



CURS DE CISTELLERIA

Durada: 7 dies (48h).

Lloc: Santa Maria de Merlès.

Places: 10 persones amb 1 docent.

Docents: Joan Farré, Alba Sors i ADEFFA

Curs gratuït, ja que compta amb el suport de Fundación Biodiversidad del Ministerio para la Transición Ecológica y el Reto Demográfico (MITECO) en el marc del Pla de Recuperació, Transformació i Resiliència - finançat per la Unió Europea – NextGenerationEU.

Inscripció abans del 4 de setembre, al telèfon 616363261 (Núria).

Presentació

Aquest curs està emmarcat dins del projecte “RIBÉRATE”, que té com a objectiu generar bioeconomia a través de la revaloració dels serveis ecosistèmics que ofereix el bosc de ribera. Dins d'aquest projecte, s'han eliminat espècies exòtiques de pollancre de la zona del Lluçanès substituint-se per vegetació autòctona i zones de vimeteres i altres elements utilitzats en la cistelleria.

Pretén assentar les bases a les persones interessades per mantenir una zona de vimeteres i aprofitar els seus recursos en l'àmbit de la cistelleria.

Objectius

1. Conèixer l'estructura i el bosc de ribera.
2. Diferents materials utilitzats en cistelleria.
3. Aprendre a elaborar diverses peces de cistelleria amb diferents materials.
4. Adquirir coneixements per gestionar una vimetera.

PROGRAMA

SESSIÓ 1 - Dissabte 20 de setembre de 2025

Sortida pràctica a la riera Gavarresa: descoberta i conservació del bosc de ribera i gestió i cultiu del vímet en zones de vimeteres. (Matí)

Introducció a la cistelleria: descoberta de materials i peces. (Tarda)

Duració: 8 hores

Horari: 9:30 a 13:30h i 14:30 a 18:30h

Lloc: Santa Maria de Merlès

Docents: Núria Valls, Joan Farré i/o Alba Sors.

SESSIÓ 2 - Dissabte 27 de setembre de 2025

Elaboració de peces de cistelleria.

Duració: 8 hores

Horari: 9:30 a 13:30h i 14:30 a 18:30h

Lloc: Santa Maria de Merlès

Docents: Joan Farré i/o Alba Sors.

SESSIÓ 3 – Dissabte 11 d'octubre de 2025

Elaboració de peces de cistelleria.

Duració: 8 hores

Horari: 9:30 a 13:30h i 14:30 a 18:30h

Lloc: Santa Maria de Merlès

Docents: Joan Farré /o Alba Sors.

SESSIÓ 4 – Dissabte 18 d'octubre de 2025

Elaboració de peces de cistelleria.

Duració: 8 hores.

Horari: 9:30 a 13:30h i 14:30 a 18:30h.

Lloc: Santa Maria de Merlès.

Docents: Joan Farré i/o Alba Sors.

SESSIÓ 5 – 25 i 26 d'octubre de 2025

Elaboració d'un cistell.

Duració: 12h

Horari: Dissabte 8 hores (9:30 – 13:30 i 14:30 a 18:30h) i diumenge 4 hores (9:30 – 13:30h).

Lloc: Santa Maria de Merlès.

Docents: Joan Farré i/o Alba Sors.

SESSIÓ 6 – Dissabte 13 de desembre de 2025

Manteniment i producció d'una vimetera i recol·lecció d'altres materials.

Duració: 4 hores

Horari: 9:30 – 13:30h

Lloc: Folgueroles i/o Gavarresa / Prats de Lluçanès.

Docents: Joan Farré i/o Alba Sors i ADEFFA.

Exposició de les peces el 15 i 16 de novembre a la Fira de Sant Martí de Santa Maria de Merlès.