

Organitza:

Ajuntament de Castelló d'Empúries
Ecomuseu Farinera

Col.labora:

Cooperativa Agrícola de Castelló d'Empúries
Gremi Flequers artesans de les Comarques de Girona

Amb el suport de:

Diputació de Girona
Departament de Cultura de la Generalitat de Catalunya

Il·lustracions:

Pau Bahí



***Nota: L'organització es reserva el dret de modificar el programa per motius de força major. En cas de mal temps, les activitats a l'exterior quedaran anul·lades.*

Del camp a la taula

Festa de la Sega

Castelló d'Empúries · 15 de juny de 2025

**Activitats**

- Visites a la Farinera
- Concurs Pa de la Tramuntana
- Taller de Cuina Silvestre
- Taula rodona:
Els reptes de l'alimentació
- Sega tradicional
- Xerrada de Jordi Morera
La millor fleca mundial
- Maridatge pa i formatge

Organitza:



Col·labora:



Amb el suport de:



A les 10 h

Visita gamificada al museu: Joc de farinons.

Descobreix el museu de forma divertida!

L'equip guanyador té premi

Ecomuseu Farinera

Activitat gratuïta, amb reserva prèvia al 972 250 512

Apunteu-vos per equips

A les 10.30 h

Festa de la Sega. Recollim el que vam sembrar!

Camp d'en Malla, aprop del Butterfly Park

Demostració de sega tradicional i moderna.

A càrrec de la Cooperativa Agrícola de Castelló d'Empúries

A les 11.30 h

Visita Enfarina't. *La visita al museu et permet descobrir la fàbrica de farina i el sistema tradicional de mòlta. En acabar farem un tastet pa de Tramuntana, cervesa artesana i H2O Vilajuïga. Pels nens hi ha sucs de fruita.*

Ecomuseu Farinera

Activitat amb reserva prèvia: 688 331 094.

Preu: Adults 5 €, Nens 2,5 €

A les 12 h

Xerrada del flequer Jordi Morera: el bon pa no només és pa

Jordi Morera és la cinquena generació de forners

de l'Espiga d'Or a Vilanova i la Geltrú

Ecomuseu Farinera

Activitat gratuïta, amb reserva prèvia al 972 250 512

A continuació

Degustació del Pa de la Tramunta ofert pel Gremi de flequers artesans de les comarques gironines

A les 17h

Taller familiar: Cuina silvestre. Què podem cuinar amb les plantes que creixen als marges?

A càrrec d'Aresta Educació

Ecomuseu Farinera

Activitat gratuïta, amb reserva prèvia al 972 250 512

A les 18 h

Taula rodona: Reptes sobre l'alimentació actual

Amb els experts sr. Joan Coll de la Coromina Ecològica de Xarxa Pagesa i Associació Catalana de Tracció Animal, sr. Jaume Fàbrega, crític gastronòmic i el sr. Adrià Rodríguez, tècnic de projectes en Urbanisme i Transició Ecològica a l'Institut de Recerca Urbana de Barcelona (Idra).

Ecomuseu Farinera

Activitat gratuïta

A les 20 h

Maritdatge de pa i formatges

Amb J M Font, forner del Gremi de Flequers de les Comarques de Girona i Paula Fonollà de ACREFA - Associació Catalana de Ramaders i Elaboradors de formatge artesà.

Ecomuseu Farinera

Activitat gratuïta, amb reserva prèvia 972 25 05 12.

Horaris d'obertura de l'Ecomuseu Farinera

De 10 a 14 i de 17 a 20 h

Entrada gratuïta al museu

Informació

Telèfon: 972 250 512 - www.ecomuseu-farinera.org

