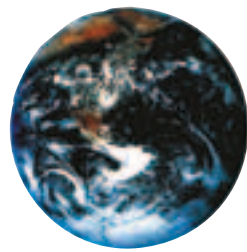


# DIA DE LA TERRA



REVISTA N.º 30 · ABRIL 2013 · INFORMACIONS I INTENCIONS SINÈRGiques PER A LA SALUT PLANETÀRIA

ECOLOGIA · COMPOSTATGE I SOLIDARITAT I SALUT · ENERGIES RENOVABLES  
CREIXEMENT PERSONAL · TERÀPIES NO CONVENCIONALS · EDUCACIO AMBIENTAL  
· CONSUM SOLIDARI · PRODUCTES ECOLOGICS · ARTESANIA · INTEGRACIO ·

Monogràfic  
Sobirania  
alimentària



# SOSTENIBILITAT I SOBIRANIA ALIMENTÀRIA

El gran repte del nostre temps és crear comunitats i societats sostenibles, o sigui comunitats i societats que siguin capaces de viure en pau amb la natura, deixant enrere aquella mai reconeguda guerra que la societat industrialista, consumista i materialista va declarar, fa temps, a la natura i a les cultures humanes que vivien establint vincles de cooperació amb ella.

Les comunitats i societats que hem d'anar creant han de ser dissenyades de forma que respectin la inherent capacitat de la natura per a sostenir la vida, i que hi cooperin. Per a fer això es necessita una nova comprensió ecològica de la vida, nous valors i noves maneres de pensar. En comptes de pensar en termes de domini, jerarquies i processos lineals hem d'aprendre a pensar en termes de relacions, xarxes i processos cíclics. Aquesta forma de pensar no s'ensenya a les nostres escoles ni a les nostres universitats, i els líders polítics i empresarials no tan sols no fan seus els corresponents nous valors sinó que decideixen polítiques que dificulten el camí que cal anar fent.

Hi ha uns elements bàsics per a fer possible el canvi. Fan referència a les condicions materials: manteniment de la salut dels sistemes naturals i aprendre a viure en base als fluxos biosfèrics. En aquestes tasques, l'agricultura hi té un paper bàsic: solament el manteniment de la salut ecològica dels sòls, les aigües i l'aire farà que els humans disposem d'aliments sans, nets i justos, tal com diu el fundador del moviment Slow Food.

Per això la Fira per la Terra obre les seves portes als pagesos del nostre país, sobretot a aquells que van veient que l'agricultura sense respecte als sòls, les aigües i l'aire té greus conseqüències ecològiques sobre la salut dels sistemes naturals i sobre la mateixa salut humana. Per això s'ha incorporat a la **18a Fira per la Terra - Mercat de la Terra** el que s'ha batejat com **Mercat de Pagès**, on tindrem l'oportunitat de gaudir de la producció de proximitat i ecològica, de manera que les persones puguem establir vincles directes amb aquells qui produeixen els aliments que necessitem.

La presència de pagesos a la Fira per la Terra - Mercat de la Terra ens recordarà que sense sòls, aigües i aire saludables no hi pot haver vida saludable. Ens recordarà que les persones som part d'aquesta saludable trama de vida que és el sòl i que ell ens manté, sempre que els humans hi col·laborem. Quan es trenca aquesta col·laboració i s'instauren relacions de domini és quan el sòl perd la seva salut i es-



devé incapaç de donar-nos aliments de qualitat. Tan sols això hauria de servir per a fer humils els humans (humus, humilitat, humans... són paraules amb la mateixa arrel). Els sòls són ben fèrtils quan tenen un bon contingut d'humus i són ben humils quan ens donen aliments sans, nets i justos. Quan els sòls s'empobreixen en humus deixen de ser sòls. Quan els humans perdem la humilitat deixem de ser humans.

Aquest número de la revista *Dia de la Terra* està dedicat bàsicament a la sobirania alimentària. En ell veureu publicats continguts que tracten aquest tema des de diversos vessats. Des de l'associació Dia de la Terra volem fer palès el nostre suport actiu a totes les persones i associacions que avui lluiten per defensar la sobirania alimentària de les societats. Sense ella, les societats són fàcilment manipulades i dominades per tota mena de poders externs a ella. I la sobirania alimentària és un element clau per a crear comunitats i societats sostenibles.

Pep Puig  
Secretari de l'associació Dia de la Terra

## Imagini's dos bancs

# +24.000

inversions amb valor social,  
cultural i mediambiental  
a Europa

Tots dos tenen empleats amables que li resolen els dubtes i els dos són bancs solvents.

Però un d'ells fa les coses de forma diferent.

Aquest banc només inverteix en economia real, en empreses i projectes que milloren la qualitat de vida de les persones.

Amb total transparència envers els seus clients.

Aquest banc som nosaltres.

Visiti'ns a  
Av. Diagonal 418  
08037 Barcelona

[www.triodos.es](http://www.triodos.es) | 902 360 940

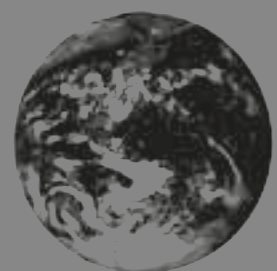
**Triodos Bank**

Més informació



# ÍNDEX

3	Editorial per Josep Puig i Boix	35	Mercats de menjar per Gustavo Duch
5	Estratègies de sobirania alimentària Fòrum de Nyéléni 2007	36	Contra l'ús d'herbicides amb glifosat Un any de campanya de Som lo que Sembrem
12	Increïble i Comestible Incredible Edible Todmorden	39	Infusions de plantes pel Departament Mèdic de Soria Natural
18	Campanya per a Comunitats	43	Llibres i música
22	Els Premis Solar 2012	44	Notícies
24	Salvem la Torre d'en Mornau	45	Agenda i Acudit
32	La sobirania alimentària és la sobirania dels pobles Entrevista a Gustavo Duch, per Francesc Prims	46	Viure de l'Aire del Cel



## DIA DE LA TERRA

Núm. 30 · Any 2013 ·

Direcció editorial: Jordi Orús i Salvador  
Edita: Associació Dia de la Terra Catalunya  
c/o Bústia Verda, Apartat de Correus 10095,  
08080 Barcelona  
Tel.: 902 883 519

Realització: Lettera Edicions, SCCL  
Rambla Canaletes, 127, 3r - 08002 - Barcelona  
Tel.: 972 190 357 Fax: 93 302 50 97

Departament Gràfic: Aïda Font  
Publicitat: Josep Agustín

Redacció, correcció i estil: Francesc Prims  
Fotomecànica i impressió: Indugraf Offset, SA

Agraïments: Josep Puig i Boix, Gustavo Duch, Verònica Miró, Jordi Calvet Banachs (acudit), Luis Camargo i Irene González (cartell Fira), Revista *Atharor*, Som lo que Sembrem, Soria Natural, Triodos Bank, Eol-pop SL, Alternativa Verda, GCTPFNN, Eurosolar Espanya, Ajuntament de Barcelona, Parcs i Jardins de Barcelona.  
Col·laboren en les traduccions (de castellà a català): Yolanda Madrona Salla i Abel Carretero Ernesto.

Els editors no coincideixen necessàriament amb els conceptes i les posicions dels autors que signen els articles.

Foto portada: JeniFoto / Shutterstock.com

Dipòsit Legal: B -5339-94

<http://www.diadelaterra.org>  
E-mail: [info@diadelaterra.org](mailto:info@diadelaterra.org)  
Informació Fira per la Terra:  
[firaperlaterra@diadelaterra.org](mailto:firaperlaterra@diadelaterra.org)

Està permesa la reproducció total o parcial fent esment de les fonts i els autors.

Aquesta edició ha estat realitzada en paper 100% reciclat i ecològic.



# ESTRATÈGIES DE SOBIRANIA ALIMENTÀRIA

*La sobirania alimentària posa aquells qui produeixen, distribueixen i necessiten aliment nutritiu i local al cor mateix dels sistemes agrícoles i pesquers, per davant de les demandes del mercat i les corporacions, que redueixen l'alimentació a trossos de mercaderia comercialitzables internacionalment. Ofereix una estratègia per a resistir i desemmascarar els sistemes desiguals i insostenibles que maliciosament provoquen tant la desnutrició crònica com l'augment de l'obesitat.*



© Ifong | Shutterstock.com

## CARACTERÍSTIQUES DE LA SOBIRANIA ALIMENTÀRIA

1. S'enfoca en l'aliment per al poble. La sobirania alimentària planteja el dret a una alimentació suficient, saludable i culturalment apropiada per a tots els individus, pobles i comunitats, inclosos aquells que pateixen fam, estan sota ocupació, estan en zones de conflicte i estan marginats, enmig de polítiques d'alimentació, agricultura, ramaderia i pesqueria; i rebutja la proposta que l'aliment és només una altra peça de mercaderia dins l'agronegoci internacional.

2. Valora els qui proveeixen aliment. La sobirania alimentària valora i dona suport a les aportacions d'homes i dones, camperols i agricultors familiars, pastors, artesans de la pesca tradicional, habitants dels boscos, pobles indígenes i treballadors de l'agricultura i la pesca, així com migrants que conreen, crien, recullen i processen els aliments, i en respecta els drets. La sobirania alimentària rebutja aquelles polítiques, accions i programes que menystenen aquestes persones, que les amenacen i n'eliminen les formes de vida.

3. Localitza sistemes d'alimentació. La sobirania alimentària afavoreix trobades entre els productors i els consumidors d'aliments; posa aquells qui proveeixen i consumeixen al centre de la presa de decisions en temes relacionats amb l'alimentació; protegeix els proveïdors del malbaratament dels aliments als mercats locals; protegeix els consumidors del menjar de baixa qualitat i que és dolent per a la salut, de l'ajut alimentari inapropiat i de l'aliment contaminat per organismes modificats genèticament; resisteix les estructures de govern, contractes i pràctiques que fomenten un comerç internacional insostenible i injust, que atorga poder a corporacions remotes que no es fan responsables de les seves accions.

4. Apodera localment. La sobirania alimentària atorga el control sobre el territori, la terra, les pastures, l'aigua, les llavors, els ramats i les poblacions de peixos als proveïdors locals d'aliments, i en respecta els drets. Ells poden emprar i compartir aquests recursos de formes sostenibles en termes socials i ecològics per a la conservació de la diversitat. La sobirania alimentària també reconeix que els territoris locals sovint traspassen fronteres geopolítiques i assegura el dret de les comunitats locals a habitar i usar els seus

territoris; promou la interacció positiva entre els proveïdors d'aliments a diverses regions i diversos territoris i des de diversos sectors, la qual cosa ajuda a resoldre conflictes interns o conflictes amb autoritats locals i nacionals; i rebutja la privatització dels recursos naturals per mitjà de lleis, contractes comercials i règims de drets de propietat intel·lectual.

5. Desenvolupa coneixements i destreses. La sobirania alimentària es basa en la destresa i el coneixement local dels proveïdors d'aliments i llurs organitzacions locals, les quals conserven, desenvolupen i gestionen sistemes localitzats de producció i collita, i desenvolupen sistemes d'investigació apropiats per a aquestes finalitats, amb la qual cosa disposen d'una saviesa que pot ser transmesa a les generacions futures; i rebutja les tecnologies que soscaven, amenacen o contaminen aquests sistemes de producció, com ara l'enginyeria genètica.

6. Treballa amb la natura. La sobirania alimentària utilitza les contribucions de la natura de maneres diverses, per mitjà de mètodes de producció i collita agroecològics, els quals maximitzen les contribucions dels ecosistemes i en milloren la capacitat d'ajustament i l'adaptació, especialment davant

*La sobirania alimentària s'enfoca en l'aliment per al poble; valora els qui proveeixen aliment; localitza sistemes d'alimentació; apodera localment; desenvolupa coneixements i destreses; i treballa amb la natura.*



del canvi climàtic; intenta curar el planeta amb el propòsit que el planeta pugui curar-nos; i rebutja mètodes que danyen les funcions dels ecosistemes beneficiosos, mètodes que depenen dels monocultius d'energia intensiva i de fàbriques de ramats, pràctiques de pesca destructiva i altres mètodes de producció industrialitzada que danyen el medi ambient i contribueixen a l'escalfament global.

## ACCIONS PER A POTENCIAR LA SOBIRANIA ALIMENTÀRIA

### ACCIONS DE PROMOCIÓ

Es tracta de promoure estratègies, polítiques i formes de vida que enforteixen els nostres drets comuns i el control comunitari, la sostenibilitat ecològica, l'autonomia i coneixements locals i tradicionals que mantinguin la sobirania alimentària en totes les seves dimensions. Cal identificar i enfortir pràctiques autònomes existents que proveeixen sobirania alimentària com també que pressionin els nostres governs pel que fa al respecte i la protecció dels nostres drets quant a la sobirania alimentària.

### MERCATS LOCALS

Cal afirmar el dret dels productors i consumidors d'aliments a tenir un control autònom dels mercats locals com a espais determinants per a la sobirania alimentària. Cal enfortir els mercats locals formals i informals i els llaços directes entre els consumidors i els proveïdors alimentaris mitjançant la promoció comunitària de l'agricultura i la pesca, que serà la base d'una confiança imprescindible. Cal promoure cooperatives d'aliments, processadors locals, fòrums del consumidor i economies solidàries que afavoreixin els mercats locals amb preus justos per a petits productors. Cal donar suport a la justícia en el comerç i al 'comerç just' allà on es contribueixi a la sobirania alimentària. Cal crear oportunitats per a mercats alternatius amb iniciatives tals com fons comunitaris i l'intercanvi de productes, com ara el bescanvi,

les llavors justes, etc., la qual cosa reforçarà els llaços i la solidaritat entre els petits proveïdors d'aliments. Cal proposar als governs polítiques que protegeixin els mercats i la producció local.

### CONEIXEMENTS LOCALS

Els coneixements locals i els valors culturals són el camí per a fer realitat la sobirania alimentària. Cal identificar experiències i pràctiques locals, col·lectives, reconeixent que sempre estan en moviment i són dinàmiques i que s'enforteixen a través de l'intercanvi i la solidaritat. Cal respectar, reconèixer i enfortir la saviesa local a favor de la preservació de llavors, de les xarxes locals, del conreu natural i tradicional i dels mercats alternatius. I el que és més important, preservar el coneixement local promovent-ne l'ús i donant suport als pobles que mantenen viu aquest coneixement dia a dia, especialment les dones i les comunitats indígenes. Cal lluitar contra totes les formes de propietat intel·lectual sobre la vida i el coneixement, incloses la privatització i les patents de coneixements tradicionals relacionats amb la producció d'aliments. Cal impulsar l'ensenyament de la saviesa local a les escoles. Cal organitzar activitats d'investigació per compilar i desenvolupar solucions alternatives a problemes que afecten les comunitats en els seus territoris, promovent el coneixement i el saber tradicionals i posant-hi èmfasi. Cal donar suport a investigacions fetes pels mateixos pobles i les seves organitzacions locals, cosa que enforteix la sobirania alimentària i ajuda a la preservació de la terra, l'aigua, les llavors i el bestiar.

## PRODUCCIÓ I COLLITA AGROECOLÒGIQUES

Cal promoure sistemes de producció social sensibles al medi ambient que puguin ser controlats pels proveïdors locals d'aliments. Això inclou la producció agroecològica d'aliments per part de pagesos i famílies d'agricultors; la pastura mitjançant la migració tradicional i pastures tradicionals que conserven els territoris de pastura i que els utilitzen per a la producció de carn, llet i altres aliments, així com per a la fibra, combustible i altres béns; pesca artesanal realitzada per pescadors tradicionals que limiten la pesca de peixos i altres organismes aquàtics per preservar les poblacions piscícoles, els terrenys per a pesca, els esculls coral·lins, els manglars i altres zones i hàbitats marins que són essencials per a la regeneració de les poblacions de peixos; la producció de productes forestals per part d'habitants que viuen als boscos, que reconeixen i viuen amb la diversitat.

## ÚS DE PROGRAMES I INSTRUMENTS INTERNACIONALS

Cal afirmar la sobirania alimentària i els drets relatius a ella per mitjà d'instruments legals internacionals tals com la Declaració Universal dels Drets Humans, la Declaració dels Drets dels Pobles Indígenes, protocols, decisions, referències i programes per al desenvolupament, com per exemple l'Organització de les Nacions Unides per a l'Alimentació i l'Agricultura o la Convenció sobre Diversitat Biològica i el Fons Internacional per al Desenvolupament de l'Agricultura en la realització progressiva del dret a l'aliment adequat; instruments que puguin limitar la importació d'organismes modificats genèticament i l'atorgament de drets de propietat intel·lectual sobre organismes vius; polítiques i programes que promoguin la producció a petita escala. Cal pressionar els governs per tal que implantin acords internacionals que garanteixin polítiques que donin suport a la sobirania alimentària i, en els marcs d'aquests acords, promulguin lleis que eliminin les polítiques i pràctiques que soscaven la sobirania alimentària. A



través d'aquests instruments i fòrums de negociació internacional relacionats cal promoure els drets dels agricultors, ramaders, nòmades, pastors, artesans de la pesca tradicional, pobles indígenes i altres.

## REFORMA AGRÀRIA I CONTROL COMUNITARI DELS TERRITORIS

Cal lluitar per una reforma agrària genuïna i comprensible que doni suport als drets de dones, pobles indígenes, pagesos, pescadors tradicionals, treballadors, pastors, migrants i les futures generacions i que permeti la coexistència de diverses comunitats en els seus territoris. Els usos i costums per al territori han de ser reconeguts però també han de reformar-se si discriminen les dones o marginen les comunitats. La reforma agrària ha d'assegurar la prioritat en l'ús de la terra, l'aigua, les llavors i els ramats, etc. per a la producció d'aliments i les altres necessitats locals en lloc de prioritzar la producció per a l'exportació. Cal promoure la gestió comunitària de territoris, la qual reconeix les diverses necessitats dels usuaris i protegeix el territori de les amenaces mediambientals, com la destrucció de manglars i la fragilitat dels ecosistemes costaners i marins. Cal protegir els nostres territoris amb mecanismes tradicionals de

baix impacte i lluitar contra l'aqüicultura industrial i l'agroindústria. I cal promoure l'ús i la gestió justa dels territoris d'aigua, entre altres estratègies.

## ACCIONS DE RESISTÈNCIA

Cal resistir el model corporatiu capitalista mundial; les seves institucions i polítiques que impedeixen que les comunitats s'afirmen i tinguin sobirania alimentària. Això inclou lluitar contra les polítiques governamentals que faciliten el control corporatiu de la nostra producció i distribució d'aliments, com també l'acció directa contra les pràctiques corporatives.

## COMERÇ INTERNACIONAL

Cal que combinem les lluites contra la liberalització del comerç amb accions que promoguin la producció i els mercats locals per, així, desenvolupar la sobirania alimentària. Els nostres blancs han de ser l'Organització Mundial del Comerç, acords regionals i bilaterals, el malbaratament, la politització i manipulació de l'ajut alimentari i la recuperació del dret de cada país de protegir la seva producció i els seus mercats domèstics. Cal lluitar per polítiques alternatives en països

*Cal promoure estratègies, polítiques i formes de vida que enforteixin els nostres drets comuns i el control comunitari, la sostenibilitat ecològica, l'autonomia i coneixements locals i tradicionals que mantinguin la sobirania alimentària en totes les seves dimensions.*

grans per a l'agroexportació que incloquin la gestió del subministrament i el manteniment dels preus per prevenir el malbaratament, una llei agrícola alternativa als EUA i una Política Agrícola Comuna a Europa que promogui el conreu agrícola familiar en lloc de l'agronegoci. També cal emprendre accions contra la importació massiva de 'menjar barat', que representa una amenaça a la producció local sostenible. Cal lluitar contra les regles comercials i les polítiques financeres internacionals que soscaven la sobirania alimentària. Cal oposar-se a qualsevol acord bilateral i multilateral que amenaci els productors i consumidors locals així com la sobirania alimentària.

### **CORPORACIONS TRANSNACIONALS**

Cal lluitar contra el control corporatiu de la cadena alimentària per mitjà de reclamar el control sobre els nostres territoris, producció, mercats i formes de l'ús de l'aliment. Cal exigir que els nostres governs promulguin polítiques que eliminin el control corporatiu i, al contrari, que facilitin el control comunitari sobre la producció i la distribució d'aliments. Cal promoure la producció ecològica (agroecologia, pastura, pesca artesanal, etc.) com a estratègia directa contra les corporacions transnacionals. Cal afegir-se als boicots internacionals i a les campanyes per a desmantellar el poder de corporacions específiques que estiguin operant en el sistema alimentari. Cal enfortir estratègies comunes, compartint la informació sobre l'impacte d'aquestes corporacions sobre la sobirania alimentària.

### **CONFLICTES I OCUPACIÓ**

Cal que ens unim a les lluites contra l'ocupació i batallar contra els murs i la militarització de les fronteres que divideixen els pobles i impedeixen l'accés als aliments locals i a territoris productius, reconeixent que els conflictes i les ocupacions constitueixen una amenaça seriosa per a la sobirania alimentària. L'afirmació de la sobirania alimentària és crucial per a la supervivència i el creixement dels pobles i comunitats que es troben en condicions adverses. Això

significa solidaritzar-se amb tots els pobles que viuen sota l'ocupació, els territoris dels quals són dividits per murs, i amb els que pateixen pels conflictes i desastres. Cal enfortir les nostres lluites, resistències i la nostra capacitat de resposta davant del conflicte, l'ocupació i els desastres a través de l'intercanvi d'experiències i estratègies entre les comunitats i els moviments.

### **TECNOLOGIA TÒXICA**

Cal continuar lluitant contra els conreus, animals i arbres modificats genèticament; contra l'aqüicultura industrial; contra la clonació dels ramats i contra la irradiació dels aliments. Cal lluitar contra l'Aliança per la Revolució Verda a l'Àfrica i la introducció de conreus modificats genèticament a través de l'ajut alimentari. Cal organitzar campanyes nacionals per a la prohibició de tecnologia Terminator i altres tecnologies que condueixen a l'esterilització de llavors i animals, a més de donar suport a la moratòria internacional. Cal treballar per una moratòria immediata respecte a noves tecnologies tals com la nanotecnologia, que ja ha estat introduïda als aliments i a l'agricultura, cosa que actualment representa noves amenaces per a la salut, el medi ambient i les economies dels pagesos i la pesca.

### **MONOCULTIUS I AGROCOMBUSTIBLES**

Cal mobilitzar-se i participar en campanyes internacionals contra la producció industrial d'agrocarburs, que sovint estan sota el control de corporacions transnacionals i tenen impactes negatius sobre les persones i el medi ambient. Cal ressaltar els impactes destructius del model de producció que empeny la conversió de terra productiva en producció de monocultures per a agrocarburs, polpa de paper, arbres modificats genèticament i també collites industrials (per exemple, la Campanya Internacional del Desert Verd).

### **CANVI CLIMÀTIC**

Cal denunciar l'agricultura industrial que contribueix al canvi climàtic i qüestionar la utilitat i l'eficàcia dels mercats de carbó en la reducció de l'emissió de gasos i la preservació de la justícia climàtica. Cal avaluar l'impacte del canvi climàtic a escala local i regional sobre la sobirania alimentària; particularment, com el canvi climàtic afecta les llavors, els animals, els peixos, etc., i l'adaptació de la diversitat davant dels efectes i impactes del canvi climàtic. També, com que el canvi climàtic és l'autor

de desastres naturals, cal donar suport a les comunitats afectades pel canvi climàtic en el desenvolupament de mecanismes d'adaptació i supervivència. Cal desenvolupar estratègies basades en la solidaritat i els intercanvis entre regions, però sempre garantint el control local. Finalment, cal promoure la sobirania alimentària com a resposta efectiva a l'impacte del canvi climàtic.

### **ENFORTIR EL MOVIMENT**

Cal enfortir els moviments per la sobirania alimentària a través de la mobilització, construcció d'aliances, comunicació i acció conjunta entre els moviments arreu del món.

### **MOBILITZACIÓ**

Cal que ens mobilitzem dins els nostres sectors en les nostres lluites conjuntes contra aquelles polítiques governamentals, corporacions i institucions que impedeixin fer realitat la sobirania alimentària. Cal que ens unim pastors, pescadors, pagesos, agricultors, dones, indígenes i altres co-

*Cal que pressionem els nostres governs pel que fa al respecte i la protecció dels nostres drets quant a la sobirania alimentària.*



## ECOSERVEIS

10

## XV FÒRUM DE L'ENERGIA SOSTENIBLE

Tema: ELECTRICITAT VERDA A LA UNIÓ EUROPEA, des del productor al consumidor

El 26 d'abril de 10h a 14h a l'Auditori de la Fundació Catalunya - La Pedrera (pg. de Gràcia, 92, bxs., Barcelona)



## Programa

10.00h Inauguració

10.05h La situació de l'electricitat verda

-El mercat de l'electricitat verda a Europa: de camí al mercat únic (Ferran Tarradellas, director de la Representació de la Comissió Europea a Barcelona)

-Les energies renovables en el sistema elèctric català (Joan Josep Escobar, cap de la Divisió de Gestió Energètica de l'Institut Català d'Energia)

-El mercat de l'electricitat verda a Espanya: les garanties d'origen (Ana Marco Marco, enginyera experta en garanties d'origen. Investigadora associada de la Fundació Ecologia y Desarrollo -ECODES)

11.00h Productors i comercialitzadors

-Opcions del mercat voluntari per als productors (Jaume Margarit, Associació de Productors d'Energies Renovables -APPA)

-L'energia verda: des de la seva producció fins al consumidor (Angie Soto, responsable de Vendes en Règim Especial de Nexus Energia)

-Som Energia: el cas d'una cooperativa d'energia verda (Eduard Quintana, Som Energia, comercialitzadora d'electricitat verda)

12.25h Consumidors i societat civil

-La visió del consumidor domèstic d'energia (Carmen Redondo, Hispacoop i representant del Consejo de Consumidores y Usuarios)

-Una proposta des del tercer sector: Ekoenergy, una ecoetiqueta energètica europea (Paloma Azcuénaga, Ekoenergy Secretariat)

13.00h Sessió de debat

Organitzacions de consumidors, ONG, administracions i la resta de la societat civil hi estan convidats.

Jornada gratuïta amb places limitades. Organitza: Ecoserveis i BarnaGEL (Barcelona Grup Local d'Energia). Per a assistir-hi, inscriu-te a [info@ecoserveis.net](mailto:info@ecoserveis.net)

## XXVII CONFERÈNCIA CATALANA PER UN FUTUR SENSE NUCLEARS I ENERGETICAMENT SOSTENIBLE

(adherida al DIA DE LA TERRA - 2013)

El dia 26 d'abril de 2013 (27è aniversari de l'accident a la C.N. de Txernòbil) a l'Auditori de la Fundació Catalunya - La Pedrera (pg. de Gràcia, 92, bxs., Barcelona). Sessió oberta.

Títol: 40 anys de resistència antinuclear: RECONEXIMENT ALS PIONERS



## Programa

17.30h Obertura (Dr. Josep Puig, membre del GCTPFNN)

17.45h Passi del documental 'Nuclears? No, gràcies' (produït per TV3, en el marc del programa l'Europa rebel, 2007)

18.15h La contribució de l'OOA a fer Dinamarca lliure de nuclears (Siegfried Kristiansen, membre de l'OOA Fonden - Organisationen til Oplysning om Atomkraft, Frederiksberg, Dinamarca)

19.00h Passi del documental 'Resistències antinuclears' (realitzat per Lara Vilanova)

19.30h Taula rodona amb José Allende (Euskadi), Siegfried Christiansen (Dinamarca), Mario Gaviria (Navarra), Klaus Müschen (Alemanya), Pedro Costa Morata (Murcia), Juan Serna (Extremadura), Santiago Vilanova (Catalunya) i Joan Rebull (Catalunya).

20.30h L'abandó nuclear d'Alemanya (Klaus Müschen, director d'Energia i Canvi Climàtic, UBA - Agència Federal de Medi Ambient, Dessau-Roßlau, Alemanya)

21.15h Cloenda

Organització: Grup de Científics i Tècnics per un Futur No Nuclear (GCTPFNN), c/o Bústia verda, apartat de correus 10095, 08080 Barcelona, Catalunya (tel. 629 932 908 - [gctpfnn@energiasostenible.org](mailto:gctpfnn@energiasostenible.org) - [www.energiasostenible.org](http://www.energiasostenible.org))

## ELEKTRON

Energia solar /  
Mesura ambientalVenda directa d'instruments de  
mesura ambiental i articles  
d'energia solar  
Vehicles elèctrics[www.tiendaelektron.com](http://www.tiendaelektron.com)  
Farigola, 20 local 08023 Barcelona  
Tel.: 93 210 83 09 Fax: 93 219 01 07  
Horari: 9 a 14h. i de 15 a 18h.  
(divendres tarda tancat)Si t'interessa  
el bioregionalisme  
l'ecologia profunda  
l'ecologia social  
l'ecofeminisme  
l'espiritualitat basada  
en laTerraE-mail: [avong@verds-alternativaverda.org](mailto:avong@verds-alternativaverda.org)i si t'interessa  
l'ecologia política:E-mail: [info@verds-alternativaverda.org](mailto:info@verds-alternativaverda.org)[www.verds-alternativaverda.org](http://www.verds-alternativaverda.org)  
Twitter: @AlternativVerdaAlternativa Verda, c/o Bústia Verda,  
Apartat de Correus 10095,  
08080 Barcelona - Tel.: 932 081 504

11

*Cal resistir el model corporatiu capitalista mundial, les seves institucions i polítiques que impedeixen que les comunitats s'afirmin i tinguin sobirania alimentària.*

munitats de totes les regions del món per practicar i difondre la sobirania alimentària. Cal construir un moviment unit que sigui prou fort per a guanyar la batalla per la sobirania alimentària a través de l'elaboració d'una agenda comuna i desenvolupant propostes polítiques comunes.

## CONSTRUIR ALIANCES I ENFORTIR ELS MOVIMENTS

Cal construir el moviment per la sobirania alimentària per mitjà d'enfortir les organitzacions, cooperatives, associacions i xarxes i construir aliances estratègiques entre actors diferents, tals com consumidors, estudiants, acadèmics, promotors de la salut, comunitats religioses, el moviment de justícia ambiental, moviments per la justícia de l'aigua i persones afectades per les grans preses, la indústria extractiva, guerres, ocupacions i desastres. Cal donar suport a relacions constructives entre comunitats urbanes i rurals, entre productors i consumidors, entre agricultors, pescadors, pastors i indígenes. Cal treballar amb organitzacions de migrants per construir solidaritat amb ells i comprendre millor les seves prioritats; cal enfortir xarxes i aliances entre moviments socials i organitzacions de migrants en ambdós països, és a dir, llurs països d'origen i aquells on viuen i treballen, i promoure codis de dret des de llur propi punt de vista. Cal donar suport a organitzacions de dones compromeses amb la sobirania alimentària i la defensa de les llavors i la cultura local.

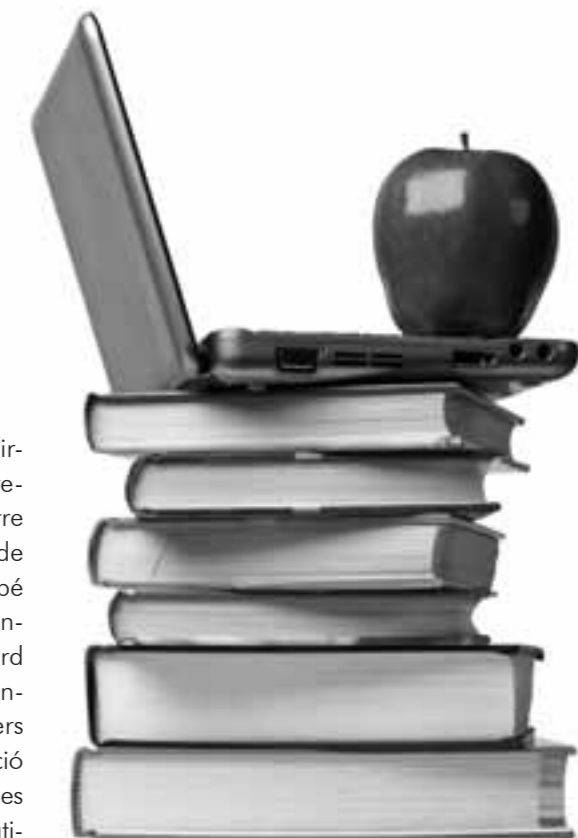
## EDUCACIÓ

Cal promoure educació política per a afirmar la sobirania alimentària. Cal incrementar la presa de consciència amb i entre organitzacions i moviments, per mitjà de l'intercanvi en l'aprenentatge, que també conscienciï i arribi a altres districtes de consumidors urbans i ecologistes tant al nord com al sud. Algunes eines educatives inclouen: jornades de conscienciació, tallers basats en coneixements locals, educació popular i política i incidència en els sistemes escolars. Cal implantar estratègies educatives en temes com la migració, les condicions dels migrants i la relació que hi ha entre aquestes condicions i la nostra alimentació; estratègies educatives també sobre com els nostres drets com a consumidors i les lleis de propietat de la terra afecten la nostra sobirania alimentària, la importància de consumir aliments saludables locals i l'efecte de l'ús d'organismes modificats genèticament i els pesticides.

## COMUNICACIÓ

Cal que enfortim els nostres propis mitjans de comunicació basats en la nostra cultura i les nostres condicions locals, per contrarestar la propaganda corporativa i lluitar contra el sistema globalitzat d'aliments industrials, i ressaltar els béns, les experiències i els coneixements locals.

*Aquest article ha estat elaborat a partir de l'informe de síntesi del Fòrum per a la Sobirania Alimentària celebrat entre els dies 23 i 27 de febrer de 2007 a Slélingué (Mali) (con-*



© Photostock | Shutterstock.com

*Cal enfortir els moviments per la sobirania alimentària a través de la mobilització, construcció d'aliances, comunicació i acció conjunta entre els moviments arreu del món.*

*gut com Fòrum de Nyéléni 2007), en què es varen trobar camperols, pastors, pescadors tradicionals, pobles indígenes, treballadors migrants, dones i joves proveïdors d'aliments amb la finalitat de debatre i definir estratègies encaminades a potenciar la sobirania alimentària dels pobles.*

# INCREÏBLE I COMESTIBLE

*A Todmorden, un poble britànic d'uns quinze mil habitants, està tenint lloc una revolució anomenada Incredible Edible (Increïble i Comestible) que consisteix a plantar herbes medicinals, verdures, hortalisses i arbres fruiters a setanta espais públics. La plantació i el manteniment d'aquests espais són a càrrec de prop de tres-cents voluntaris i tot el poble pot servir-se de la collita de manera gratuïta. Todmorden s'ha convertit en l'epicentre d'un moviment que s'està propagant ràpidament pel Regne Unit; és reconegut pel príncep Carles en persona i ja s'està reproduint a França.*

© Photastic | Shutterstock.com

## ELS ORÍGENS

Un habitant de la zona comenta: «Recordo el Todmorden de la meua joventut: un poble aspre amb fàbriques que s'esllanguia en una vall humida de Pennine, on el sol gairebé no hi brillava mai, i que es va donar per mort després que la Revolució Industrial es fes global i l'arruïnés. Amb una urbanització densa de cases construïdes pels propietaris de les fàbriques per tal d'allotjar els seus treballadors, avui és part d'una conurbació molt densament poblada al voltant de la ciutat de Manchester. El seu barri de Hebden Bridge ha patit els efectes del canvi climàtic, amb dues inundacions greus les darreres setmanes. No és un lloc en què pensessis com a exemple d'una comunitat resilient, fet que demostra que aquestes comunitats es poden crear a qualsevol lloc, a partir de la necessitat.»

Incredible Edible es defineix a si mateix com «un moviment constituït per gent apassionada que treballa unida per un món on tots compartim la responsabilitat pel benestar futur del planeta i de nosaltres mateixos. Els nostres objectius són facilitar a tothom l'accés a la bona alimentació local gràcies a la feina comuna, aprendre (del camp a la cuina passant per les aules) i donar suport als negocis locals.» Si bé no creuen que puguin aconseguir l'autosuficiència alimentària, almenys caminen en aquesta direcció i reivindiquen els valors del menjar local: per a aquest moviment, menjar local és sinònim de menjar més fresc i saborós i del qual se sap la procedència. Ha augmentat moltíssim el consum de productes locals i s'ha aconseguit que els comerços que es miraven la iniciativa amb recel ara vulguin ser increïbles i comestibles.

Tot va començar a l'inici de la primavera de 2008, quan una de les pioneres del projecte i que avui n'és la presidenta, Pam Warhurst, va escoltar en un seminari d'un dia les paraules de Tim Lang (professor de Política Alimentària a la ciutat universitària de Londres) sobre allò que havia de venir. S'albiraven problemes per al poble i per al món en general, tant de caràcter ambiental com econòmic. La Pam va xerrar al voltant d'això amb qui seria un altre dels pesos pesants del projecte, la Mary Clear, i després van convocar una reunió en un bar per veure quanta gent estaria disposada a fer alguna cosa. Cinquanta-nou persones s'hi van apuntar i així va néixer el moviment. La filla de la Mary va proposar batejar-lo com Incredible Edible Todmorden.

Aquestes persones van decidir que no podien esperar que els governs fessin alguna cosa; van decidir deixar de ser víctimes i fer alguna cosa per si mateixes. Es van adonar que podien construir un entorn més segur, més amable i més sostenible per a si mateixes i per als seus fills i néts fent del menjar la clau. A una de les preguntes que els vam fer arribar per Internet ens van respondre: «Creiem que un factor important per a



*En previsió de problemes futurs que afectessin el poble i el món en general, un grup de ciutadans van començar a plantar menjar destinat a ser compartit en espais públics molt destacats. Així va començar Incredible Edible Todmorden.*

*explicar l'èxit d'aquesta iniciativa ha estat el fet que el moment és l'adequat. El planeta s'enfronta a grans problemes com són la pobresa mundial, el cim del petroli i la inestabilitat econòmica. Ara la gent sent una necessitat de fer coses que no havia sentit mai en temps de més prosperitat.»*

Van començar a plantar menjar destinat a ser compartit en espais públics destacats, i això va fer que la gent comencés a parlar del projecte i que volgués saber de què anava. A més, van celebrar esdeveniments gratuïts, com el Festival de l'Ou, i van cuinar al carrer menjar que s'oferia als vianants sense cobrar-los res, entre moltes altres iniciatives. La majoria de vegades tenien el permís que calia per a fer les plantacions, i d'altres... senzillament les duïen a terme. Actualment compten amb un viver de llavors, plantes i verdures, així com amb cursos d'aprenentatge i capacitació laboral.

El moviment ha aconseguit vèncer la sorpresa d'aquells qui al principi el veien com una excentricitat o com un caprici i ha crescut de manera increïble. Avui, el nucli de la iniciativa és constituït per trenta persones, però n'hi ha unes tres-centes

*El moviment ha crescut increïblement i compta amb la participació de gent de totes les edats i condicions socials. Aviat va aconseguir la mirada benivolent dels poders oficials.*



d'apuntades que són convocades quan se les necessita. El moviment va aconseguir també ben aviat la mirada benivolent dels poders oficials, cosa que el va dur a signar una llicència amb l'Ajuntament de Calderdale (del qual depèn el poble de Todmorden) l'any 2009 que li va permetre que àrees en desús es convertissin en iniciatives per al conreu, tant mitjançant horts comunitaris com per mitjà del conreu en sòls situats en espais públics.

A més, la Fundació Comunitària per a Calderdale va premiar l'entusiasme d'Incredible Edible en els seus inicis amb una subvenció de 7.200 lliures esterlines destinades a plantar arbres dins del poble i el seu entorn. Des d'Incredible Edible es vol que la plantació d'arbres es perpetui i els cursos i les pràctiques d'empeltament estan ajudant a fer-ho realitat.

Actualment Incredible Edible treballa associat a d'altres grups locals amb llargues trajectòries, com Todmorden in Bloom o Todmorden Pride, i amb negocis locals, amb la finalitat de promoure i millorar el poble de Todmorden i de convertir els llocs on viu la gent en espais més bells i productius. I l'Ajuntament de Calderdale ha adoptat polítiques destinades a eliminar els obstacles que impedièen que s'usés per al conreu la terra comuna i també a donar orientació als grups i als cossos públics sobre la manera com tot això es pot dur a terme.

## ACTIVANT L'ESPERIT DEL POBLE

Gent de tota condició social participa en la iniciativa: professionals, aturats, jubilats, voluntaris, comerciants, pares, mestres, artistes locals, escolars... El lema del moviment és «*si manges, en formes part*», i ningú no és massa jove ni massa gran per a participar-hi. El grup més jove amb un espai propi per a conrear està format per nens d'entre dos i quatre anys procedents del centre infantil de Todmorden. També hi ha adolescents conreant, i els escoltes. Per 'dalt' tampoc no hi ha límit d'edat; la Mary Clear fins i tot diu: «*No deixis que la mort t'aturi*.» Però no només es tracta de conrear; també d'educar: carnisers i forners ensenyen com arriba el menjar a la nostra taula i els artesans de la melmelada o el compost

*Incredible Edible treballa actualment en associació amb altres grups locals de llarga trajectòria i amb negocis locals a fi de promoure, millorar i embellir el poble.*

comparteixen consells i tècniques. Per la seva banda, artistes locals han creat, per exemple, escultures relacionades amb aquest moviment.

Per què s'ha generat tant d'entusiasme? Ens responen: «*Hi ha persones que se'ns uneixen perquè comprenen els motius que hi ha darrere de la iniciativa, d'altres perquè estan preocupades pel futur que heretaran els seus fills i d'altres senzillament perquè els agrada formar part d'alguna cosa; els cal desenvolupar una vida social en un entorn segur on no se les jutgi.*» En resulta la humanització de l'entorn i la capacitat d'autoapoderament: «*Si vénen problemes, vetllarem els uns pels altres, de manera que fins i tot les persones més vulnerables tindran algú a qui recórrer.*»

Quan se'ls pregunta sobre què va ser el més difícil per a aconseguir que el projecte es consolidés afirmen que «*va ser aconseguir que la gent entengués que tot els pertany, a fi que ho compartissin, i que podien formar part d'aquesta moguda*». I asseguren que el millor «*és el fet que coincideixin persones que en un altre context difícilment s'haurien conegut però que davant d'un tros de terra comparteixen amb qualsevol desconegut les seves opinions sobre quin és el millor lloc per a sembrar mongetes o pastanagues*».

D'altres conseqüències positives per al poble són la disminució, mes rere mes, dels delictes de vandalisme (segons les dades subministrades per la policia local) i l'augment de les vendes en els negocis locals, perquè la gent demana menjar local en lloc d'aliments produïts a milles de distància.

## ELS CONREUS

La major part de les plantacions es duen a terme per tot el poble en jaços de conreu elevats. Gràcies a això es pot

*Incredible Edible organitza esdeveniments comunitaris, com la Festa de la Collita, en què la gent aporta el que ha conreat per compartir-ho, i la campanya Cada Ou Importa, la finalitat de la qual és estimular la producció i el consum d'ous locals.*

fer servir terra fresca, lliure de contaminants, i s'evita conrear en terres brutes. Molts d'aquests jaços són 'adoptats' per grups de persones que realitzen gran part de la feina de plantació i manteniment, mentre es beneficien del que s'hi produeix. Alguns d'aquests jaços són al centre del poble i més a la vista del públic, de manera que és el gruix del grup d'Incredible Edible el que s'encarrega de cuidar-los. El grup es reuneix un cop al mes i tothom hi és convidat.

Actualment hi ha uns mil arbres fruiters i diversos horts per tot el poble. Tots els serveis, com per exemple la comissaria de policia i l'estació de tren, tenen parcel·les de cultiu on creixen els aliments (es convida els viatgers a arrencar males herbes mentre esperen el tren i a autoregalar-se una o dues branquetes de boníssimes herbes). Al costat del teatre també hi creixen els conreus comunitaris, així com al costat de l'asil, de l'església unitària i a les vuit escoles del poble. També es conrea al costat del canal de Todmorden i a nombrosos punts al costat de l'asfalt. Les plantes espinoses convencionals que servien de decoració del paisatge urbà han estat



substituïdes per herbes medicinals, arbres fruiters (cirerers, pereres, pomes, pruneres, albercoquers...), maduixes, gerds, verdures i hortalisses.

L'ambulatori del poble mereix una menció especial. Està envoltat de conreus i també es conrea a la terra de dins del recinte, on s'hi ha plantat un jardí d'herbes medicinals. A Incredible Edible es dona molta importància a aquest aspecte, de manera que han creat una secció específica d'herbes medicinals al seu web, que conté informació sobre les seves propietats i també receptes curatives.

## VARIETAT D'ESDEVENIMENTS

Incredible Edible organitza interessants esdeveniments comunitaris, com la Festa de la Collita a l'octubre, en què la gent aporta allò que ha conreat per tal de compartir-ho amb la comunitat. A la festa hi van xefs que cuinen aquests productes de maneres delicioses i tothom gaudeix dels sabors. El primer cop que es va organitzar aquesta festa va anar-hi un cuiner molt reconegut que apareix a la televisió, Hugh Fearnley-Whittingstall, i a la darrera edició vuit importants xefs locals van compartir les seves habilitats. Incredible Edible també organitza cursos per a adults, no en escoles sinó en negocis locals, on els experts fan de professors per un dia.

També és significativa la campanya Cada Ou Importa, que es va iniciar el

*Molta de la feina d'Incredible Edible té a veure amb redescobrir habilitats perdudes, tant a l'hora de fer créixer vegetals com de cuinar-los, i amb aprendre habilitats noves.*



2009 amb una posada en escena amb pintures brillants i barrets de plomes de gallina. La finalitat: estimular de manera divertida la producció i el consum d'ous locals, per aconseguir que l'any 2018 el poble arribi a ser autosuficient pel que fa al consum d'aquest producte. S'ha elaborat un mapa amb tots els productors locals d'ous i hi ha nombrosos recursos per a fer que la gent s'hi impliqui (com a consumidors dels ous o com a cuidadors de les gallines. Fins i tot en algunes escoles tenen gallines.)

## A LES ESCOLES

A Incredible Edible hi ha la convicció que als joves els cal entendre la importància dels aliments locals, i dur a terme una cultura escolar en relació amb l'alimentació és clau per a aquesta finalitat. En educar els joves en el conreu i la cuina estan creant una comunitat resilient de cara a un futur incert («com una arca en la inundació», diuen; serveixi la metàfora: la primera acció que es va dur a terme a les escoles va ser proveir-les d'un bot on conrear els vegetals).

Des d'Incredible Edible han treballat dur per tal de crear relacions amb les escoles de Todmorden. El cap del servei d'àpats de l'escola d'educació secundària, Tony Mulgrew, ha estat implicat amb Incredible Edible des del començament. Amb ell s'han creat vincles amb el Partenariat del Menjar per a la Vida, amb la finalitat de

canviar la cultura alimentària a les escoles. L'escola d'educació secundària ha aconseguit el Premi de Bronze al Menjar per a la Vida i totes les escoles d'educació primària formen part d'una agrupació que els permet beneficiar-se del suport i dels ensenyaments que s'imparteixen des del Partenariat.

En relació amb l'escola d'educació secundària, Incredible Edible ha impulsat una loteria per recaptar fons per poder fer una granja piscícola a l'escola, la finalitat de la qual no serà només generar aliments sinó també educar. Per a aquesta iniciativa, Incredible Edible compta amb la sinergia amb d'altres ens, com la mateixa escola i la Xarxa de Negocis Verds.

A dia d'avui, totes les escoles de Todmorden estan implicades activament en el conreu d'aliments. Cada any té lloc un Show Agrícola en què els nens deixen volar la seva imaginació fent plantacions en els contenidors més inusuals, en una competició que és molt inspiradora.

Incredible Edible també ha facilitat una formació voluntària per als professors de les escoles de primària a través del Partenariat del Menjar per a la Vida sobre la cultura del menjar local, i ha donat suport a la formació de grups de pares a cada escola. Todmorden s'ha convertit en el primer poble del Regne Unit a tenir horts escolars per tot el poble; a més, totes les escoles de primària tenen arbres fruiters plantats a l'escola secundària i als seus espais propis.

Des d'Incredible Edible es pretén que totes les escoles de Todmorden siguin paisatges d'aprenentatge viu on els nois rebin una educació que els proveeixi amb els coneixements i les habilitats que els calen per a viure un futur sa, feliç i sostenible. Fins i tot tenen l'esperança que «alguns d'aquests nois se sentin inspirats, en el futur, a fundar negocis locals entorn a la producció de menjar local».

## ALTRES ACTIVITATS

Incredible Edible vol estimular una alimentació més saludable mitjançant la promoció de l'educació en cuina i nutrició. Amb aquesta finalitat, entre d'altres coses estan preparant un llibre de receptes elaborades amb ingredients locals.

Molta de la feina d'Incredible Edible té a veure amb el fet de redescobrir habilitats perdudes, tant a l'hora de fer créixer vegetals com de cuinar-los, i amb aprendre habilitats noves. Pel que fa a la seva feina a les escoles, estan promovent la reconexió amb l'origen del menjar (com creix i com es transforma quan es processa i es cuina). Afirment que «les possibilitats d'aprenentatge són immenses» no només a les escoles sinó també entre els adults, que aprenen gràcies a les feines de voluntariat i a l'assistència a tallers de cuina i de consciència alimentària. La implicació directa d'Incredible Edible amb l'or-

ganització de cursos ha anat creixent. Van començar ajudant a organitzar cursos d'empeltament, permacultura i apicultura, i ara són socis de l'escola d'adults Calderdale en l'organització de cursos sobre moltes matèries. Ensenyen les bases del conreu, la poda i l'empeltament i també desenvolupen àrees d'ensenyament més complexes i especialitzades, com les que aprofundeixen en els bolets comestibles, les herbes medicinals i les abelles.

A Walsden, situat als afores al sud del poble de Todmorden, Incredible Edible ha aconseguit una parcel·la de terra en donació. Allà, una tanca a prova de conills envolta una àrea en creixement que s'ha establert com a centre de conreu i aprenentatge; és un planter no tan sols de verdures i arbres sinó també d'oportunitats de negoci.

Actualment s'està suggerint crear un banc comunitari que financi els plans per a generar més producció d'aliments locals, i que el mercat cobert del poble sigui de propietat local, «per convertir-lo en un supermercat del segle XXI».

Dins d'Incredible Edible Todmorden va sorgir una iniciativa que ara ja avança pel seu compte, Incredible Edible Growing, amb seu a Walsden, encara que també compta amb un lloc de plantació a gran alçada a Gorpley. Aquesta iniciativa experimenta amb cultius sotmesos a condicions meteorològiques extremes i a gran alçada sobre el nivell del mar.

## LA LLAVOR S'EXPANDEIX

Les veus que parlen d'Incredible Edible Todmorden s'estan estenent ràpidament. La gent intercanvia llavors, ajuda a plantar, s'implica a cada escola i a cada església, i ho fa per si mateixa.

*Al Regne Unit estan proliferant els pobles Incredible. Els ajuntaments estan reconsiderant el seu paper pel que fa al suport a la comunitat i cada cop es destinen més terres als conreus comunitaris.*

Els mitjans de comunicació es fan cada cop més ressò d'aquesta iniciativa i els voluntaris que la lideren fan xerrades al respecte, tant a escala nacional com internacional.

A més, molta gent es fa seves aquestes idees. Grups de tota mena han adoptat el nom d'Incredible Edible, des de barris propers a Todmorden com el de Rossendale, passant per gent de Wakefield, a Yorkshire, fins a gent de tot el món que va a visitar el lloc i a compartir idees.

D'aquesta manera al Regne Unit estan proliferant els pobles Incredible, els membres dels quals comparteixen experiències mentre senten el poder de formar part d'un moviment més gran. Cada poble té els seus propis èxits pel que fa a dur més aliments locals a taula. Els ajuntaments estan reconsiderant el seu paper pel que fa al suport a la comunitat i cada cop es destinen més terres als conreus comunitaris.

L'interès per aquest model i els debats que genera s'estenen a llocs on fa anys hauria estat inversemblant. La Cambra dels Lords, esglésies, capelles i experts nacionals estan observant què està fent gent del carrer per dur a terme alguns canvis positius a les seves vides. Quan se'ls pregunta si aquest model pot estendre's al conjunt de la societat, des d'Incredible Edible comenten: «No veiem per què no, ja que societat no és sinònim de corporacions o grups de poder que aconsegueixen grans ingressos

per a uns quants en lloc de crear beneficis per a tothom. De tota manera, de moment és una iniciativa 'de la gent per a la gent', i potser el corrent social predominant no podria assumir-la.» Potser no és tan lluny l'expansió a gran escala, si tenim en compte que, el mes de juny passat, l'Administració de la ciutat de París es va reunir per debatre el model Incredible Edible, de manera que avui tots els parisencs estan convidats a compartir aquest model a la capital francesa.

Des d'Incredible Edible comenten amb esperança aquesta notícia: «Acaba de sortir publicat un article a The Guardian en què s'afirma que uns tres-cents milions de persones de l'Àfrica subsahariana patiran gana i malnutrició severa si les àrees urbanes no es proveeixen d'una agricultura periurbana que incrementi la seguretat alimentària a la regió. Aquest quadre no és diferent a la resta de ciutats africanes, la població de les quals està augmentant. L'agricultura urbana és, avui, necessària al món.»

Qualsevol pot començar el seu propi grup Incredible i Comestible. Podeu trobar eines i dades de contacte al web d'Incredible Edible Todmorden ([www.incredible-edible-todmorden.co.uk](http://www.incredible-edible-todmorden.co.uk)).

Reportatge cedit per la Revista Athanor ([www.athanor.es](http://www.athanor.es)), on va ser publicat al núm. 96, de novembre - desembre 2012.

**UNEIX-TE  
A LA CAMPANYA  
PER A  
COMUNITATS!**



**EARTH DAY NETWORK**

Per tal de fer avançar l'economia verda dins l'elaboració de les polítiques locals, la xarxa del Dia de la Terra i els seus socis han convidat funcionaris locals de tot el món per tal que participin a l'annual Campanya per a Comunitats. **Coneguda anteriorment com el Dia Global de Conversa, la Campanya per a Comunitats té el propòsit d'unir esdeveniments locals de Dia de la Terra i funcionaris locals electes de tot el món com una manera d'implicar els dirigents locals en un intercanvi de visions, conceptes i aprenentatges mediambientals.** Aquests diàlegs han ajudat els mandatari i altres participants a assolir una comprensió compartida i més profunda sobre com afrontar millor els complexos reptes i oportunitats implicats en la construcció d'un futur sostenible per a les generacions que vénen.

L'abril de 2012, aquesta campanya va aconseguir reunir 1.540 funcionaris electes en més de 50 estats dels EUA i en 36 països. A més, legislatures estatals aprovaren iniciatives verdes i resolucions en honor del Dia de la Terra, i en ocasions en honor del Mes de la Terra. Utilitzant la plataforma de la Campanya per a Comunitats, els líders locals i els funcionaris

electes poden desenvolupar les seves pròpies polítiques innovadores, les quals poden estendre's als àmbits regional, nacional i internacional, provocant així un impacte significatiu sobre el nostre medi ambient global.

En total, van ser aprovades 111 proclames en els òrgans legislatius arreu dels EUA que explícitament donaven suport al creixement de l'economia verda o de l'educació mediambiental, i governadors representants de quinze estats han signat proclames en honor del Dia de la Terra.

**Si ets un líder local o treballes amb el teu govern local i vols que la teva comunitat prengui part en aquesta iniciativa global el Dia de la Terra 2013, entra en contacte amb la Xarxa del Dia de la Terra escrivint a [getlocal@earthday.org](mailto:getlocal@earthday.org) o trucant al +1 202 518 0044.**

Earth Day Network  
1616 P Street NW, Suite 340, Washington, DC - 20036 USA  
Tel. +1 202 518 0044  
[www.earthday.org](http://www.earthday.org)



20 i 21 d'abril, Mercat de la Terra



**18<sup>a</sup> Fira  
per la Terra**

Passeig Lluís Companys  
i Parc de la Ciutadella

artesanía,  
creixement personal,  
cura de la salut i teràpies,  
educació,  
energies renovables,  
productes i serveis,  
solidaritat...

**Mercat de Pagès:  
agricultura de  
proximitat i ecològica  
PORTA EL CISTELL!**

amb el suport de:



organitzat per:



[www.diadelaterra.org](http://www.diadelaterra.org)



@perdero Ep! primera factura de @somenergia.  
Deu ser el primer cop que me n'alegro de pagar un rebut.  
A partir d'ara energia 100% verda a casa...

23 DE MAR 13



LA COOPERATIVA D'ENERGIA VERDA

[www.somenergia.coop](http://www.somenergia.coop)

Connecta't!  
[facebook.com/SomEnergia](https://facebook.com/SomEnergia)  
[twitter.com/SomEnergia](https://twitter.com/SomEnergia)  
[youtube.com/SomEnergia](https://youtube.com/SomEnergia)

972 183 386 · Parc Científic i Tecnològic UdG · Edifici Jaume Casademont · C/ Pic de Peguera, 15 · Porta B · Despatx 16 · 17003 Girona · [info@somenergia.coop](mailto:info@somenergia.coop)

21

## SERVEIS

El nou TOFU de Vegetàlia  
**+QUALITAT +TENDRE +SABOR**



- Soja **BIO** del sud de França
- Només amb gelificant natural
- Millora a tota la gamma de tofu: vegeburguers, patés i vegenuggets

*Vegetàlia*  
Aliments ecològics  
[www.vegetalia.com](http://www.vegetalia.com)

**Servicio a Domicilio Gratuito**



**2,3€ 1kg**   **2,8€ 12kg**

**Sin Pesticidas**  
**Sin Herbicidas**  
**Sin Transgénicos**

Puedes comprar la cesta cuando te venga bien.  
**En cualquier momento**

Todas nuestras cestas vienen con su **propio envoltorio**

Entra en la web y **personaliza tu cesta**

[www.NaturalComoLaVidaMisma.com](http://www.NaturalComoLaVidaMisma.com)   **Reservar en Barcelona y alrededores: 930 29 21 19**

**demeter**



*els nostres fruits*  
**Aliments ecològics**

**"Cal Valls"**  
[www.calvalls.com](http://www.calvalls.com)

Ya puedes comprar nuestros productos por internet, te los llevamos a tu casa tan frescos como siempre.



**Inauguramos nuestra tienda online**

**¡Super Bio fresco a casa!**  
[www.biospace.es](http://www.biospace.es)

Carrer de València, 186 | 08011 Barcelona | Tel. 93 453 15 73



# Els Premis Solar 2012, atorgats per EUROSOLAR

Convocatòria espanyola

Per onzena vegada, la secció espanyola d'EUROSOLAR (l'Associació Europea per les Energies Renovables) atorga els Premis Solar a aquelles iniciatives i / o realitzacions exemplars en el camp de la utilització de les energies d'origen renovable dins l'Estat espanyol. **Les iniciatives i / o actuacions guardonades a la convocatòria de l'any 2012 han estat:**

a) Empreses que utilitzen energies d'origen renovable

**Alvarella Ecoturisme, SL** (parròquia de Doroña, Vilar Mayor, la Corunya) pel projecte Alvarella, entitat d'educació ambiental: una contribució al desenvolupament sostenible amb energies d'origen renovable. La instal·lació disposa de 105 m<sup>2</sup> de captació solar tèrmica per a aigua calenta i calefacció (20.000 kWh/any), a més d'1 kW de potència instal·lada solar FV i un aerogenerador de 3 kW (4.600 kWh/any). <http://www.alvarella.com>



b) Projectes d'arquitectura solar

Quatre equips espanyols participants al Solar Decathlon Europa 2012, pels seus innovadors projectes de prototips d'habitatges solars que inclouen nombroses tecnologies (reducció del consum, integració d'energies d'origen renovable i instal·lacions eficients) per a assolir l'objectiu de l'autosuficiència energètica domèstica, per mostrar el camí a seguir per a fer habitatges productors d'energia:

-**L'equip Andalusia Team (universitats de Granada, Jaén, Málaga, Sevilla)** pel seu projecte Patio 2.12. <http://andaluciateam.org/wp/>



-**L'equip EHU Team de la Eusko Herriko Unibertsitatea - Universidad del País Vasco (EHU-UPV)** pel seu projecte Ekihouse. <http://www.ekihouse.org>



-**L'equip de l'Escola Tècnica Superior d'Arquitectura del Vallès de la Universitat Politècnica de Catalunya** pel seu projecte (e)co. <http://sdeupc.com/eco.html>



-**L'equip de la Universitat de Saragossa, coordinat pel Grupo de Energía y Edificación,** pel seu projecte Casa Pi. <http://www.unizarcasapi.com>



c) Iniciatives d'educació i formació en energies d'origen renovable

**La Industria Ingeniaritza Teknikoko Unibertsitatea Eskola - Escuela Universitaria de Ingeniería Técnica Industrial de Eibar (UPV-EHU)** per dissenyar i començar a impartir el Grau d'Enginyeria d'Energies Renovables en el curs 2011 - 2012, primer de la seva classe a l'Estat espanyol. <http://www.sc.ehu.es/sbweb/energias-renovables/>



# Salvem la Torre d'en Mornau de l'especulació i per l'ecologia i la societat!

**D**avant el fet que la Generalitat posés a la venda (a través de l'Incasòl) la finca coneguda amb el nom de Torre d'en Mornau al bell mig de l'Alt Empordà, un empresari empordanès (Rinaldo Muscolino) va tenir el coratge de signar el passat 18 d'octubre els drets de compra a l'Incasòl (Institut Català del Sòl) de l'esmentada finca.

El seu objectiu: evitar que la finca acabi essent un objecte d'especulació i degradació, i, amb la idea de poder assolir l'import total que demana l'Incasòl, l'empresari ha ofert la seva iniciativa a la societat empordanesa i catalana, possibilitant la incorporació al projecte d'entitats públiques i privades, ciutadanes i d'ONG, per **fer d'aquest espai el primer indret conservat per a les futures generacions a partir de la participació popular.**

La finca de Torre Mornau se situa entre els municipis de Pau, Castelló d'Empúries i Peralada dins l'àmbit del Parc Natural dels Aiguamolls de l'Empordà. La propietat, amb una superfície de 90,17 ha, conté en el seu interior el conjunt edificat de Torre Mornau, format per diverses edificacions, i quatre masies més disperses al llarg de la finca. Els terrenys, molt plans i per on discorren diversos cursos fluvials, es dediquen bàsicament a camps de conreu herbacis de regadiu, i a closes destinades a pastures.

La finca va ser adquirida l'any 1946 pel Ministeri de l'exèrcit i s'hi va instal·lar una 'Yeguada militar' que funcionà fins el 1966. La superfície total de les edificacions del conjunt edificat de Torre Mornau correspon a 5.345 m<sup>2</sup>. Després d'estar a mans particulars, l'any 2006 va ser adquirida per l'Incasòl.

**La finca de la Torre d'en Mornau es troba en un indret d'una situació i geografia privilegiades, amb un entorn natural i paisatgístic de primer ordre.** A nivell ecològic, ha permès conservar les millors closes de l'Empordà (immortalitzades per l'escriptora Maria Àngels Anglada a la novel·la que va rebre el premi Josep Pla l'any 1978), essent un dels espais més valuosos de Catalunya, on es combinen prats de dall, bosquines de ribera, estanys inundables i zones humides com són els aiguamolls interiors d'aigua dolça.

Estratègicament es tracta d'un espai que fa la funció de corredor biològic i de connector ecològic, enllaçant zones d'alt valor natural com és el Parc Natural dels Aiguamolls de l'Empordà amb zones no massa llunyanes (Parc Natural de Cap de Creus al nord-est, paratge natural d'interès nacional de l'Albera al nord-oest), i altres zones de conreus, secans i espais agrícoles de la plana empordanesa.

Davant el perill que aquest valuós espai passi a mans de qui en vulgui fer un ús estrictament mercantilista i crematístic, que mena, inevitablement, a la seva degradació ecològica, com en tants casos ha ocorregut al nostre país, les persones i entitats sotasignades

- Manifestem el nostre suport a la iniciativa, amb l'objectiu de fer possible a Catalunya la creació d'un espai protegit amb la contribució directa de les persones, un espai de propietat social i ciutadana, gestionat al servei de la societat i les futures generacions, en el qual tinguin cabuda totes aquelles iniciatives ciutadanes que siguin respectuoses amb els sistemes naturals i les persones, i ajudin al sorgiment d'una economia que es basi en els criteris de sostenibilitat ecològica i social.

- **Fem una crida a totes les persones, associacions, fundacions, empreses, etc. del país perquè donin suport a la iniciativa i col·laborin en la seva recuperació com un espai d'utilitat social i ecològica,** aportant tota mena d'idees que es puguin materialitzar a la finca de la Torre d'en Mornau, una vegada s'hagi pogut formalitzar la seva compra.

Empordà, 15 de desembre de 2012

**Per adhesions al manifest: [avong@verds-alternativaverda.org](mailto:avong@verds-alternativaverda.org)**

25

## Iniciativa popular de compra de la finca Torre d'en Mornau

Llista de suport actualitzada al dia 27 de desembre de 2012

### Entitats:

- Ajuntament de Fortià
- Associació Alternativa Verda
- Associació Defensa Drets Animals –ADDA
- Associació Dia de la Terra - Catalunya
- Associació Una Sola Terra
- Bovins de Closa SL
- Ecoserveis
- *El Diario del Sol*
- Els Verds - Alternativa Verda
- Eurosolar –Associació Europea per les Energies Renovables, secció catalana
- Fundació Albert Tomàs i Bassols
- Fundació Terra
- Fundació Valvi
- Fundació Vila Casas
- Grup de Científics i Tècnics per un Futur No Nuclear
- Sectorial d'Ecologia, Entorn i Energia de l'Assemblea Nacional Catalana (e3-ANC)
- Revista *Sobirania Alimentària*

### Persones:

- Manel Anglada (ramader, soci de Bovins de Closa SL)
- Joan Batallé Danès (empresari)
- Catone Biasoli (crític d'art)
- Dr. Martí Boada (geògraf, professor UAB-ICTA, premi Global 2000 de les Nacions Unides)
- Nicole Bongard (arquitecta paisatgista)
- Montse Cano (periodista, directora d'*El Diario del Sol*, exdirectora de la revista *Integral*)
- Odina Capo (empresària, filla del professor naturista Nicolás Capo)
- Manuel Cases (sots-president d'ADDA)
- Francesc Colls (ramader, soci de Bovins de Closa SL)
- Joan Dalmau i Garriga (president de la Cooperativa Agrícola de Castelló d'Empúries)
- Gustavo Duch (veterinari, expresident de Veterinaris Sense Fronteres)
- Enric Duran (Cooperativa Integral Catalana)
- Pons Feliu Latorre (soci fundador i director tècnic d'Equip Serpa Enginyeria i Consultoria Ambiental, exregidor de l'Ajuntament de Girona, àrea de Medi Ambient i Sostenibilitat)
- Xavier García i Pujades (periodista i escriptor)
- Francesc Giró i Amigó (biòleg, director d'Acció Natura)

- Dr. Antoni Lloret i Orriols (físic, exdirector de recerca del CNRS francès)
- Hèctor López Bofill (professor de dret constitucional a la UPF)
- Dr. Albert Llausàs Pascual (ambientòleg, membre del grup de recerca de Medi Ambient i Tecnologies de la Informació Geogràfica i del grup de recerca consolidat Aigua, Territori i Sostenibilitat de la UdG)
- Anna Rosa Martínez i Prat (biòloga, exdelegada de Greenpeace a Catalunya)
- Manel Marzo Mart (artista, pintor)
- Jordi Miralles (biòleg, president de la Fundació Terra)
- Dra. Cetty Muscolino (Ministeri de Béns i Activitats Culturals de la província de Ravenna)
- Rinaldo Muscolino (empresari)
- Jaume Morrón (director de dialEc)
- Enric i Rosa Maria Navarro (impulsors del parc agroecològic de l'Empordà)
- Lluís Paluzie i Mir (advocat, membre de la comissió permanent del Consell de Protecció de la Natura)
- Dr. Jordi Pigem (filòsof i autor)
- Josep Maria Prat i Sabat (advocat, exdegà del Col·legi d'Advocats de Girona)
- Dr. Josep Puig i Boix (enginyer, director tècnic d'Ecoserveis, exprofessor d'energia a la UAB - ICTA, president del Consell Assessor d'Eurosolar –Associació Europea per les Energies Renovables)
- Miquel Rafa i Forniells (biòleg i naturalista)
- Pablo Rey (artista, pintor)
- Pep Riera (pagès, Unió de Pagesos)
- Sergi Romero de Tejada Martínez (director del Parc Natural dels Aiguamolls de l'Empordà)
- Joan Sala Amiel (pagès, ramader)
- Pete Sans
- Pilar Sentís (psicòloga i cofundadora de la revista *Userda*)
- Isabel-Clara Simó (escriptora)
- Toni Strubell i Trueta (filòleg)
- Rafael Subirachs i Vila (músic i compositor)
- Míriam Subirana i Vilanova (directora de YesOuiSi, presidenta de l'Associació Dia de la Terra)
- Albert Tomàs i Bassols, president de la Fundació Albert Tomàs i Bassols
- Alberto Udaeta (artista, escultor)
- Joaquim Vidal i Perpiñà (empresari, president de la Fundació Valvi)
- Antoni Vila Casas (president de la Fundació Vila Casas)
- Santiago Vilanova i Tané (president de l'Associació Una Sola Terra, exdirector del *Diari de Barcelona*)

Si vols deixar de dependre de les elèctriques i contribuir a la democratització de l'energia, ara pots ser protagonista del canvi energètic formant part de la teva pròpia companyia de generació d'electricitat. Participa en el projecte **Viure de l'aire del cel**, que promou la instal·lació d'un aerogenerador de 2,7 MW al municipi de Pujalt (l'Alta Anoia), de propietat compartida entre les persones que ho desitgin.

## Genera la teva pròpia energia.

Amb un funcionament previst de 2.680 hores/any, generarà 7.237 MWh/any, l'equivalent al consum elèctric anual de més de 2.300 famílies. Això suposarà un estalvi d'entre 6.000 i 7.000 tones d'emissions de CO<sub>2</sub> a l'any, si l'electricitat s'hagués generat en una central tèrmica.

A més, els ingressos per la venda de l'electricitat generada a l'empresa distribuïdora de la zona revertiran proporcionalment a la inversió feta per cada participant, cosa que es traduirà en una rendibilitat en funció del preu de venda al mercat.

Participa en un projecte pioner al nostre país, model d'integració social, política i econòmica.

MÉS INFORMACIÓ  
[www.viuredelaire.cat](http://www.viuredelaire.cat)

7.002 430 177

Amb el suport de:



**EOLPOP**  
viure de l'aire

27

## SERVEIS

**Amaltea**  
restaurante  
vegetariano

Menú mediodía, noches y fines de semana  
C/Diputació, 164 (esquina Villarreal),  
Tel. 934 548 613

**Govinda**  
restaurante  
hindú vegetariano

Menú mediodía y fines de semana  
Plaza Vila de Madrid, 4 (junto Ramblas),  
Tel. 934 548 613

comerás bien...  
... y te sentirás mejor

[www.amalteaygovinda.com](http://www.amalteaygovinda.com)

**Vinyols Camp**

Creiem en allò que fem...  
i ho volem compartir amb tu!!!

Agricultura ecològica / Allotjament rural en cases de fusta / Formacions i tallers / Trobades / Lloguer de sales ...

i moltes coses més perquè en gaudir i sigui feliç

[www.vinyolscamp.com](http://www.vinyolscamp.com)  
info@vinyolscamp.com

tel.: 977 858 409 / M. 636 43 70 70

Cistelles ecològiques :: De temporada i proximitat :: Entrega a domicili

**Ecoalimentaria**

[www.ecoalimentaria.es](http://www.ecoalimentaria.es) :: Tel 93 437 91 87 :: C/Canigo 94 08031 BDN

**ECOPRAC**

EINES D'ACER  
INOXIDABLE PER  
L'AGRICULTURA  
ECOLÒGICA

[ecoprac@ecoprac.com](mailto:ecoprac@ecoprac.com)  
[www.ecoprac.com](http://www.ecoprac.com)

C/ Mossèn Jacint Verdaguer s/n  
E-25264 Vilanova de Bellpuig (Lleida) CATALUNYA  
Tel: +34 973324031 Fax: +34 973 32 44 12

### El Emerger de Maitreya: Un Mensaje de Esperanza

¿Qué nos depara el futuro? – Al comenzar el Nuevo Milenio el instructor esperado por todos se dará a conocer públicamente. Durante más de 35 años Benjamin Creme ha estado preparando el camino para el mayor acontecimiento de la historia – el emerger de Maitreya, el Instructor del Mundo, y de Su grupo de hombres extraordinariamente iluminados. Esto ahora es inminente. Maitreya es esperado por todas las tradiciones religiosas bajo distintos nombres (Cristo, Imán Mahdi, Mesías, Krishna o Maitreya Buddha entre otros). El no viene a crear una nueva religión sino para enseñar a la humanidad un enfoque más sano de la vida y estimular correctas relaciones humanas. Como un hombre moderno, preocupado por los problemas actuales, El se centrará en las crisis económica, política y medioambiental que hacen peligrar nuestro mundo, abogando por el fin de las desigualdades, la pobreza y el hambre, e inspirándonos a superar el actual caos global y a crear una nueva y brillante civilización basada en el compartir, la justicia y la paz. Su mensaje puede resumirse así: "Compartid y salvad el mundo". Su emerger abierto ha comenzado.

Share International y Share Ediciones son ONG sin ánimo de lucro, respaldadas por una red mundial de voluntarios. Más información gratuita: Apartado de Correos 149 – 08190 Sant Cugat – (Barcelona) Tel./Fax: 93 5891968

Web en Internet: [www.share-es.org](http://www.share-es.org)

### La estrella que anuncia el emerger de Maitreya

Una brillante "luminaria semejante a una estrella" de diferentes colores y formas está estimulando un debate en YouTube, blogs, periódicos y medios de comunicación. El 12 de Diciembre de 2008 Share International Foundation distribuyó un comunicado de prensa anunciando que, en el futuro muy cercano, una "brillante estrella" aparecería en el cielo visible en todo el mundo, noche y día, anunciando la inminente aparición de Maitreya, el Instructor del Mundo, en Su primera entrevista en una importante cadena de televisión de EEUU. Desde principios de enero de 2009 avistamientos de la "estrella" han sido notificados en todo el mundo y cientos de avistamientos han sido enviados a Share International. Ésta es una pequeña muestra de las fotografías confirmadas como la "estrella".



# ECOSERVEIS



## ESTALVI ENERGÈTIC

PER A PARTICULARS I PIMES

Com associació sense ànim de lucre referent en cultura energètica ens preocupem pel teu estalvi energètic. Contacta amb nosaltres i comença a estalviar en diners i CO<sub>2</sub>. Primera visita gratuïta.

[consumidor@ecoserveis.net](mailto:consumidor@ecoserveis.net)

[www.ecoserveis.net](http://www.ecoserveis.net)

Telf. 902 88 46 39

# SERVEIS

## THAÏS LOVERDOS NUTRICIÓ ENERGÈTICA

NATURÒPATA ESPECIALITZADA EN NUTRICIÓ ENERGÈTICA, VEGETARIANA, DEL pH Y MACROBIÒTICA

Consultes · Xerrades · Cursos de cuina · Càterings · Fites ecològiques

La finalitat de menjar és generar una bona qualitat de sang que nodrirà les nostres cèl·lules, òrgans i sistemes, creant vitalitat i salut, per tal d'obtenir un pH equilibrat i així poder donar a tots els òrgans del cos el que necessiten. Hi ha aliments que generen una sang àcida, amb la qual cosa es produeixen estrès, malalties i desequilibris, i altres que generen una sang alcalina, amb la qual cosa obtenim energia, vitalitat i salut. De nosaltres depèn crear un estat o l'altre. Si adquirim consciència sobre l'alimentació sabrem què escollir a fi d'obtenir un estat de salut òptim. L'equilibri del pH és clau per a una salut, un pes, una claredat mental i una energia general òptims.

### Serveis

Consultes sobre nutrició energètica. Dieta del pH.

Xerrades i conferències.

Cursos de cuina personalitzats i per a grups.

Càterings saludables, ecològics i energètics, pastissos, brownies, muffins, quiches, empanades, croquetes, cereals, proteïnes vegetals, verdures, algues...

Fites ecològiques amb productes de qualitat i opcions sense gluten, farines, llevats, ous, lactis, sucre... Quiches vegetals de tofu, empanades de seitán, entrepans vegetals i molt més.

THAÏS LOVERDOS NUTRICIÓ ENERGÈTICA 653 353 283  
thaisloverdos@yahoo.es thaisloverdos.wordpress.com

**avancar**  
a zipcar company

**PROMOCIÓ**  
Dóna't d'alta ara i gaudeix de:  
- 50 € en bones condicions  
- Quota anual de 45 €  
Comença a fer canviariig  
[www.avancar.es/la@estaterra](http://www.avancar.es/la@estaterra)

**menys cotxes més avancars**  
practica la conducció sostenible

Tot inclòs: carburant, assegurança, aparcament, impostos i manteniment.

**ATHANOR.ES**  
UNA PORTA AL NOU PARADIGMA

Et convidem a participar en la cocreació d'un món millor per a tots

**JUNTS PODEM FER-HO**  
A la revista Athanor tenim el compromís de difondre valors i accions que estan d'acord amb un nou paradigma de pau, sostenibilitat i igualtat, a partir d'un progressiu despertar de la consciència.

Subscriu't'hi!

[WWW.ATHANOR.ES](http://WWW.ATHANOR.ES)

## SERVEIS



L'EAC és un acompanyament per a la teva autosanació.

L'EAC es basa en la ment quàntica com a regeneradora dels processos.

Les longituds cel·lulars es poden recuperar. El nostre cos es pot equilibrar.

**El dia 24 d'abril a les 19.00h a Barcelona es treballaran desequilibris emocionals i físics del múscul esquelètic. Amb reserva de plaça.**

[www.tecnicaeac.com](http://www.tecnicaeac.com)

¿Cómo puedes mejorar tu vida?

El reconocido neurólogo, quiropráctico, autor y conferenciante

**DR. JOE DISPENZA**

presenta por primera vez en España el proceso meditativo descrito en su último libro

**DEJA DE SER TÚ**

**TU MENTE CREA LA REALIDAD**

Taller de tarde  
29 de mayo en Madrid  
31 de mayo en Barcelona

**ROMPIENDO EL HÁBITO DE SER TÚ MISMO**

Taller intensivo  
1 y 2 de junio en Barcelona



Madrid - Barcelona

Para más información: [www.dejadesertu.eventbrite.es](http://www.dejadesertu.eventbrite.es)



Cada 22 d'abril es commemora l'aniversari de la celebració per primera vegada al món del DIA DE LA TERRA - 1970 (Earth Day - 1970). En aquella ocasió més de vint milions de nord-americans, més de deu mil escoles i més de mil universitats arreu dels Estats Units d'Amèrica participaren en el Dia de la Terra. Més de sis-cents mil persones participaren a la Fira Ecològica en plena 5a. Avinguda de Nova York, i moltes més persones participaren en d'altres activitats. Aquella gent va sortir al carrer, va pressionar el Congrés i va iniciar el modern moviment ecologista. El Dia de la Terra de 1970 va ajudar a generar el suport

públic que va menar que s'adoptessin les Lleis d'Aire Net, d'Aigua Neta, d'Espècies en Perill, i de Protecció dels Mamífers Marins; també es va crear l'Agència de Protecció Ambiental dels Estats Units. El Dia de la Terra va ser fundat pel senador de Wisconsin, Gaylord Nelson, i va ser organitzat per Denis Hayes. Va ser la més gran demostració de base de tota la història dels Estats Units. Des d'aleshores va començar a celebrar-se el DIA DE LA TERRA cada 22 d'abril.

Durant 42 anys el Dia de la Terra (22 d'abril) ha inspirat i mobilitzat individus i organitzacions de tot el món a demostrar el seu compromís envers la protecció mediambiental i la sostenibilitat. La Xarxa del Dia de la Terra és líder global en la promoció de l'educació mediambiental i les escoles verdes. La seva guardonada Xarxa d'Educadors proveeix recursos per tal que els professors eduquin per a un futur sostenible.

El tema del Dia de la Terra 2013 és La Cara del Canvi Climàtic (The Face of Climate Change). Es mostraran les repercussions del canvi climàtic per mitjà d'imatges que seran mostrades al públic en els milers d'esdeveniments del Dia de la Terra que tindran lloc arreu del món.

La campanya Mil Milions d'Actes Verds, que va ser posada en marxa l'any 2010 en el context del 40è aniversari de Dia de la Terra, va aconseguir el seu objectiu la primavera de 2012, amb més de mil milions d'actes consignats. Aquestes veus van ser traslladades al fòrum de Rio+20 del propassat mes de juny, on es van reunir els líders mundials a fi de determinar el destí del desenvolupament sostenible global. Ara l'objectiu és arribar als dos milions d'Actes Verds!

Per a més informació i per establir contacte amb els companys de Dia de la Terra de tot el planeta uneix-te al grup Dia de la Terra a <http://www.earthday.org>



[www.diadelaterra.org](http://www.diadelaterra.org)

Per a demanar informació sobre l'Associació de la Terra

[info@diadelaterra.org](mailto:info@diadelaterra.org)

[firaperlaterra@diadelaterra.org](mailto:firaperlaterra@diadelaterra.org)

Entitat inscrita al Registre d'Associacions de la Generalitat de Catalunya amb el núm. 18.739

Poden participar-hi com a socis totes les ONG, col·lectius o associacions públiques que hagin incorporat, o tinguin en projecte fer-ho a curt termini, els Principis de Valdez. També s'admeten aportacions i col·laboracions a títol individual.

Desitjo participar-hi com a voluntari

Vull contribuir-hi amb una aportació econòmica\*\*

Vull subscriure'm a la revista *Dia de la Terra*: 2 números l'any, 10 euros

Volem fer-nos socis

Nom.....

Adreça .....

Municipi..... Codi Postal .....

Telèfon..... Correu Electrònic .....

Signatura

\*\* Envia un xec a:

Núm. de compte corrent de Dia de la Terra: 3025 - 0001 - 10 - 1433021331

Dia de la Terra, c/o Bústia Verda, Apartat de Correus 10095, 08080 Barcelona. Telèfon: 902 883 519

## Entrevista a Gustavo Duch

# LA SOBIRANIA ALIMENTÀRIA ÉS LA SOBIRANIA DELS POBLES



*Gustavo Duch Guillot (1965, Barcelona), exdirector de Veterinaris sense Fronteres, exmembre de la Junta Directiva de la Plataforma Rural, fa anys que col·labora estretament amb els moviments i les campanyes relacionats amb la lluita per la sobirania alimentària dels pobles. També participa en l'edició de la revista Soberanía alimentaria, biodiversidad y culturas. En aquesta entrevista tractem amb ell certs temes relacionats amb la sobirania alimentària, d'interès general per la immediata repercussió que tenen a les nostres vides.*

**–Es produeixen aliments a Catalunya per alimentar tots els catalans i catalanes? És una xifra cada cop més baixa?**

–Les societats que s'han deixat enganyar pels miralls de la industrialització, totes, han perdut la seva sobirania alimentària, i s'ha arribat a extrems que ens fan vulnerables com a pobles. I sense pobles no podem ser Poble. Catalunya va deixar arraconada la petita pagesia i va obrir les portes de bat a bat a l'agroindústria (la nineta dels ulls de tots els governs i la gran receptora d'ajuts públics i polítiques a favor seu), i amb menys del 3% de la població activa al camp és del tot impossible garantir aliments suficients, sobretot si una part significativa d'aquesta escassa població no és més que una peça en una cadena alimentària que 'fabrica' primeres matèries per a una indústria que tant fa pizzes per vendre a Sevilla com rep garrins d'Alemanya i els engreixa per vendre'ls a Anglaterra o que empaça alfals per a les granges dels Emirats Àrabs.

»Els càlculs objectius ens diuen que el 60% del que se serveix a les taules és importat, encara que la meua sensació és que ens quedem curts. Per exemple, comptabilitzem i sabem que l'alimentació de tota la ramaderia industrial catalana (també l'espanyola) s'engreixa amb soja transgènica que arriba de l'Amèrica Llatina? Si el subministrament d'aquests països s'interrompés per qualsevol motiu, la situació de les nostres granges seria certament esgarrifosa.

»La vulnerabilitat alimentària està duent que alguns països com Japó o els Emirats Àrabs s'apropiïn de terres alienes a l'Àfrica i a l'Amèrica Llatina per assegurar l'alimentació de la seva població. Però hem d'entendre aquesta vulnerabilitat com un dels motius (n'hi ha d'altres) que ens obliguen a pensar en la necessitat urgent de tornar al camp. Aquest retorn constitueix la peça essencial per a mantenir-lo viu i bell. Una espècie que quasi s'ha extingit és la dels petits pagesos que en finques biodiverses, amb la combinació de conreus i criances, es dediquen al conreu d'aliments sans per a la població local, activant des de baix cap a dalt una economia real.

»Una visió d'estadista ens diria que en aquests moments crucials es requereixen mesures polítiques valentes per a a) recon-

vertir la nostra pesada agricultura industrial en agricultura de pagesia a petita escala, b) donar al sector primari el paper protagonista que li correspon en qualsevol economia sostenible i c) facilitar un èxode invers: de les ciutats tan asfixiades als pobles que dècades enrere van quedar-se quasi morts. Hem de ser capaços de construir cèl·lules vives i completes a cada poble; no només territoris d'oci. Si la vida comença a les cèl·lules, construïm cèl·lules perquè comenci la vida!

**–Quin futur veus per a la pagesia de casa nostra?**

–Excel·lent. Com hem comentat, el paper del pagès serà clau en la reinvençió de la nostra societat capitalista, que, obstinada en un creixement perpetu, topa de cara amb els límits naturals del planeta. És imprescindible recuperar els ritmes que marca la natura, gestionar els recursos amb exquisidesa i generositat, relocalitzar l'economia i que aquesta estigui al servei de les nostres necessitats, funcionar des de la convivència i no des de la competitivitat... Tot això és part de la cultura de la pagesia, que sap (i ho ha demostrat durant milers d'anys) que allò essencial és reproduir la vida; no reproduir bitllets als bancs centrals.

»Així doncs, la pagesia que vulgui pot semblar en el seu present els futurs de transformació social que ens calen. Aquestes dones i aquests homes que estan al marge de les cadenes alimentàries actuals fan que la seva activitat econòmica (una agricultura ecològica, a petita escala, treballant amb llavors locals, amb races autòctones i cercant la relació propera amb els consumidors) es converteixi en una economia social i solidària, dos paràmetres per reivindicar.

**–Creus que s'avança cap a una polarització entre països productors i països consumidors d'aliments?**

–Perquè el capitalisme aconsegueixi el creixement requereix ser regat amb crèdits permanentment. Guanyar més passa per endeutar-se. La polarització l'entenc com països que creixen derivant els seus sobreendeutaments a tercers països. Per aconseguir més rendiments esclavitzen dones, nens, altres races...; per aconseguir pagar els seus deutes hipotequen les generacions futures; per disposar de recursos que puguin pagar



els seus deutes empenyoren la natura; i per fer de l'alimentació un negoci que permeti aquesta espiral tràgica cerquen terres més enllà de les pròpies i les anomenen (és un eufemisme) països productors, quan haurien de ser anomenats països saquejats.

**–Slow Food va coordinar una manifestació a Brussel·les per una PAC més justa; quines són les principals reivindicacions o al·legacions que poden fer-se a la PAC?**

–La Unió Europea, en la construcció de la seva Política Agrària Comuna, va decidir apostar per la forma d'agricultura industrial i sense mà d'obra, cosa que va significar acabar amb milions d'agricultors i agricultores. Un genocidi que en el seu llenguatge van anomenar 'reconversió'. Aquesta és la raó per la qual es va dotar la PAC d'un sistema de subvencions que no són res més que indemnitzacions per tal de suavitzar aquesta operació.

»Com a resultat de l'actual PAC, en el medi rural europeu han desaparegut el 50% de les espècies vegetals, el 33% dels insectes i el 80% de les aus vinculades als medis agraris. I segons molts càlculs, cada minut desapareix un camperol o una camperola de les nostres terres, l'espècie rural més emblemàtica, que es troba en greu risc d'extinció.

»Avui necessitem, com reivindica La Via Campesina, unes polítiques agràries radicalment diferents que prenguin les petites i els petits agricultors com els proveïdors de l'alimentació europea i com els motors essencials de la dinamització dels territoris rurals. Però com que sabem que aquesta Europa neoliberal que està al servei dels bancs no farà cap pas, el camí ja l'està emprenent la gent del camp amb la posada en pràctica de la sobirania alimentària. El mercat agrari que aquests dies tindrem a la Fira per la Terra



és, precisament, una visualització d'això: la construcció per part de la societat civil d'espais alternatius al comerç globalitzat d'aliments de les grans superfícies.

»Esperem que iniciatives semblants puguin convertir-se en rutinàries i que cada barri de Barcelona, que cada poble tingui un cop per setmana el seu mercat camperol, amb productes artesanals, locals i ben saborosos.

**–Com veus les postures polítiques en el cas de Catalunya i Espanya?**

–El ministre M. Arias Cañete és coherent en les seves declaracions i en les seves polítiques: aplaudeix la competitivitat i la llei del més fort; dóna suport a l'agroindústria i el seu model maltractador de camps i éssers vius; dóna suport als transgènics i al suïcidi que representen... No esperem res a favor del camp i d'un món rural viu per part del Partit Popular.

»A Catalunya els missatges són duals. Mentre es dóna un fort suport a l'agroindústria també trobem algunes accions del Govern que, efectivament, tenen el propòsit de donar suport als agricultors i les agricultores que exerceixen com a tals; per exemple, afavorint la venda directa. Però vull afegir que

és complicada, si no impossible, la convivència d'aquestes dues agricultures: s'ha de triar. De la mateixa manera, el suport a un model d'agricultura camperola i sobirana no correspon només a aquells qui fan polítiques agràries. Per exemple, no és un atac frontal al sector agrícola català la permissivitat que el Govern té amb el *fracking*? Volem perforar les nostres terres camperoles i contaminar els nostres aqüífers per buscar les darreres gotes de petroli?

**–Comencen a estendre's els horts urbans; són una solució? Quines altres propostes (o bé quines solucions ja existeixen que s'haurien d'estendre més)?**

–Els horts urbans, l'okupació de parcel·les abandonades, els horts escolars o els horts a les terrasses i balcons a moltes ciutats són, fonamentalment, la mostra de la necessitat visceral de l'ésser humà d'estar en contacte amb la terra, i també de la recuperació o apoderament de 'cultivar-se' els propis aliments. Són, sense més, iniciatives fantàstiques que cerquen oxigen entre el fum de les ciutats col·lapsades.

»És obvi que no són les mesures que es requereixen per a assegurar una alimentació suficient per al planeta. Si bé s'han de mul-

tiplicar, la veritable resposta a l'alimentació del planeta passa per conrear i multiplicar molts (molts més) camperols i camperoles. S'ha de reruralitzar el planeta.

**–Quines qüestions bàsiques haurien de tenir en compte els ciutadans a l'hora d'afrontar les seves compres alimentàries?**

–Tres idees. Una: quant al lloc, hem de cercar espais de bona convivència i gran confiança, com el mercat del barri, la cooperativa de consum o la compra directa al pagès, on comprar el menjar sigui un acte agradable, i no formar part d'una cua enorme davant d'un caixer deshumanitzat d'una gran superfície que sovint paga als seus proveïdors per sota dels preus de producció.

»Pel que fa al menú, caldria comprar productes de temporada, ecològics, sans, vius, propers i justos; és a dir, sense regust d'explotació infantil o gust de petroli. També és important reduir el consum de proteïna animal barata (molt cara energèticament parlant per al planeta) i quan comprem carn o ous que siguin produïts per bona gent del lloc.

»En tercer lloc recomano una austeritat sana, ja que com cantava Facundo Cabral s'ha de tenir menys per tenir-se més. I això també s'aplica a l'alimentació. És un bon consell per a les nostres compres alimentàries, que han de ser font de felicitat; no d'obesitat.

**–On poden obtenir els ciutadans un bon assessorament al voltant de les qüestions relatives a la sobirania alimentària?**

–Som moltes i diverses les organitzacions que ens hem trobat sota el paraigua de la sobirania alimentària. N'hi ha del propi sector camperol que aposten per un canvi en el model d'agricultura, n'hi ha que agrupen consumidores i consumidors que volen recuperar el dret a decidir què volen menjar, hi ha les organitzacions ecologistes que saben que la sobirania alimentària és una proposta vàlida per a assegurar el benestar ambiental, i en darrer lloc també es poden trobar instruments d'informació o reflexió com revistes o pàgines web. A Catalunya disposem de la revista *Opcions* per a un consum crític i de la revista *Soberanía alimentaria, biodiversidad y cultura* per a trencar el monocultiu de la ment.

FRANCESC PRIMS



## MERCATS DE MENJAR

Quan comprem alls en un supermercat els paguem, de mitjana, a 5 euros el quilo; aquests mateixos alls han estat comprats a agricultors per menys d'1,50 euros. Pels tomàquets de l'amanida paguem gairebé 2 euros, mentre que als seus productors se'ls han pagat 30 cèntims d'euro; en aquest cas el preu (no el valor) entre l'origen i la destinació s'ha multiplicat per sis. El cas més sagnant el trobem, segons les dades del sindicat COAG de novembre de 2012, en les coliflors, en què es produeix una diferència percentual de més del 600%: mentre que al supermercat s'ofereixen a 1,84 euros per quilo, es paguen 0,24 euros per quilo als qui les han sembrat, regat i recol·lectat.

Aquest índex, que mesura les diferències entre el preu pagat a l'origen i el pagat a la destinació, és una eina molt bona per a denunciar **un dels factors que més compliquen la subsistència de la gent en el medi rural: el control de tota la cadena agroalimentària està concentrat en molt poques grans superfícies, els supermercats, on avui gairebé tothom ho comprem gairebé tot. Amb aquest 'superpoder' es permeten establir uns preus molt baixos als seus proveïdors, i fins i tot, en alguns casos, pagar per sota dels costos de producció, com en el cas de la llet o de l'oli.**

No sempre ha estat així. **Fins fa no gaire, els petits comerços en pobles i barris o els mercats municipals exercien l'important rol de distribuir els aliments. I es disposava també d'un altre instrument que relacionava directament les persones consumidores amb les camperoles: els 'mercats de pagesos' setmanals que s'instal·laven a carrers i places.** Molts factors, entre ells la poca atenció que han donat les administracions a aquesta pràctica, els han fet desaparèixer a molts llocs o han estat arraconats com a 'vestigis del passat'. Però **mirar cap enrere i recuperar mercats d'agricultors ofereix molts avantatges rellevants en aquests moments de crisi.**

El fet fonamental és que milloren els ingressos dels productors, és clar, a la vegada que reforcen tota l'economia agrària i rural, la qual cosa és molt necessària per a generar llocs de treball al camp. Impulsen la producció d'aliments frescos i locals, amb la qual cosa s'evita la contaminació derivada de recorreguts llarguíssims des de països llunyans. Quan es prioritzi la presència de productors agroecològics tindrem aliments saludables, sans i produïts en harmonia amb el medi ambient. Finalment, si revisem els estudis realitzats als *farmers markets* del Regne Unit veiem que, per a la població consumidora, acudir

a aquests mercats garanteix qualitat i preus molt baixos en no existir intermediaris; també és una forma de reduir riscos alimentaris: els productes locals, de productors coneguts i que donen la cara, aporten més confiança que els productes anònims que hi ha a les lleixes dels supermercats.

**A dia d'avui trobem experiències ben interessants de recuperar aquests mercats camperols.** Són experiències com les de Lleida, Les Franqueses del Vallès, Sant Joan (Alacant), Ciutadella (Menorca) o l'ecomercat Món Empordà, que des de fa quatre anys s'instal·la, de forma itinerant, a Rupit, Corçà, Verges i Torroella de Montgrí. Verdures ecològiques, truites fumades, pans de cereals autòctons, ous de gallines que caminen en llibertat, vins de l'Albera i molts altres bons aliments són part d'una oferta setmanal desapareguda fa cinquanta anys. Amb petites diferències (periodicitat, ubicació a l'interior o a l'aire lliure, amb aliments ecològics o no, fixos o itinerants...), tots defensen un valor central: potenciar la venda directa dels productes d'agricultors i elaboradors artesanals.

*Gustavo Duch Guillot. Coordinador de la revista Soberanía Alimentaria, Biodiversidad y Culturas*

ENGUANY HI HAURÀ COM A NOVETAT, DINS LA FIRA PER LA TERRA, UNA SECCIÓ IMPORTANT DENOMINADA 'MERCAT DE PAGÈS', ON ELS PAGESOS OFERIRAN DIRECTAMENT ELS SEUS PRODUCTES. NO T'HO PERDIS!

# Un any de campanya de Som lo que Sembrem contra l'ús d'herbicides amb glifosat

*Aquesta campanya va començar a la Fira per la Terra ara fa justament un any. El seu objectiu és la difusió a tots els nivells (ciutadans, institucions, municipis, tècnics jardineros, pagesos) del frau que representen aquests herbicides. La publicitat els ha presentat durant dècades com a innocus i biodegradables, mentre que la realitat és molt diferent.*

El Tribunal Constitucional francès va denunciar Monsanto per fer publicitat falsa sobre els herbicides amb glifosat, però al nostre país la propaganda de les multinacionals continua enganant amb les mateixes paraules. Al mateix temps, els lobbys han frenat recentment, a la Unió Europea, una revisió de la toxicitat d'aquests productes.

La quantitat d'actes, xerrades, demandes d'informació a la Generalitat, presentació d'instàncies, mocions a ajuntaments (amb la col·laboració especialment de la CUP) i conferències d'experts han fet d'aquest any el més actiu de Som lo que Sembrem després de la fi de la Iniciativa Legislativa Popular per una Catalunya Lliure de Transgènics dels anys 2008 - 2009.

Som lo que Sembrem som ciutadans i pagesos que treballem de manera voluntària per construir un model agroalimentari sense la influència constant, abusiva i fraudulenta de les multinacionals i lobbys dels agrotòxics i de les llavors. Col·laborem en la creació d'un teixit agrícola català amb iniciatives pròpies, tancant cicles, fomentant el comerç local, caminant amb d'altres col·lectius cap a un major grau de sobirania alimentària i protecció dels recursos vitals del país.

Pensem que la situació de crisi econòmica, energètica i de recursos posa totes aquestes qüestions de manera molt evident al lloc central que els correspon, però els automatismes del sistema i els llaços de dependència que aquest crea en la gent, juntament amb els beneficis que uns quants estan extraient d'aquesta crisi, fan que els interessos destinats a mantenir les mateixes polítiques continuïn sent, fins ara, molt forts.

**Els herbicides que són objectiu de la campanya tenen com a matèria activa el glifosat. Però els estudis científics indiquen que contribueixen a la seva toxicitat (fins ara no tinguda en compte en els tests de les empreses ni en les avaluacions de les agències de seguretat) altres substàncies que actuen permetent**

**una major penetració del glifosat a les plantes.** Diversos estudis relacionen especialment una d'elles, la POE-15, present en moltes marques d'herbicides amb glifosat (no només en la Roundup de Monsanto), amb una alta toxicitat.

**Els efectes més greus d'aquests herbicides estan relacionats (en estudis epidemiològics i de laboratori) amb problemes (en animals i humans) de fertilitat, toxicitat per la placenta, problemes en el desenvolupament embrionari i malformacions, i major incidència d'alguns càncers.** Totes aquestes afectacions provindrien sobretot de la contaminació de l'aigua de boca pels herbicides però també de la contaminació dels aliments, especialment de plantes transgèniques tolerants al glifosat, que absorbeixen gran quantitat d'herbicida en el seus teixits.

**Els herbicides amb glifosat es detecten arreu: a les aigües superficials, a les aigües freàtiques (un estudi a Catalunya, l'únic que s'ha fet, ha detectat glifosat en més del 40% de les mostres, a nivells més alts que els permesos en un 70% d'aquestes mostres), a la pluja i a l'orina i sang humanes.**

Els resultats dels estudis poden explicar el drama sanitari de les zones rurals de l'Argentina, on moltes poblacions limítrofes amb els camps pateixen una alta incidència de càncers, avortaments i malformacions. Al llarg d'aquest any, diversos experts ens han vingut a explicar a Catalunya aquests desastres de l'Argentina i del Paraguai (país d'història a més a més enormement desgraciada, on grans propietaris del Brasil han ocupat les terres dels camperols per sembrar soja transgènica tolerant al glifosat): primer va ser l'investigador i doctor Carrasco, després l'activista i afectada Sofía Gatica, i recentment l'advocada ambientalista Gabriela Gómez, defensora de les famílies amb criatures amb malformacions.

Som lo que Sembrem continuarem amb la campanya, i demanem la col·laboració a la ciutadania per a la presentació d'instàncies i mocions als vostres ajuntaments, per tal d'arribar a tot Catalunya i a tots els responsables municipals de Parcs i Jardins, i evitar que es facin servir aquests productes en llocs públics i a prop d'on juguen nens. Recentment l'Escola Agrària de Manresa ha organitzat a petició de Som lo que Sembrem un curs de jardineria adaptada al medi (jardineria ecològica), on estan participant molts tècnics municipals de Parcs i Jardins d'arreu el país. Si hi ha prou pressió es podrà demanar a la Generalitat una formació continuada en aquests temes a les diverses comarques catalanes.

Més informació a [www.sembremvalles.wordpress.com](http://www.sembremvalles.wordpress.com) – Per a col·laborar amb la campanya, escriu a [info@somloquesembrem.org](mailto:info@somloquesembrem.org)

Verònica Miró (Som lo que Sembrem)



## SERVEIS

**ATHANOR.ES**  
UNA PORTA AL NOU PARADIGMA

Aquest juliol la revista *Athantor* arriba al número 100!

Setze anys promovent consciència.

[WWW.ATHANOR.ES](http://WWW.ATHANOR.ES)

— Restaurant Vegetarià —  
*la riera*  
— Vine i tomaràs —

**Sopars per a grups**



Regent Mendieta, 15 - 08028 BCN  
Tel. 629 57 42 68 / 650 42 94 40  
HORARI: de dilluns a dissabte, de 13 a 16h menys festius.

[www.vegetarialariera.com](http://www.vegetarialariera.com)



**L'Art de la Salut**

Cursos de Tai-Txi Taoista

Grups nous cada trimestre

Per a totes les edats

Diversos centres a la província de Barcelona.

Horari d'Informació:  
de 9 a 14h  
Tel.: 93 284 04 91  
Pl. Joanic, 3 - Barcelona  
[www.taoista.org.es](http://www.taoista.org.es)

**HIA PARK**  
Xamania Coreana



26 ABRIL  
**Xerrada: INICIACIÓ XAMÀNICA**  
27 & 28 ABRIL  
**Curs: Mu-a/UNIÓ DIVINA**

Mu-a, significa No-jo (no ego), és un estat lliure de conflictes, és l'èxtasi del Trànsit Xamànic, a on el xaman es converteix en U amb l'Esperit. Equanimitat i la calma dinàmica. Es tracta de Veure i Escoltar amb el cor més que amb els ulls, per veure i ser U amb la veritat.

del 23 al 25 ABRIL  
**Sessions Privades (Cita prèvia)**  
T.: 628280795  
Info: [jordatsalwu@gmail.com](mailto:jordatsalwu@gmail.com)

<http://www.daolongxian.com>  
<http://www.hiahpark.com>

BUSQUEM SOLUCIONS ALS PROBLEMES HUMANITARIS MITJANÇANT L'EDUCACIÓ VIRTUAL

CONEIX ELS CURSOS FORMATIUS DEL CAMPUS PER LA PAU

- Ecologia i sostenibilitat
- Cooperació i desenvolupament
- Ajut humanitari
- Drets humans
- Pau i solidaritat
- Ús de les TIC i tercer sector

Per a més informació [www.campusperlapau.org](http://www.campusperlapau.org)

**CAMPUS PER LA PAU** **UOC**

# INFUSIONS DE PLANTES

## UN HÀBIT MOLT SALUDABLE



© Africa Studio | Shutterstock.com

**Hi ha moltes possibilitats a l'hora de fer infusions. Es poden fer amb una sola planta o bé amb una barreja de plantes, per aconseguir un efecte més gran.**

L'origen de les infusions es remunta a l'any 2737 abans de Crist, quan (segons la llegenda) l'emperador xinès Sheng Tun va descobrir casualment el te, el consum del qual s'ha estès fins a l'actualitat. Aquest emperador només bevia aigua bullida. Un dia, trobant-se al camp, mentre descansava sota un arbre, van caure algunes fulles dins el recipient on tenia l'aigua calenta. Atret per l'aroma agradable que desprenia va tastar la beguda, tot i que havia adquirit un to marró. El consum d'aquesta nova beguda es va difondre, primer, com a quelcom exclusiu de les classes més acabalades, i, després, a la resta de la Xina. Posteriorment s'ha popularitzat a tot el món i, a més del te, s'utilitzen altres plantes beneficioses per les seves propietats medicinals.

### Com s'ha de preparar una infusió?

Una infusió és una barreja de plantes amb aigua calenta, la qual extreu els principis

actius que contenen les plantes, que són els que tenen les propietats. Una infusió s'ha de preparar seguint aquests passos:

- Col·locar la part de la planta pertinent en un cassó que resisteixi l'acció sobtada de l'escalfor.

- Escalfar l'aigua fins que estigui a punt de bullir.

- Abocar l'aigua sobre el recipient que conté les plantes i tancar-lo per evitar que es volatilitzin els principis actius. Cal deixar-ho reposar entre cinc i deu minuts.

- Colar-ho abans de consumir-ho.

S'ha de prendre preferentment sense endolcir. Això no obstant, en alguns casos, si se l'han de prendre nens o quan el gust no és gaire agradable, convé fer-ho. En aquests casos el més adequat és la mel, ja que a més de sucres conté minerals, vitamines i altres components que li confereixen més propietats medicinals. També es pot utilitzar sucre morè o edulcorants naturals, com els que es fan a base d'estèvia. Una altra opció és afegir unes gotes de suc de llimona o un trosset de la pell d'una llimona.

### Com conservar les infusions

El més adequat és preparar la infusió just abans de prendre-la, però si no pot ser es pot preparar al matí la quantitat que es prendrà en el transcurs del dia i, si la temperatura és alta, guardar-la a la nevera. Abans de consumir-la es pot escalfar, però sense que bulli. Avui dia es comercialitzen molts preparats per a infusions, bé a granel, bé en bossetes amb filtre.

### Tipus d'infusions

Es poden fer amb una sola planta o amb una barreja de diverses plantes per aconseguir un major efecte, tot i que una sola planta ben utilitzada pot proporcionar més beneficis que diverses plantes mal combinades.

Són possibles una gran varietat d'infusions. N'enumerem algunes, d'acord amb les seves propietats terapèutiques:

**-Afeccions respiratòries amb tos i expectoració:** farigola, eucaliptus, plantatge, hisop, trepó, saüc, grindèlia.

**-Digestions pesades i gasos:** camamilla, melissa, anís, genciana, fonoll, orenga, farigola, angèlica, gíngebre.

**-Estats de nerviosisme i insomni:** til·la, tarongina, valeriana, passiona, arç blanc amb mel de tarongina.

**-Problemes de fetge i vesícula biliar:** carxofa, boldo, dent de lleó, fumària, card marià.

**-Problemes circulatoris:** castanyer d'Índia, galzeran de jardí, hamamelis, vinya.

**-Hipertensió arterial:** arç blanc, olivera.

**-Colesterol:** carxofa, escaiola, te.

**-Per a l'aparell locomotor:** harpagòfit, salze, ulmària, cua de cavall.

**-Per a la pell:** calèndula, bardana, pensament, calaguala, cua de cavall, userda, àloe.

**-Trastorns de la menstruació:** sàlvia, milfulles, artemísia.

**-Infeccions urinàries:** boixerola, bruc, gerdera silvestre vermella.

**-Problemes de pròstata:** *Sabal*, *Pygeum*, arrel d'ortiga verda.

**-Desequilibris dels nivells de glucosa:** sàlvia, eucaliptus, mongeta, travalera, *Coutarea latifolia*.

**-Càlculs de vies urinàries:** morritort, arenària.

**-Retenció de líquids:** bedoll, cua de cavall, vara d'or, gram, sarsaparrella.

**-Estimulants:** ginseng, ginseng siberià, romaní, te.

A continuació oferim informació més detallada sobre tres plantes que són importants per als aparells digestiu i respiratori:

#### REGALÈSSIA (*Glycyrrhiza glabra* L.)

##### Origen

Hi ha unes dotze espècies de regalèssia repartides pels cinc continents, però la regalèssia medicinal és una planta originària de la zona mediterrània, del centre i el sud de Rússia, i d'Àsia Menor fins a Pèrsia. Es cria en terres profundes, preferentment argiloses. És abundant a les riberes dels rius Ebre, Tajo i Jarama, i és més difícil trobar-la a l'oest de la península Ibèrica.

##### Propietats

Aquesta planta resulta beneficiosa en el cas de determinades afeccions digestives i respiratòries. Per les seves propietats expectorants, antitussígenes i antisèptiques respiratòries es recomana en el cas de constipats,



tos, bronquitis, etc. També facilita la cicatrització de les úlceres gàstriques, ja que protegeix la mucosa de l'estómac de l'acció corrosiva dels sucus gàstrics. Calma l'acidesa i millora la sensació de pesadesa.

##### Curiositats

Fa més de 2.000 anys que la regalèssia ofereix les seves propietats als éssers humans. Al segle I dC, Dioscòrides va dir: «*El seu suc és útil per a resoldre les asprors del canó de la freixura (...) i serveix també contra el coragre.*»

Llepar barretes de regalèssia pot ser d'ajut per a les persones que volen deixar de fumar. Per les seves propietats pot contribuir a millorar l'estat de les mucoses respiratòria i digestiva, i el seu sabor ajuda a vèncer l'anhel de fumar.

#### ANÍS VERD (*Pimpinella anisum* L.)

##### Origen

És una planta originària dels països de l'Orient Mitjà. Actualment es conrea àmpliament als països mediterranis, essent Espanya i Egipte els principals productors d'oli essencial derivat d'aquesta planta.

##### Propietats

Els fruits de l'anís verd contenen una essència de propietats digestives i respiratòries. Destaca la seva acció carminativa (antiflatulenta), digestiva i aperitiva. Forma part, juntament amb el coriandre, el fonoll i

el comí de prat, de la 'tisana de les quatre llavors'. Pel que fa a l'aparell respiratori, hi actua fent més fluides les secrecions i facilitant-ne l'expulsió, per la qual cosa és molt recomanable en cas de bronquitis.

##### Curiositats

Les propietats culinàries d'aquesta planta ja eren conegudes pels egipcis i pels grecs. Va ser introduïda a Espanya pels àrabs a l'edat mitjana. El metge i botànic espanyol renaixentista Andrés de Laguna diu d'aquesta planta que «*corregix la corrupció i fetidesa de l'alè, resol les inoportunes ventositats i els rots àcids*». Com la regalèssia, es recomana als qui volen deixar de fumar, ja que neteja els bronquis dels tòxics del tabac i facilita la regeneració de les cèl·lules de les mucoses respiratòries. A més treu la mala olor del tabac i proporciona un alè fresc.



#### MENTA (*Mentha piperita* L.)

##### Origen

La menta és una planta originària d'Anglaterra, conreada abundantment i assilvestrada vegetativament en regadius. N'hi ha moltes espècies i varietats que experimenten hibridació entre si, però que conserven les seves propietats medicinals. N'hi ha diverses formes i tipus locals. La *Mentha piperita* L. és la menta per excel·lència, però no prové d'una estirp pura sinó de la hibridació entre la *Mentha aquatica* i la *Mentha viridis* o *spicata* (que al seu torn és un híbrid entre la *Mentha longifolia* i la *Mentha rotundifolia*). Es va originar de forma natural a Anglaterra cap al segle XVII i ha estat multiplicada de forma àgama per tot el món des d'aleshores.

##### Propietats

Conté una essència de composició molt complexa, amb més de cent components, entre els quals destaca el mentol. També conté tanins, un principi amarg, àcids fenilcarboxílics i triterpens. La menta destaca per les seves propietats digestives, carminatives, colerètiques (augmenta la producció de bilis), anti-



sèptiques i analgèsiques. Es recomana en cas de digestions lentes i pesades, gasos i còlics intestinals. També presenta una acció tonificant que pot ser beneficiosa en casos de cansament. L'essència de la menta es pot utilitzar externament, en forma de friccions o compreses, per a alleujar dolors musculars, reumàtics o neuràlgies.

##### Curiositats

Es tracta d'una de les plantes més consumides. Hipòcrates ja la recomanava com a afrodisíaca, i popularment s'utilitza per a calmar els dolors de la menstruació i facilitar el flux menstrual. Els grecs en prohibien el consum als soldats en temps de guerra, ja que a causa dels seus efectes afrodisíacs debilitava les seves forces combatives. Per la seva aroma refrescant s'emprava molt en l'elaboració de perfums.



# Associació Dolça Revolució de les plantes medicinals

A la web de la nostra associació  
[www.dolcarevolucio.cat](http://www.dolcarevolucio.cat)

Trobareu molta informació sobre usos i virtuts de les plantes medicinals i teràpies naturals, així com també una gran varietat de productes que oferim com ara plantes medicinals per a fer infusions, llavors de plantes medicinals i plantes vives, preparats amb plantes, edulcorants naturals d'estèvia, complements alimentaris i un grapat de llibres interessants.



Aquestes son algunes de les nostres prioritats.



Recuperar els coneixements populars de curació



Recollir les teràpies naturals i complementàries



Motivar a la societat a cultivar als balcons, jardins i horts, les plantes medicinals necessàries per a la seva autosuficiència,

Conscienciar a la societat per a que adopti una alimentació sana, viva, equilibrada, i de proximitat.



Tots els **dissabtes** al matí fem **portes obertes** als hivernacles de la Dolça Revolució a Balaguer - **gratuït**

(sense inscripció previa, a no ser que sigui un grup molt gran).

**10h** - Visita guiada a l'hivernacle

**12h** - Trobada d'intercanvi de coneixements

**10h a 14h** - botiga (plantes vives, llavors, plantes per infusions, complements alimentaris, preparats amb plantes, llibres ...)

Localització: Camí Primera Marrada.  
Carretera C-12 (al sud de Balaguer).  
Coordenades GPS:  
n 41° 46' 31" e 0° 48' 16"

A partir del **maig** s'iniciaran **tallers** formatius sobre **cultiu, usos i preparats de plantes medicinals**.

Telf: 973451522  
email: [info@dolcarevolucio.cat](mailto:info@dolcarevolucio.cat)



43

## NOUS LLIBRES DE L'ECOLOGISTA SANTI VILANOVA

El periodista ecologista Santiago Vilanova Tané (Olot, 1947) acaba de treure dos nous llibres de màxima actualitat: l'assaig *L'Estat ecològic* (Editorial Base), una proposta ecologista per a l'Estat català del segle XXI, i la novel·la *L'ull blau de Sibèria* (Cossetània Edicions), XXV Premi de Narrativa Sebastià Juan Arbó, sobre una intriga de biopirateria que és alhora una defensa del llac Baikal, patrimoni ecològic de la humanitat.

Vilanova també torna a treure una segona edició de *Fukushima, el declive nuclear* (Editorial Icaria), dos anys després de l'accident nuclear.

Santi Vilanova va estar vinculat a la dècada de 1970 al Comitè Antinuclear de Catalunya (CANC) i al Moviment Ecologista Català (MEC), és cofundador d'Els Verds - Alternativa Verda, exdirector de *Diario de Barcelona* (1983-84), Premi Ciutat de Barcelona de Periodisme 1983 i actualment col·laborador del diari *El Punt - Avui*.



## ALMA DE CANTAORA

Amparo Sánchez torna amb el que probablement sigui el seu disc més madur fins el moment: *Alma de cantaora*. Un disc sentit i sensat, vitalista i després, realitzat per algú capaç de valorar els plaers. Aquests plaers es poden trobar en tots els estats de la vida i a la vegada en tots els temes d'aquest disc, on la innocència es creua amb la saviesa ancestral, on la rebel·lia innata es barreja amb la senzillesa espontània, on l'amistat és el present i el present és l'amistat.

*Alma de cantaora* ha comptat amb les col·laboracions de l'Abuela Margarita, Mane Ferret, Arianna Puello, Muerdo, Bebe, DePedro, Howe Gelb, Calexico, Chalart58 i Bongo Botrako.



### UNA VICTÒRIA SOBRE L'EURATOM!

El Grup dels Verds al Parlament Europeu ha aconseguit una victòria en la batalla per a promulgar estàndards entorn de la radioactivitat en l'aigua potable a tot Europa. El Parlament ha aprovat una resolució que significa un missatge mordaç per a la Comissió Europea. Mentre que la Comissió creu que el tractat Euratom és la base legal per a qualsevol acció sobre la contaminació radioactiva de l'aigua potable, Els Verds argumenten que a causa de la naturalesa cancerígena de substàncies radioactives que es troben a l'aigua potable la qüestió cau sota el paraigua de la salut pública i que per tant hi és aplicable el Tractat de Lisboa. Aquest canvi en la base jurídica significa que aquest assumpte estaria subjecte a un procediment de codecisió entre el Parlament i la Comissió. La directiva Euratom ha regulat els principis generals de protecció radiològica des de 1996, i aquesta nova resolució obre les portes a un control més democràtic de la contaminació radioactiva (per exemple, pel que fa als nivells de contaminació acceptables, i de fer que qui contamina pagui). (Font: Grup dels Verds al Parlament Europeu, 29 de gener de 2013)

### EL QUE L'OMS AMAGA

Greenpeace ha criticat l'OMS per haver fet públic un nou informe que amaga informació crucial sobre els impactes en la salut de la catàstrofe nuclear de Fukushima. Entre altres coses, l'informe minimitza l'impacte de la radioactivitat sobre les persones que, trobant-se a l'àrea d'evacuació de vint quilòmetres, no van poder abandonar la zona amb rapidesa. Sorprenentment, l'informe minimitza la probabilitat que milers de persones estiguin en risc de càncer pel desastre de Fukushima. I és que l'OMS només publica informes sobre l'impacte de les emissions de radiació en una població amb l'aprovació de l'Agència Internacional de l'Energia Atòmica. (www.greenpeace.org, 28 de febrer de 2013)

### FRAU TRANSGÈNIC

Amics de la Terra ha elaborat un seguit d'informes sobre l'excessiva proximitat entre la indústria dels transgènics i els organismes científics i polítics que han de regular-ne els productes. Durant anys, la indústria dels transgènics i els governs afins a ella han construït el mite que els conreus transgènics són els aliments més avaluats de la història i que tenen el vistiplau de comitès científics independents i responsables. Quan tanmateix s'analitza la composició o la feina d'aquests comitès, tant en l'àmbit espanyol com en l'europeu, es demostra que aquestes afirmacions són més que dubtoses. Ningú no vigila,

ningú no fa complir la llei i ningú no s'ocupa que les multinacionals compleixin les seves obligacions. (Pots trobar els informes a <http://www.tierra.org/spip/spip.php?rubrique341>)

### ATUREM EL 'FRACKING'!

Una bona colla de municipis catalans estan amenaçats pel fracking!, que és una tècnica per a possibilitar o augmentar l'extracció de gas i petroli del subsòl. El procediment consisteix en la injecció a pressió d'algun material en el terreny, amb l'objectiu d'ampliar les fractures existents en el substrat rocós que tanca el gas o el petroli, afavorint així la seva sortida cap a l'exterior. Habitualment el material injectat és aigua amb sorra i productes químics, encara que ocasionalment es poden emprar escumes o gasos. Existeix una gran controvèrsia sobre el perill mediambiental derivat d'aquesta tècnica, ja que a més d'un enorme consum d'aigua és habitual que juntament amb la sorra s'inclouguin multitud de compostos químics per afavorir la fissuració o fins i tot la dissolució de la roca, els quals contaminen tant el terreny com els aqüífers subterranis. Si vols saber més sobre el fracking i adherir-te a la campanya per evitar-lo a Catalunya, visita <http://aturemfracking.wordpress.com>

### ACABEM AMB L'ECOCIDI A EUROPA!

La campanya End Ecocide in Europe - Acabem amb l'Ecocidi a Europa, iniciativa ciutadana per a donar drets a la Terra, vol recollir un milió de signatures per tal que els crims ecològics siguin considerats veritables crims. En trobaràs informació i podràs donar-hi suport al web [endecocide.eu](http://endecocide.eu)

### ACABEM AMB LES ARMES NUCLEARS!

Global Zero, el moviment internacional per a l'eliminació de totes les armes nuclears, ha llançat la campanya més gran i important de la seva història: una crida global massiva al president Obama per tal que negociï profundes retallades en els arsenals nord-americans i russos de la guerra freda i per tal que reuneixi els líders mundials amb la finalitat de reduir la cursa armamentista a zero. Per tal que aquesta campanya arribi a la Casa Blanca necessita el nostre suport. Pots signar la petició a [www.globalzero.org/demand-zero/sign-the-petition](http://www.globalzero.org/demand-zero/sign-the-petition)

**STOP**



## AGENDA



### XV FÒRUM DE L'ENERGIA SOSTENIBLE

Aquest fòrum és un espai de diàleg i concertació entre els diversos actors en el camp de l'energia. El 26 d'abril, de 10.00h a 14.00h, a l'Auditori de la Fundació Catalunya - La Pedrera (pg. de Gràcia, 92, baixos, Barcelona). Jornada gratuïta amb places limitades. Tel. 902 884 639 - [info@ecoserveis.net](mailto:info@ecoserveis.net) - [www.energiasostenible.org](http://www.energiasostenible.org)

### XXVII CONFERÈNCIA CATALANA PER UN FUTUR NO NUCLEAR I ENERGÈTICAMENT SOSTENIBLE

Esdeveniment anual organitzat pel Grup de Científics i Tècnics per un Futur No Nuclear. El tema d'enguany és: '40 anys de resistència antinuclear: reconeixement als pioners'. El dia 26 d'abril, de 17.30h a 21.30h, a l'Auditori de la Fundació Catalunya - La Pedrera (pg. de Gràcia, 92, baixos, Barcelona). Entrada lliure. Més informació: tel. 629 932 908 - [gctpfnn@energiasostenible.org](mailto:gctpfnn@energiasostenible.org) - [www.energiasostenible.org](http://www.energiasostenible.org)

### III FÒRUM D'ÈTIQUES I ESPIRITUALITATS – 'Transformacions i Alternatives Socials al Mediterrani'

Trobada de grups i organitzacions per a reflexionar sobre els diversos 'sismes' financers i econòmics, ecològics i alimentaris, educatius i sociopolítics, i per anunciar experiències que construeixen quelcom nou. A la Universitat d'Alacant, del 17 al 19 de maig de 2013. Més informació a <http://forosocialea2013.org>

### XXIII CONFERÈNCIA ANUAL BIONEERS

Aquestes conferències constitueixen un nucli de solucions pràctiques per a restaurar la Terra i les persones. Marin Center - San Rafael (Califòrnia, EUA) - Del 18 al 20 d'octubre de 2013 - [www.bioneers.org](http://www.bioneers.org)

### BIOCULTURA BARCELONA 2013

Un any més té lloc, al Palau Sant Jordi, aquesta gran fira dedicada al consum ecològic i a les teràpies i productes naturals. Organitza l'Associació Vida Sana. Del 25 al 28 d'abril de 2013. Visita [www.biocultura.org](http://www.biocultura.org)

### TECNOLOGIA COM A ÚTER

La tecnologia com a matriu que dona naixement a una nova forma de veure, viure i interactuar en el món. Diàleg entre Francesc Torralba, Xavier Guix i Marita Osés. El dia 31 de maig de 2013, de 18.00h a 21.00h, al c. Pelai, 44, 6è, Barcelona. És necessària la inscripció prèvia a [info@yesouisi.es](mailto:info@yesouisi.es) - Col·laboració: 10€. Més informació: tel. 93 301 81 95 - [www.yesouisi.es](http://www.yesouisi.es)

### COSES DEL PLANETA TERRA



# VIURE DE L'AIRE DEL CEL

Una oportunitat per a fer les paus amb el planeta. Suma-t'hi!

per Josep Puig i Boix\*

Les fonts d'energia inesgotables, com ara el vent i el sol, ens permeten invertir diners en les tecnologies que fan possible la captació d'aquestes fonts d'energia que flueixen lliurement per la biosfera, i ens permeten transformar-les en energia final disponible. Es tracta d'una **electricitat 'verda' o neta que ens ha de servir per a cobrir les nostres necessitats, i no només això: ens permet generar unes rendes molt sovint més grans que les que ens donaria posar els mateixos diners en el sistema bancari convencional.**

El projecte 'Viure de l'aire del cel' consisteix en la instal·lació d'un aerogenerador de 2.700 kW de potència en un indret rural de Catalunya. El cost total de la màquina, amb la instal·lació i posada en funcionament, és d'uns 3.500.000 €. L'objectiu principal del projecte és generar electricitat neta i 'verda' tot fent possible la solidaritat entre les persones que viuen a zones urbanes i les que viuen a zones rurals: sovint moltes zones rurals són riques en béns comuns naturals, com ara el sol i el vent, mentre que a les zones urbanes hi viuen persones que tenen estalvis als bancs, sense saber a què els destinen. Un objectiu addicional és que les persones i famílies puguin manifestar obertament que l'energia que utilitzen a la seva vida quotidiana és 'verda' i neta, generada a l'emplaçament on hi ha instal·lat l'aerogenerador.

El cost d'instal·lació i posada en funcionament es cobreix amb la participació de la gent: accionariat popular, tant de persones o famílies que viuen en entorns urbans i rurals com d'entitats sense ànim de lucre i petites empreses. **L'emplaçament escollit és dins el terme municipal de Pujalt (l'Alta Anoia), per les bones condicions eòliques, d'accés i de connexió a la xarxa de mitjana tensió. I l'aerogenerador escollit és el model ECO-122 d'Alstom, una màquina eòlica especialment dissenyada per a zones de vents baixos.**

La inversió mínima per a poder participar en el projecte serà la necessària per a generar 1.000 kWh/any

d'electricitat neta i 'verda' a l'emplaçament triat. A partir d'aquesta inversió mínima es podran fer inversions superiors. La inversió que cada persona o família vulgui fer es pot calcular a partir del seu nivell de necessitats actuals d'energia. **Poden participar en el projecte tant persones físiques com famílies i entitats amb personalitat jurídica.** La preinscripció quedarà definitivament confirmada quan s'hagi fet una aportació al projecte de 100 € si es tracta de persones físiques, de 250 € si és una família i de 500 € si es tracta d'entitats. Aquesta primera aportació es realitzarà mitjançant ingrés al compte bancari obert amb aquesta finalitat. Aquesta aportació es descomptarà de l'aportació de capital en el moment en què es formalitzi la posada en marxa de la instal·lació.

**La legislació vigent a l'Estat espanyol permet que qualsevol persona o entitat pugui esdevenir generadora d'electricitat a partir de fonts d'energia d'origen renovable. A més a més permet que l'energia generada es pugui injectar a la xarxa i obliga l'empresa distribuïdora de la zona a acceptar-la a la seva xarxa. L'electricitat generada es vendrà al mercat, al prev que a cada moment aquest determini (des de començament de 2013 el Govern espanyol ha suprimit les primes que rebien les energies d'origen renovable).**

La idea original del projecte sorgeix en el si de la secció catalana d'EUROSOLAR. El projecte el va començar liderant **Barcelona Grup d'Energia Local (BarnaGEL)** (agència local d'energia independent de Barcelona fins a l'any 2000). Des d'octubre de 2009 el promou Eolpop, SL.

Et pots informar més bé sobre el projecte 'Viure de l'aire del cel' al web [www.viuredelaire.cat](http://www.viuredelaire.cat)

\*Josep Puig i Boix va ser cofundador d'Ecotècnia l'any 1983.

salud + sabor

infusiones de sorianatural



regamint

infusión de regaliz, menta y anís

facilita las digestiones y ayuda a eliminar los gases

Sana y natural.

A base de plantas procedentes de cultivos limpios propios.

Con estrictos controles de calidad que garantizan:

- La selección de la mejor planta. •
- La ausencia de metales pesados. •
- La ausencia de pesticidas y plaguicidas. •

De agradable aroma y sabor.

Muy cómoda de tomar:

- Sobres monodosis completamente herméticos. •
- De fácil apertura. •
- Sin grapa. •



# XXVI DIADA DE LA PUNTAIRE

ENCUENTRO DE ENCAJERAS  
JOURNÉE DE LA DENTELLIÈRE  
LACEMAKER'S DAY

26  
MAIG  
2013

PASSEIG  
LLUÍS COMPANYS  
BARCELONA

**BCN [ESPai] CULTURAL**

Espai d'expressió cedit per la ciutat de Barcelona per la difusió de missatges de caràcter solidari, social i cultural.

[bcn.cat/  
bcnespai](http://bcn.cat/bcnespai)  
#BcnEspai

Ajuntament de  
Barcelona

