

LA CISTELLERIA DE MUNTANYA

Jornada tècnica

BELLVER DE CERDANYA, 22 i 23 de febrer de 2011

PRESENTACIÓ

Des de temps immemorial, la cistelleria ha tingut un gran predicament a la muntanya, tant pel que fa a usos domèstics com pel que fa a les tasques laborals. El cistell o la cistella, un recipient portàtil fet amb vímets o joncs entreteixits, amb una base generalment ovalada i una nansa travessera, ha servit tant per dur la berena als treballadors del camp com per plegar patates. Actualment, el cistell té un paper més secundari, però per Nadal, a l'hora de preparar un lot d'obsequis, i, sobretot, a la tardor, quan els bolets broten de terra als nostres boscos, torna a prendre el protagonisme que havia perdut. No és estrany, doncs, que l'aprenentatge de les tècniques de fabricació d'aquest singular recipient motiví les mestresses del món rural.



PROGRAMA

Dia 22 de febrer de 2011

Els elements de la cistelleria 10.00 h
Sr. Joan Farré, mestre artesà.

Com es fa un cistell? 10.30 h
Sr. Joan Farré, mestre artesà.

Pausa 14.00 h

Pràctica de cistelleria 15.00 h
Sr. Joan Farré, mestre artesà.

Fi de la Jornada 19.00 h

Dia 23 de febrer de 2011

Pràctica de cistelleria 10.00 h
Sr. Joan Farré, mestre artesà.

Pausa 14.00 h

Pràctica de cistelleria 15.00 h
Sr. Joan Farré, mestre artesà.

Fi de la Jornada 19.00 h

INSCRIPCIONS: La jornada és gratuïta i oberta a tothom. Per a més informació trucar al tel. 973 352 358.
Persona de contacte: Bego Pérez

LLOC DE REALITZACIÓ

Centre Cívic de Bellver de
Cerdanya
C/ Escoles, 2

25720 - BELLVER DE CERDANYA

ORGANITZACIÓ


Generalitat de Catalunya
Departament d'Agricultura, Ramaderia,
Pesca, Alimentació i Medi Natural
Escola de Capacitació Agrària del Pirineu

COL·LABORACIÓ


Generalitat de Catalunya
Departament d'Agricultura, Ramaderia,
Pesca, Alimentació i Medi Natural
Oficina Comarcal de la Cerdanya
Associació de Dones del Món
Rural Cerdà



Generalitat de Catalunya
Departament d'Agricultura, Ramaderia,
Pesca, Alimentació i Medi Natural

PLA ANUAL
de transferència tecnològica

21 / 15,00