



6^a Fira de La Biodiversitat CULTIVADA del País Valencià

-divendres-
IES Alto Palancia
(AV. CONSTITUCIÓN, S/N)

18h00 / 18h15

Inauguració de la Fira.

18h15 / 19h00

Xarrada inaugural.
Biodiversitat cultivada i resiliència dels territoris davant el canvi climàtic.
Joaquín Araujo_naturalista, periodista i escritor.

19h00 / 20h30

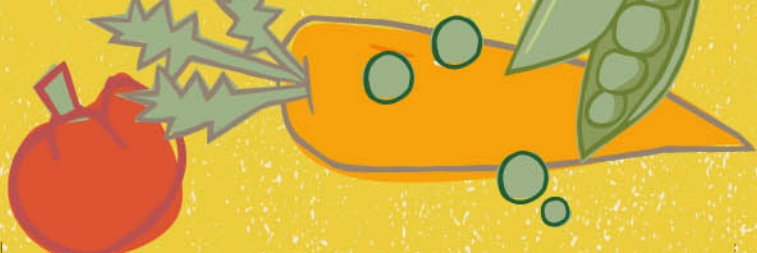
Tallers pràctics.

El paper de la custòdia del territori en la conservació de la biodiversitat
Connecta Natura.

Taller dels sentits i tast de varietats locals
l'Associació Albar

20h30 / 21h30

Picaeta biodiversa.



Tallers, xarrades, intercanvi de llavors, tastos de varietats locals, activitats infantils...

Vine a la festa de la biodiversitat!!

+info: www.llavorsdaci.org
facebook: fb.me/Biodiversitat

organitzen i col·laboren:



6^a Fira de La Biodiversitat CULTIVADA del País Valencià

19/20/21 d'octubre
Segorbe
-CASTELLO-

i, el dissabte 20, disfruta també de la III Feria Agroalimentaria y del aceite



20 d'octubre
-dissabte-
Parc de La GLorieta i Edifici GLorieta (EPA) (C/ Fray Bonifacio Ferrer, 3)

10h00 / 14h00

Fira de Varietats Locals i Mercat Agroecològic i de proximitat.

10h00 / 11h00

Gestió comunal de l'aigua i el territori.

Exemples de gestió comunal de l'aigua i el territori.

Las Mandas, sistema tradicional de repartiment de sorts d'aigua de reg.

Sistema de reg comunal de La Vall de Almonacid.

11h00 / 12h30

Taula d'experiències de projectes i entitats locals.

Silvia López, projecte de recuperació i producció de blats antics.

Cooperativa La Surera. Economia social i medi ambient.

Banco de Semillas del Alto Palancia.

Plataforma EcoRural. Promoció sociocultural i sostenible del territori.

12h00 / 13h00

Batucada Cercavilla. Borumbaia
Eixida a les 12h. des de l'Ajuntament.

13h00 / 14h00

Tallers pràctics per a tots els públics.

Una papallona al meu hort, La Biofranquesa.

Taller de bombes de llavors. Banco de Semillas del Alto Palancia.

Taller d'extracció i conservació de llavors. Llavors d'ací.

Taller de caixes niu. Ecologistes en Acció.

14h00 / 16h00

Dinar popular. 5€
(compra el tiquet a la Fira)

16h00 / 16h45

Xarrada: Qualitat dels aliments ecològics i de les varietats locals.
Dra. Ma. Dolores Raigón_ Universitat Politècnica de València. Presidenta de SEAE (Sociedad Española de Agricultura).

16h45 / 17h30

Charla: Catàleg valencià de varietats tradicionals d'interès agrari.
Josep Roselló_Direcció General d'Agricultura Ecològica. Generalitat Valenciana.

17h30 / 19h30

Taula rodona: Biodiversitat i canvi climàtic.

La *Xylella fastidiosa* i la biodiversitat. Cristina Navarro Campos.

Biodiversitat cultivada a la Serra d'Espadà. Pau Agost i Marta Mallach.

Beneficis i reptes d'una finca biodiversa. BioPenyagolosa.

19h30 / 20h00

Fent visible lo invisible: la conservació de la biodiversitat agrícola a Segorbe.

20h00 / 22h00

Ruta de la tapa biodiversa.

22h00 / 23h00

Música biodiversa.
DjGrooveLAB al Desván.



-diumenge-
Parc de La GLorieta i Edifici GLorieta (EPA) (C/ Fray Bonifacio Ferrer, 3)

10h00 / 14h00

Fira de Varietats Locals i Mercat Agroecològic i de proximitat.

10h30 / 12h00

Taula d'experiències. El consum de varietats locals a la província.

Grup de consum de l'Alt Palància.

La Sènia del Tio Lluís. Finca biodiversa.

Projecte de promoció de varietats locals de Slow Food.

SPG / Mosaics de Vida.

Recuperació de l'alubia del confit. Cooperativa de Viver.

11h00 / 12h00

Jocs tradicionals per a xiquets i xiquetes.

Propostes i realitats en el camí cap a la sobirania alimentària: manual d'obradors compartits i projecte Talaia. Plataforma per la Sobirania Alimentària del País Valencià.

12h00 / 13h00

12h00 / 13h00

Tallers pràctics per a tots els públics.

Sembra el teu planter. Connecta Natura.

Taller d'apicultura i veles amb cera d'abelles.

Alicia, Apicultora.

Taller d'alimentació saludable i sobirania alimentària. Francisco Mata, Metge. Plataforma per la Sobirania Alimentària del País Valencià.

Show cooking: biodiversitat a la teua cuina. Vanesa Bustos i Yelal Cañas.

13h00 / 14h00

Intercanvi de llavors tradicionals i Tastos de varietats locals.

Cloenda de la Fira.

14h00 / 14h10