



PROGRAMA CURS DE CISTELLERIA

Durada: 7 sessions. 8 dies (56 h).

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.

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 pollancres 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

Matí: Sortida pràctica a la riera Gavarresa: descoberta i conservació del bosc de ribera i gestió i cultiu del vímet en zones de vimeteres. (Matí). Punt de trobada a Oristà, abans del pont, al següent enllaç: <https://maps.app.goo.gl/6sW6BAvLjvEtSJD9>

Tarda: Introducció a la cistelleria: descoberta de materials i peces. (Tarda). Elaborareu una safata de “cul de queixal”.

Duració: 8 hores

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

Lloc: Riera Gavarresa i Santa Maria de Merlès

Docents: Núria Valls, Joan Farré.

SESSIÓ 2 - Dissabte 27 de setembre de 2025

Elaboració d'una panera de pa o Fruita .

Duració: 8 hores

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

Lloc: Centre cívic de Santa Maria de Merlès.

Docents: Alba Sors.

SESSIÓ 3 – Dissabte 11 d'octubre de 2025

Elaboració d'un cistell rodó amb nansa de tronc.

Duració: 8 hores

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

Lloc: Centre cívic de Santa Maria de Merlès.

Docents: Joan Farré.

SESSIÓ 4 – Dissabte 18 d'octubre de 2025

Elaboració d'una ampolla folrada de boga.

Duració: 8 hores.

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

Lloc: Centre cívic de Santa Maria de Merlès.

Docents: Alba Sors.

SESSIÓ 5 – 25 i 26 d'octubre de 2025

Elaboració d'un cistell de bolets.

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.

SESSIÓ 6 – 25 i 26 d'octubre de 2025

Teixir un cul de cadira, amb boga. Aprendre a reparar una cadira amb boga.

Duració: 8 h.

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

Lloc: Centre cívic de Santa Maria de Merlès.

Docents: Joan Farré.

SESSIÓ 7 – Dissabte 13 de desembre de 2025

Manteniment i producció d'una vimetera i recol·lecció d'altres materials. Visita al taller d'un cisteller.

Duració: 4 hores

Horari: 9:30 – 13:30h

Lloc: Folgueroles.

Docents: Joan Farré i ADEFFA.

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

QUE CAL DUR.

Porteu esmorzar i dinar, els dies que hi ha sessió de matí i tarda.

Els dies que elaborem peces de cistelleria porteu tisores de podar i ganivet (tipus "Pallarès"), si en teniu, sinó ja ho portarem els organitzadors.

També es recomanable anar amb pantalons llargs. El davantal és opcional.

ON HO FAREM.

Les sessions de Santa Maria de Merlès, es faran al local social, al costat de l'Ajuntament. Enllaç ubicació ajuntament Santa Maria de Merlès:

<https://maps.app.goo.gl/JZGQxTPvJvCFwtiJ8>