13:30h. Conserves històriques i de supervivència amb fruites. Cooperativa Corremarges.
- 15 a 18:30h. Recuperació del receptari tradicional amb productes de l'horta. Ignasi Sala, Restaurant Mas de la Sala.

Diumenge 22 de novembre.

- 9.30 a 13:30h. Tints naturals i processament de fibres. Esther Tomas, Can Viranes.

Dissabte 19 desembre.

- 9.30 a 13:30h. Planificació i elaboració de planters de varietats agrícoles locals. Xènia Torres, projecte Esporus.
- 15 a 18:30h. L'etnobotànica i la farmaciola popular. Ester Casas, Joana la Negra.

Diumenge 20 desembre.

- 9.30 a 13:30h. Aprofitament gastronòmic de les plantes oblidades i ruderals. Col·lectiu Eixarcolant.

Preus

- **Curs sencer, 6 sessions: 235 €/ per persona.**
- **Per cada sessió: 52 €/ per persona.**

La realització del curs està condicionat a un mínim d'inscripcions.

RESERVA

Sessions formatives

Planificació i elaboració de planters de varietats agrícoles locals

Amb la col·laboració directa d'Esporus, el Banc de Llavors del Bages, aquesta sessió posa en valor la tasca fonamental de conservació de la riquesa genètica tradicional de la comarca. El taller dota els alumnes dels coneixements necessaris per identificar l'agrodiversitat autòctona i els capacita per dissenyar, organitzar i executar la seva pròpia producció.

Com a resultat pràctic de la sessió, cada participant aprendrà a planificar i confeccionar un planter de varietats locals diferents per poder ser utilitzades al l'hort o al balcó.

Formadora: Xènia Torras Martí. Banc de llavor Esporus, l'ERA

L'etnobotànica i la farmaciola popular

Històricament, per tal de garantir la salut humana i del bestiar, les masies disposaven d'un conjunt de remeis basats en plantes cultivades i recol·lectades de l'entorn. Aquest taller contextualitza la composició d'aquestes antigues farmacioles de pagès i instrueix els participants en els mètodes tradicionals d'extracció d'olis essencials i principis actius.

La formació conclou amb l'elaboració i l'adquisició, per part dels assistents, de dos productes remeiers (una crema i una barreja d'herbes medicinals), acompanyats del seu corresponent receptari d'ús.

Formadora: Ester , Joana la Negra

Aprofitament gastronòmic de les plantes oblidades i ruderals

La dràstica reducció de la biodiversitat agrícola i la limitació del rebost tradicional han propiciat que moltes plantes antigament conreades passin a ser considerades actualment com a espècies ruderals o adventícies. El present taller pretén revertir aquest desconeixement, formant els participants en la identificació i l'aprofitament d'aquestes espècies.

L'activitat inclou el procés complet de preparació de productes alimentaris, de manera que els alumnes produiran i s'enduran dos elaborats culinaris específics, així com el receptari associat a aquestes plantes oblidades.

Formadora: Col·lectiu Eixarcolant.

Aprofitament gastronòmic de les plantes oblidades i ruderals

La dràstica reducció de la biodiversitat agrícola i la limitació del rebost tradicional han propiciat que moltes plantes antigament conreades passin a ser considerades actualment com a espècies ruderals o adventícies. El present taller pretén revertir aquest desconeixement, formant els participants en la identificació botànica i l'aprofitament d'aquestes espècies.

L'activitat inclou el procés complet de transformació alimentària, de manera que els alumnes produiran i s'enduran dos elaborats culinaris específics, així com el receptari associat a aquestes plantes oblidades.

Formador: Guillem, Associació Corremarges.

Recuperació del receptari tradicional amb productes de l'horta

Els canvis en els hàbits de consum i les actuals dinàmiques de distribució han provocat el desús de nombroses plantes hortícoles de gran valor patrimonial. Aquesta sessió teoricopràctica està dissenyada per redescobrir i posar en valor la gran diversitat botànica utilitzada antigament en la gastronomia domèstica.

En finalitzar el taller, els participants hauran integrat aquests coneixements i tècniques per a l'elaboració guiada de receptari tradicional.

Formador: Ignasi Sala (Rest Mas de la Sala)

Tints naturals i processament de fibres

Aquesta sessió introdueix l'estudi de les espècies botàniques i els mecanismes tradicionals emprats per a la tinció de fibres vegetals i animals, previs a l'aparició dels processos químics i els colorants sintètics. El taller abasta de manera pràctica tot el procés de tinció: des de la preparació de les fibres, passant pel tintat, fins a la fixació del colorant.

Com a resultat de l'aprenentatge, cada participant elaborarà i s'endurà un mostrari de fils tenyits exclusivament amb aquests procediments vegetals.

Formadora: Esther Tomàs

Data de realització

- 21 i 22 de novembre.

- 19 i 20 de desembre.

Aquest curs es realitza de manera intensiva en dos caps de setmana. Cada cap de setmana es realitzen tres sessions.

Horaris

- Matí: de 9:30 a 13 h

- Tarda: de 15 a 18:30 h

En cada mòdul es dedica uns 45 minuts als continguts teòrics i la resta del temps, a la realització practica.

Al voltant de la Culla hi ha bars o restaurants.

Disposem d'espai per dinar si us el voleu portar

Lloc de realització

Casa de la Culla

Carrer Culla s/n. Enllaç maps

Transport

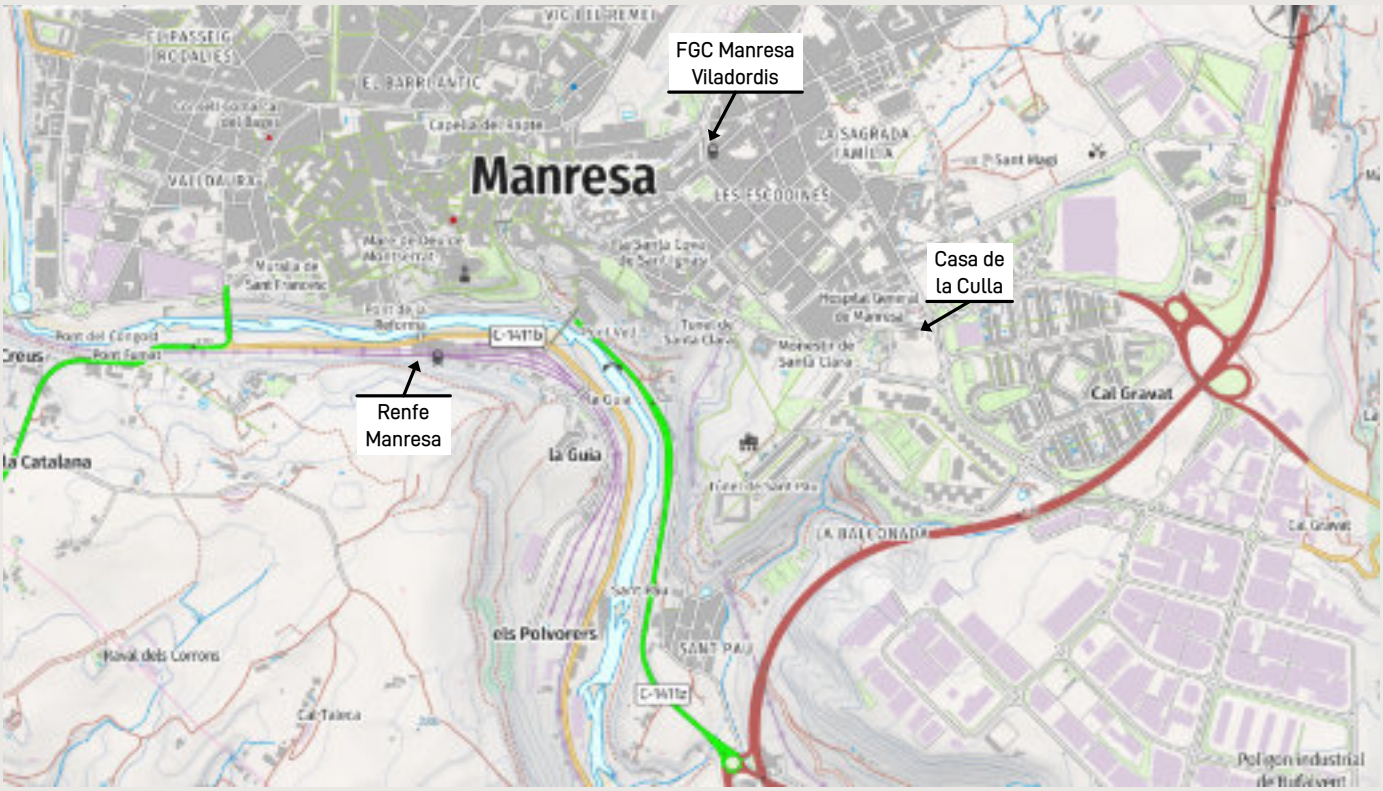
Podeu accedir a la Casa de la Culla:

En cotxe (al costat de l'Hospital de Sant Joan de Deu), amb connexió a la C-55

2 minuts de la parada "Sant Joan de Deu" de les línies 1 i 8 dels autobusos de Manresa. Autobusos Sagalés, línies 530, 761, 781 i 782.

Estació de Manresa – Viladordis dels FGC: a peu 15 minuts.

Estació de Manresa – Renfe: a peu 25 minuts o connexió bus Manresa línia 8

Accessibilitat

Els espais de la Culla no són accessibles a persones amb mobilitat reduïda.