

RESUM DE LES ACTIVITATS

DIJOURS 21

Control biològic de plagues i malaties. De forma natural i respectuosa amb l'entron.

Conservació d'aliments. Teoria i pràctica para la realització de conserves. per tal d'aprofitar excedents.

Presentació projecte Can Piella: Recorregut per la masia i voltants.

Resembra las tevas llavors. Importància de la conservació de l'agrobiodiversitat i situació actual. Taller teòric-pràctic sobre maneig, selecció i recolecció de llavors de varietats tradicionals.

Pa en forn de llenya. Entre tots farem el pa de les jornades amb les nostres mans i utilitzant massa mare i el forn de llenya de la masia.

Viverisme de planta autòctona. Cada cop va essent més assumit que cal utilitzar plantes d'origen proper en les repoblacions amb planta autòctona, i cal conèixer fins on arriben (i fins on no) les bases científiques d'aquest criteri perquè no quedi en un mite "econacionalista". Marta Busquets i Carles Palau, del viver Tres Turons.

DIVENDRES 22

Fertilitat del sòl. Aprenderem com analitzar la seva estructura, textura, quantitat de matèria orgànica,...

Una PAC en el marc de la soberania alimentària. A Europa, més de mil explotacions agrícoles desapareixen cada dia. La Política Agrària Comuna és un bon exemple d'aquest procés de globalització agroalimentària al servei dels interessos de l'agroindústria i de les institucions que les emparan. Unes polítiques que posen per davant l'afany de lucre corporatiu a les necessitats alimentàries de la població i a una producció local i respectuosa amb el medi ambient.

Democràcia inclusiva. Les experiències d'autogestió són molt transformadores, de cara a impulsar un nou sistema socioeconòmic. No obstant, n'hi ha prou amb la transformació dels valors a través de l'exemple o és necessari un procés paral·lel de transformació del sistema organitzatiu global? Aquest plantejament serveix per a introduir el projecte universalista de la democràcia inclusiva, que proposa una societat enfocada a la autonomia tant personal com col·lectiva.

Pa en forn de llenya

Xerrada: Secadors i cuines solars. Veurem les aplicacions, avantatges i limitacions de les cuines i forns solars així com dels assecadors solars, dues tecnologies amb possibilitats d'autoconstrucció. Les cuines/forns ens permeten cuinar sense gastar combustibles, només necessitem un pati o terrat assolellat. L'assecador solar ens permet conservar aliments en èpoques en que tinguem excedents sense implicar cap consum d'energia extra.

DISSABTE 23

Seguretat social: Solidaritat o paternalisme? La Seguretat Social neix en les primeres societats industrials. Les malalties significaven faltar a la feina i absència d'ingressos per alimentar-se, curar-se i mantenir la unitat familiar. La solidaritat de la ciutadania va crear uns fons comuns per a poder fer front a aquestes adversitats. Avui en dia aquesta solidaritat s'ha substituït per la protecció de l'estat,

a qui les persones han delegat la responsabilitat de cuidar de la seva pròpia salut. Es plantejaran dilemes a resoldre en diferents grups per a entendre la problemàtica de la gestió de la salut i de les persones dependents.

Fes-te la teva cervesa. Fer la teva cervesa amb materials de fàcil obtenció. Una cervesa que alimenta.

Pràctiques culinàries amb Pep Salsetes. De l'hort a la cuina.

Energies renovables: Sistemes tèrmics. Aprofitament de la calor solar mitjançant materials de fàcil obtenció i construcció simple.

Presentació projecte Can Piella: Recorregut per la masia i voltants.

Xerrada cervesa artesana. Beneficis de la cervesa artesana i història. De Mesopotàmia al S.XXI. De la família a la transnacional.

Construcció d'un forn mòbil. A partir de materials propers a la casa com pedres, palla o argila la construcció d'un forn de llenya per a fer pa requereix només d'alguns coneixements, temps i força mans. A més es muntarà sobre d'una estructura mòbil per a que sigui transportable.

Gestió de residus orgànics: Compostatge. Es tracta d'un procés biològic controlat, en presència d'aire (aeròbic). Permet convertir la matèria orgànica (dels residus de cuina, de males herbes ...) en un producte estable i sa, apte per a millorar la fertilitat dels sòls dels nostres cultius.

Assemblearisme. De cara a la autogestió en col·lectius - més o menys grans - és fonamental poder organitzar-se i prendre decisions de forma eficaç. A més a més, és necessari evitar procediments oligàrquics, i per tant tots els integrants del col·lectiu han de tenir igualtat de veu i vot. L'assemblearisme agrupa tots els coneixements que ajuden a fer això més possible.

DIUMENGE 24

Apicultura. Introducció al món de les abelles. El rusc com organisme viu. Introducció a la seva cura i propietats dels seus productes.

Salut preventiva amb plantes. Explicació de diferents tractaments preventius amb recursos naturals molt a prop de casa teva.

Construcció d'una estufa eficient. La baixa eficiència de les llars de foc obliguen a enfocar la calefacció de la masia mitjançant estufes. Per aquest motiu s'en construirà una, seguint el model d'estufa rocket, aconseguint una bona combustió de la llenya i un major aprofitament de la calor.

La Xarxeta: Organització Camperola. Treball de pagesia en xarxa com millora qualitativa de les experiències productives.

Beneficis alternatius de la ramaderia. L'ús de la ramaderia pot tenir molts altres beneficis a part de la producció de carn. Les sinèrgies positives entre ramaderia i ecosistema, la substitució de treball mecanitzat, entre d'altres.. són alternatives possibles que poden generar nombrosos beneficis al territori.

Miquel Amorós: Fonaments del pensament anti-industrial. «El pensament anti-industrial no representa una nova moda o una crítica purament negativa del pensament científic i de les ideologies progressistes. Tampoc és una simple denúncia de la deomesticació del proletariat i del despotisme del capital. Va més enllà d'això. És l'estat més avançat de la consciència social i històrica. És una forma determinada de consciència, i la salvació de la nostra època depèn de les generalitzacions que se'n facin.»

*Altres activitats

Horari	Dijous 21		Divendres 22		Disabte 23			Diumenge 24	
7h			Hatta Yoga		Hatta Yoga			Hatta Yoga	
9-10h	Esmorzar de benvinguda		Esmorzar		Esmorzar			Esmorzar	
10-12h	Control biològic de plagues i malaties		Fertilitat del sòl		Seguritat Social: Solidaritat o paternalisme?		Taller : Fes-te la teva cervesa	Introducció a la Apicultura	Construcció d'una estufa eficient
12-14h	Conservació d'aliments		Xerrada: Una PAC en el marc de la soberania alimentària		Pràctiques culinàries	Sistemes tèrmics		Salut preventiva: Remedis naturals	
14-16h	Dinar + presentació projecte Can Piella		Dinar		Dinar + presentació projecte Can Piella			Dinar	
16-18h	Resembra las teves llavors	Taller: Pa en forn de llenya	Xerrada: Democràcia Inclusiva	Taller: Pa en forn de llenya	Construcció de forn mòbil	Xerrada cervesa artesana		Beneficis alternatius de la ramaderia	La Xarxeta: Organització Camperola
18-20h	Viverisme de planta autòctona		Xerrada: Secadors i cuines solars		Assemblearisme	Compostatge		Miquel Amorós: Fonaments del pensament anti-industrial	
20-22h	Sopar		Sopar		Sopar			Sopar	

QUI SOM?

Som un col·lectiu que treballem per contribuir a un canvi global enfront al sistema socioeconòmic que s'està imposant a les nostres vides i territoris, mitjançant la creació i difusió d'una alternativa local. En la societat actual el benefici individual està per sobre del bé comú i són uns pocs els que governen la resta de la població. Per contra nosaltres creiem en una societat regida pels valors de cooperació, horitzontalitat i llibertat.

La nostra alternativa passa per la recuperació de l'entorn i la masia de Can Piella, creant un espai nou, autònom alimentàriament i integrat en el medi en que es troba, tot qüestionant-nos les nostres necessitats personals i col·lectives. Per això creiem en el concepte d'autogestió, molt ampli i obert, però transformador.

PER QUÈ L'AUTOGESTIÓ?

Recolzem un model d'autogestió basat en la presa de decisions de forma horitzontal, no jeràrquica.

Considerem que és una forma d'empoderament i transformació social. Entre els seus beneficis trobem:

- Resiliència: Redueix les nostres dependències i vulnerabilitat davant els poders econòmics i polítics. A través d'ella guanyem en autonomia.
- Aprenentatge cooperatiu i fes-ho tu mateix.
- Integració amb el medi ambient per implicar una producció local i adequada a necessitats particulars.
- Economia social i mercat basat en relacions de confiança: Implica un model cooperativista i més solidari, autorregulació de les condicions laborals, alliberament del treball assalariat.

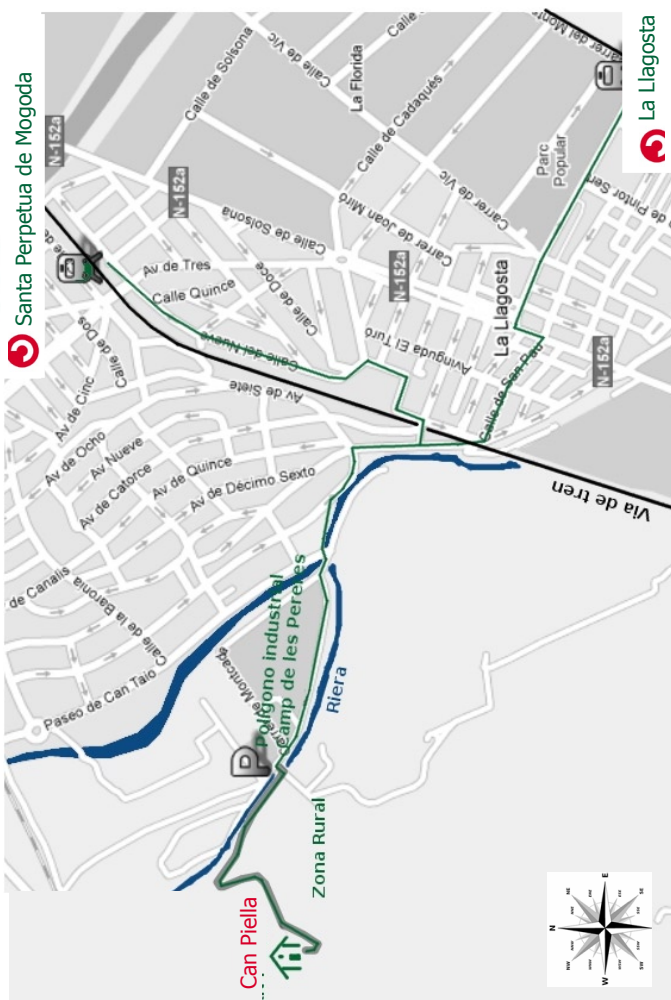
Algunes webs d'interès: <http://autogestionate.net>, <http://www.sindinero.org/>, <http://www.xarxaconsum.net/>, <http://www.decreixement.net/>, <http://www.nodo50.org/consumirmenosvivirmejor/>

*A més a més de les activitats anomenades, hi hauran **altres activitats en format permanent**, tals com:

- Hatha yoga als matins.7h.
- Biblioteca i fanzinoteca
- Recursos audiovisuals per compartir
- Tenda gratuïta de roba de segona mà
- Concurs d'espantaocells
- Intercanvi de llavors
- Altres sorpreses...porta el teu instrument.

Col·labora tu també!

COM ARRIBAR?



Esmorzar, Dinar i Sopar: 10 euros/dia (Si no pots pagar envia'ns un correu a canpiella@gmail.com i en parlem).
CONFIRMA ASSISTÈNCIA!

Avisa'ns si vens amb nens i autoorganitzarem la seva cura.

Tots els materials dels tallers estan inclosos en el preu del menjar. Amb **zona d'acampada**.

Si us plau...Deixa el teu gos a casa!!



A La Llagosta, Renfe R2 direcció Granollers,
Sant Celoni o Maçanet.

