

## 16 y 17 de septiembre

# Un herbario colectivo

María Navascués nos propone un paseo colectivo por las orillas del río Argá con el objetivo de recolectar, analizar y clasificar especies de flora presentes en el territorio.

A continuación, en una segunda parte, descubriremos una técnica de revelado fotográfico muy especial: la cianotipia. Utilizaremos las flores y hojas recogidas el día anterior para revelar su silueta al sol.

16 de septiembre: Paseo y recogida de flora a orillas del río.

- Público infantil a partir de 4 años. Será obligatorio que acudan en compañía de un adulto.
- De 10:00 a 13:00 hrs • Museo "Las Eretas".
- Debes traer un lápiz o boli.

17 de septiembre: Revelado con cianotipia.

- Público infantil a partir de 8 años en compañía de un adulto. Plazas limitadas.
- De 11:00 a 13:00 hrs en el Museo "Las Eretas".
- Debes traer una camiseta para manchar.

Esta actividad podría reagentarse según las condiciones climáticas.



## 6 y 8 de octubre

# Fuente de sabor local

En el mundo de la fermentación, la palabra "Miso" significa "fuente de sabor". En este taller, Ana Laura Duarte, nos presenta la tarea de realizar Miso, aprender sobre esta preparación milenaria y trabajar en diálogo con el yacimiento "Las Eretas" como punto de partida. Los ingredientes locales, el pueblo y su relación con el río harán de la preparación resultante algo irrepetible.

Esta experiencia se divide en dos partes. En la primera se producirá un encuentro para compartir recetas típicas de nuestra localidad y organizar que platos preparados llevaremos a la próxima sesión. En la segunda prepararemos el Miso junto a la artista y compartiremos nuestros platos.

6 de octubre: Recetario popular.

- Público general. Plazas limitadas.
- De 17:30 a 19:30 hrs en el Museo "Las Eretas".

8 de octubre: Fermentación de Miso y degustación de recetas.

- Público general. Plazas limitadas.
- De 11:00 a 13:00 hrs en el Museo "Las Eretas".
- Debes traer un tupper con un plato típico local elaborado por ti.

## 13 y 14 de octubre

# De la Huerta a la puerta

Peio Lekumberri organiza un doble taller alrededor del funcionamiento de la huerta. En la primera sesión se realizará un coloquio sobre la producción de alimentos a nivel global para después centrarse en la huerta de Berbinzana como modelo de comunidad y autoconsumo.

En la segunda parte, se realizarán unos paseos a las huertas del pueblo con la intención de generar un pequeño estudio sobre las diferentes formas de producir alimentos locales. Se creará un relato ilustrado por cada huerta y el resultado será expuesto en la vía pública.

13 de octubre: Coloquio sobre la huerta.

- Público general. Plazas limitadas.
- De 17:30 a 19:00 hrs en el Museo "Las Eretas".

14 de octubre: Paseo a las huertas + relato ilustrado.

- Público general. Plazas limitadas.
- De 17:00 a 20:00 hrs en el Museo "Las Eretas".

