

La Fira Arç celebra aquest any una dècada d'edicions com a plataforma que promou l'alimentació i la salut dels fruits silvestres i les herbes aromàtiques. L'esdeveniment, que se celebrarà a Prullans el 21 de setembre, es proclama com «la Diada de fruits i herbes oblidades de Catalunya».

La Fira Arç l'organitzen l'Ajuntament de Prullans i el Cerdanya Eco Ressort en col·laboració amb el Col·lectiu Eixarcolant, el Parc del Cadí, l'associació Llavors del Cadí i el departament d'Agricultura. L'objectiu de la cita és esdevenir una trobada per «valorar les plantes del nostre entorn, i mitjançant sortides, tallers, xerrades i exposicions de planta viva recollida els dies anteriors pels voluntaris, donar a conèixer aquestes plantes i fruits», tal com ha explicat la seva portaveu Ariadna Argemí. En aquesta dècada, Arç s'ha consolidat com una cita pels corrents que fomenten una alimentació natural alternativa a les grans cadenes, marques i productes industrials més coneguts. Tant és així que des

## Alimentació

Prullans celebra una dècada d'una fira que s'ha consolidat com l'espai al Pirineu de l'alimentació natural silvestre alternativa a la industrial. En aquesta nova edició, la trobada se centrarà en les plantes florals

# Fira Arç: el Pirineu de les trementinaires

MIQUEL SPA  
Prullans

del 2014 ha vist passar per la seva taula de conferències divulgadors i coneixedors de l'entorn com Astrid Van Ginkel, Josep Pàmies, Joan Muntané, Joan Vallès, Santi Soto, Marc Talavera, Angel Bonda, Enric Quílez i Olga Domingo entre d'altres. Aquests experts

han abordat temàtiques com els usos etnogràfics de les plantes medicinals, les tradicionals receptes de tònic, unguents i altres, de les remeieres i trementinaires per a la salut, bellesa, higiene, la menta, amb tots els seus usos, plantes de l'Alt Pirineu, entre molts altres

aprenentatges i experiències.

En aquesta nova edició, la fira se centrarà en les plantes florals a fi efecte d'aprendre com utilitzar-les als cultius particulars «augmentant la biodiversitat i regeneració de l'entorn, així com aprofitar-les per altres usos com l'alimentari o el cosmètic, l'anomenat «intercropping», de l'agricultura regenerativa». Participaran en les ponències i activitats sobre les plantes florals el divulgador i agroecòleg Marc Casabosch i l'empresari turístic i permacultor David Isern, els quals «ens donaran a conèixer aquest nou paradigma per aprofitar la relació entre la biodiversitat i el funcionament de l'ecosistema».

La Fira Arç comptarà també amb un dinar «amb plats silvestres, de la mà dels voluntaris del node del Pirineu Central d'Eixarcolant, i de l'equip de cuina del Ecoresort», segons ha aplicat Argemí. L'àpat es complementarà amb un taller de preparats amb plantes i flors per utilitzar en el dia a dia, a càrrec de l'Olga Domingo,

descendent de trementinaires, i una sortida de reconeixement i recollida amb un taller d'aigua florida a càrrec de la terapeuta floral Noemí Muñoz. En paral·lel, Arç oferirà un recinte firal al Local Sant Esteve de Prullans. Sobre aquest espai, Argemí ha explicat que «al llarg del dia hi haurà oberta l'exposició de plantes i fruits, i el mercat de productors locals, per poder gaudir, tastar i comprar els seus productes que segueixen la filosofia de la fira».

Eixarcolant, que col·labora en la fira, és un col·lectiu «que treballa per fomentar un model de producció, distribució, consum d'aliments i desenvolupament socioeconòmic més sostenible, ètic i just. Per fer-ho, ens centrem en la recuperació de llavors d'espècies silvestres comestibles i les varietats agrícoles tradicionals», segons apunten els seus responsables. Actualment, té uns 1.500 socis que han permès la col·laboració de 1.200 voluntaris amb els seus horts per recuperar espècies perdudes. ■