

27 de maig - 18h ☉

Xerrada: "Productes ecològics per a la cura de la salut"

Biosfera. C/ Miguel de Cervantes, 10. **Tortosa.** 977444233. Beneficis dels aliments ecològics i principals diferències amb els convencionals. A càrrec d'Arancha Coromina, dietista-nutricionista.

29 de maig - 12:30h

Tastet d'un Delta a MónNatura

MónNatura Delta de l'Ebre. Ctra. del Poblenou del Delta a les Salines. **Amposta.** 977053801. 12 €. Visita gastronòmica, on un plat molt conegut com és l'arròs caldós, farà de fil conductor de l'activitat. Els participants gaudiran d'un petit tastet amb productes ecològics.

29 de maig - 10 a 19h

Identitat Extra Virgin Olive Oil ofereix Tour agrícola i gastronòmic a les Terres de l'Ebre, Reserva de la Biosfera Riu Estrets Parc Natural dels Ports; Finca el Tossal; Horta de Sant Joan. Convent Sant Salvador.

Pl. Catalunya (oficina de turisme). **Horta de Sant Joan.** 620598182. 30€ + 12 anys, 10€ de 6 a 12 anys, gratuït menors de 6 anys. Matí, caminada pel Riu Estrets i visita guiada per "El Tossal", finca amb oliveres centenàries. A l'hora de dinar es farà una clotxa, un plat molt típic dels pagesos. A la tarda visita al poble d'Orta.

MENÚS ECOLÒGICS

**L'AMETLLA DE MAR
CÀMPING AMETLLA**

Menú Setmana Bio

20 al 29 de maig - 13 a 15:30h i de 19:30 a 22h.
Paratge Santes Creus, s/n. 27 €. Mínim 2 persones.
977267784

**SANT CARLES DE LA RÀPITA
RESTAURANT VENTALL DE FREDDY**

Menú BIO: "Un viatge per la serra del Montsià"

23 al 27 de maig
Avinguda Constitució, 1 Bis. 28 €.

**SANT CARLES DE LA RÀPITA
RESTAURANT LLANSOLA 1921**

Menú BIO: "Un viatge pel Delta de l'Ebre"

23 al 27 de maig - 13 a 16h i de 21 a 23h
Sant Isidre, 98. 28€. 699434985.

**SANT CARLES DE LA RÀPITA
RESTAURANT ALBERT GUZMÁN**

Menú Setmana Bio

23 al 27 de maig
St. Isidre 255. 28€. 661102672.

**SANT CARLES DE LA RÀPITA
HOTEL RESTAURANT CAN BATISTE**

Menú Setmana Bio

23 al 27 de maig
St. Isidre, 204. 28€. 661102672.

**SANT CARLES DE LA RÀPITA
RESTAURANT MIAMI CAN PONS**

Menú Setmana Bio

23 al 27 de maig
Passeig Marítim, 18-20. 28€. 661102672.

**EL PERELLÓ
RESTAURANT MAS D'EN CURTO**

Menú Setmana Bio

27 de maig - 13 a 18h
Camí de la bassa d'en Ferrà km 6.3 Mas d'en Curto. 44 €.
977267302 / 696777555.

LLEGENDA

Inscripció prèvia ☑
Activitat gratuïta ☉

Setmana Bio

per l'alimentació ecològica



Podeu trobar més activitats i la resta d'informació a pae.gencat.cat/setmanabio

DEL 20 AL 29 DE MAIG DE 2016

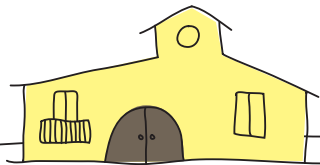


pae.gencat.cat/setmanabio



Generalitat
de Catalunya

ACTIVITATS



19 de maig - 18h ☉

Xerrada: "La nutrició ecològica com a principal factor de salut"

Biosfera. C/ Miguel de Cervantes, 10. **Tortosa.** 977444233. Xerrades sobre els beneficis per a la salut dels productes ecològics, a càrrec de Kim Sorensen.

20 i 27 de maig - 15 a 17h

Xerrada-visita sobre el projecte de l'associació Obre't'ebre

Eco-hort del canal de Roquetes. Av. Ports de Caro, 19 baix. **Roquetes.** 661717608. Preu: la voluntat. Explicació del funcionament de l'associació Obre't'ebre a través dels seus responsables. Lloc de trobada: pastisseria Noa.

20 de maig - 18h ☉

Xerrada: "Nutrició ecològica i flora bacteriana nutricional"

Biosfera. C/ Miguel de Cervantes, 10. **Tortosa.** 977444233. Beneficis de la nutrició ecològica sobre la flora bacteriana nutricional, a càrrec de Teresa Cid Puig.

20 de maig - 18 a 20h ☉

Iniciació a la degustació d'olis ecològics a Biosfera Ecocenter

Biosfera. C/ Miguel de Cervantes, 10. **Tortosa.** 977444233. Xerrada sobre oli ecològic, simultàniament es farà un tast de diferents olis per apreciar textures, sabors i colors, a càrrec de Jordi Turch.

20 de maig - 19:30h ☉

Presentació de la Setmana Bio i xerrada "Cultivar i menjar salut. La importància del cultiu ecològic per a agricultors i consumidors"

Escola Agrària d'Amposta. C/ Josep Tarradellas, 2. **Amposta.** 977701500. Xerrada sobre els cultius ecològics.

20 al 22 de maig - 11 a 14:30h i de 17:30 a 20:30h ☉

Mescla. Cuina, paisatge i turisme al Racó de l'Ecològic

Espai Ebre Terra. C/ Sant Miquel, 1. **Deltebre.** 977489309. Fira gastronòmica de productes de les Terres de l'Ebre, on hi haurà el Racó de l'Ecològic, amb més de 12 expositors de productes BIO d'aquestes comarques.

20 al 28 de maig - horari comercial

Promoció Quinoa Real marca REL

Botigues associades a Bioconsum. Consultar a www.rel.bio. Campanya promocional amb la Quinoa Real de la marca REL. Descompte i entrega d'una postal amb explicació nutricional sobre la quinoa i una recepta.

20 al 29 de maig

Visita al Jardí Botànic Ecològic de plantes medicinals Ecoherbes Park

Jardí Botànic Ecoherbes Park. Urb. Sant Pere, 1. **L'Ampolla.** 671009977. Lliure 4,50 € / guiada 6 €. Visita a un Jardí Botànic ecològic de 20.000 m2, amb més de 400 espècies de plantes medicinals, aromàtiques i culinàries.

20 al 29 de maig

Tast de productes ecològics a mel Múria

Múria. Av. Catalunya, 23. **El Perelló.** 977490034. Degustacions de productes ecològics, descompte en compres i sorteig d'un cistell.

20 al 29 de maig - 12h ☉

Cada dia un tast a Ekobo

Ekobo. Av. de la Ràpita, 36. **Amposta.** 635323177. Recepta saludable i ecològica més tast.

20 al 29 de maig

Ecoherbes: Herbes i infusions ecològiques, "salut i benestar"

Jardí Botànic Ecoherbes Park. Urb. Sant Pere, 1. **L'Ampolla.** 671009977. Herbes i infusions ecològiques, "salut i benestar". Descompte del 25% (Especial Setmana Bio).

21 de maig - 10 a 13h ☉

Arròs ecològic a SEO/BirdLife - Riet Vell. Qualitat, biodiversitat i molt més el Dia Europeu de la Xarxa Natura 2000

Reserva de Riet Vell. Ctra. Eucaliptus, Km. 18,5. **Amposta.** 616290246. Visita a la finca agrícola i a l'observatori d'aus. Celebració del Dia Europeu de la Xarxa Natura 2000. Participació en els treballs agrícoles propis del moment en el cultiu de l'arròs ecològic. Menú amb arròs ecològic en restaurants propers a la Reserva.

21 de maig - 11 a 13h

Celler Frisach ofereix vins a la trinxera

Celler Frisach. Av. Catalunya 26. **Corbera d'Ebre.** 696023617. 15 €. A l'antic epicentre de la batalla de l'Ebre, es gaudirà dels vins mentre es coneix la filosofia de treball i de vida d'aquest petit celler d'autor arrelat a la Terra Alta.

21 de maig - 9:30 a 18:30h ☉ ▼

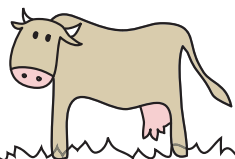
Maneig del Sól. Cultiu de microorganismes en Agricultura Regenerativa

Escola Agrària d'Amposta. C/ Josep Tarradellas, 2. **Amposta.** 977701500. Curs sobre els beneficis i les tècniques de l'agricultura regenerativa.

21 al 29 de maig - 11 a 13h ☉

Jornada de portes obertes a la Calafa

La Calafa. Partida les Calafes, s/n. **Alcanar.** 625114681. Jornada de portes obertes a la finca ecològica la Calafa amb cultius d'alvocats i clementines ecològiques



22 i 28 de maig - 11 a 12:30h

Els 5 sentits de l'olivera a Oli, Coll de l'Alba

Mas de Pinaret. Pol. 61 Parc. 35. **El Perelló.** 618792849. 7 €. "Els 5 sentits de l'olivera", és una jornada que permet entendre com el cultiu i la seva gestió determinen inequívocament el caràcter únic de l'oli d'oliva que se n'obté. Tast de l'oli.

22 de maig - 10h

Natura i productes ecològics a la Reserva Natural de Sebes

Reserva Natural de Sebes. Camí de Sebes, s/n. **Flix.** 680489492. 3 € (places limitades). Visita guiada a la Reserva Natural de Sebes i tast de productes ecològics (oli del Mas de Pitoia més cervesa artesana l'Anjub).

22 de maig - 11 a 12:30h ▼

Xerrada: "Cultivar a casa, cultivar reciclant"

Escola de naturalistes del GEPEC Lo Caro. Urb. Torre d'en Gil (davant Biblioteca Municipal Roquetes). **Roquetes.** 647867045. 5 € (socis GEPEC 3 €). Explicació de les necessitats de les plantes i les tècniques de cultiu en recipients reciclats, tot amb planter i llavors ecològiques.

23 i 25 de maig - de 17 a 18:30h (escoles de 15 a 16:30h)

Associació Obre't'ebre ensenya el seu eco-hort comunitari

Eco-hort del canal de Roquetes. Av. Ports de Caro, 19 baix. **Roquetes.** 661717608. Preu: la voluntat. Mitjançant teatre i jocs apropar els més petits què és un hort ecològic comunitari. Lloc de trobada: pastisseria Noa.

23 de maig - 9 a 13h ☉

Dreiskel: Jornada Biodinàmica d'horta i compostatge

L'O.A.S.I. C/ Entença 4. **Uldecona.** 654036644. Jornada PATT: difusió de tècniques biodinàmiques aplicades a l'horticultura i el compostatge.

23 de maig - 18:30h

Taller de suc i batuts

Ekobo. Av. de la Ràpita, 36. **Amposta.** 635323177. 25 €. Taller pràctic i teòric de suc i batuts verds: característiques i diferències.

25 de maig - 21h

Sopar ecològic de productors i restauradors

Restaurant Llansola. C/ Sant Isidre, 98. **Sant Carles de la Ràpita.** 977442116. Preu a determinar. L'Ajuntament de la Ràpita, el col·lectiu de cuina la Ràpita-Delta de l'Ebre i el DARP organitzen un sopar ecològic amb productes de les Terres de l'Ebre i amb presència dels seus elaboradors. Vols ser un punt de trobada per intercanviar experiències entre productors ecològics locals i el món de la restauració.

25 de maig - 18:30h

Taller de cuina amb diferents cereals (sense gluten)

Ekobo. Av. de la Ràpita, 36. **Amposta.** 635323177. 25 €. Taller pràctic i teòric per conèixer diferents cereals i com introduir-los a la cuina.

25 de maig - 9 a 13h ☉

Lo Collitó ofereix una jornada de cultiu ecològic de la bajoca i el fesol

Horta de Baix. C/ del Riu, 40. **Aldover.** 654036644. Jornada PATT: divulgació de tècniques de cultiu ecològic de la bajoca i el fesol

26 de maig - 18 a 19:30h ▼

Xerrada: "Cultivar a casa, cultivar reciclant"

Escola de naturalistes del GEPEC Lo Caro. Urb. Torre d'en Gil (davant Biblioteca Municipal Roquetes). **Roquetes.** 647867045. 5 € (socis GEPEC 3 €). Explicació de les necessitats de les plantes i les tècniques de cultiu en recipients reciclats, tot amb planter i llavors ecològiques.

26 de maig - 11h ☉

Tast de pa

Ekobo. Av. de la Ràpita, 36. **Amposta.** 635323177. Tast de pans ecològics de la panaderia Espelta.

26 de maig - 10 a 14h

Curs gastronòmic Bio a Mas d'en Curto

Restaurant Mas d'en Curto. Camí de la bassa d'en Ferrà, km 6,3 - Mas d'en Curto. **El Perelló.** 977267302/696777555. 70 €. Curs gastronòmic.

26 de maig - 21h ☉

La Pepa ecològica

La Pepa. C/ Sant Antoni, 49. **Amposta.** 616862908. 18 €. Soparet amb coques ecològiques d'Ecoespelta i 4 vins del Celler Frisach.

27 de maig - 19h ☉ ▼

Documental: "Aprendre a menjar i aprendre a viure"

Escola de naturalistes del GEPEC Lo Caro. Urb. Torre d'en Gil (davant Biblioteca Municipal Roquetes). **Roquetes.** 647867045. Projectió del documental: "Aprendre a menjar, aprendre a viure. Una alternativa cap a la sobirania alimentària."

