



**El fulletó
de l'ACPPAM**

**Nº 2
Tardor 2004**

Aquí estic!!! Per segona vegada i amb la voluntat de seguir movent-nos i mantenir-vos informats.

I tot i que el govern no sembla que es mogui per regular la legislació del què ens efecte... i les enquestes diuen que els consumidors no paren de consumir però el productor no hi veu cap canvi... i el Departament d'Agricultura continua cec al cultiu de les PAM... i les males herbes no paren de créixer... nosaltres continuem obrint camí per a que els sector de les PAM sigui una realitat reconeguda en tots els àmbits, donant a conèixer les possibilitat que hi té a Catalunya.

L'ACPPAM hi te un paper a primer ordre i és que és un gran avantatge el fet de que productors, industrials, venedors, investigadors i interessats, i la sinèrgia que generen, treballin conjuntament i amb un objectiu comú.

Però... feina rai! A més, els canvis no són previsibles a curt termini. Aleshores es fa necessari seguir 'trencant-nos el cap' en busca de més resultats i més coneixement que avalin els nostres propòsits.

En aquest nou número de PAM a PAM us informem de les activitats més interessants i de tot allò que ens sembla que pot ser útil.

I us continuem animant a que feu tots les aportacions que us semblin necessàries per publicar a la revista. Envieu-les a: acppam@ctfc.es o per telèfon: 973 481752.

EL FÒRUM DE DISCUSSIÓ

On puc comprar planter? Amb què fertilitzo? Busco un soci? Què opina la gent sobre la venda directe?



Com ja sabeu, a la pàgina web de l'Àrea de Productes Secundaris del Bosc (CTFC) (<http://pam.ctfc.es>) hi ha un fòrum de discussió on podeu expressar totes aquelles coses que us inquieten respecte el sector de les PAM.

El més enriquidor per a tots és que hi hagi força participació, ja que, com en molts casos, tots tenim dubtes semblants.

JORNADES TÈCNIQUES DE L'ACPPAM

Enguany a les jornades tècniques de l'ACPPAM està previst realitzar un viatge a França per conèixer la seva experiència en el control de les males herbes.

Us mantindrem informats!

LES RECEPTES:

Patxaran

Què millor que oferir als nostres convidats un licor fet a casa? Doncs ja s'apropen els dies per anar a buscar aranyons i preparar un bon Patxaran. És ben senzill!

A la tardor es cullen els aranyons ben madurs i es posen en una ampolla amb anís (40 aranyons/litre d'anís), juntament amb 1 branca de canyella i 3 gran de cafè. Es deixa reposar tapat i en un lloc fosc durant 9 mesos. En comptes d'anís hi ha qui utilitza esperit de vi i després ho barreja amb un almívar. També s'utilitza anís sec barrejat amb sucre.

(Tot i que tots sabem que de l'alcohol no se n'ha d'abusar, pel pròxim número del 'PAM a PAM' seria interessant alguna aportació per a remeis contra la 'ressaca'...).

Vinagreta d'herbes

Per a amanir qualsevol plat us proposem aquesta recepta que es fa a partir de menta, alfàbrega o julivert. Agafem un bon manat d'herbes i omplim un recipient adequat pel minipimer, també hi posem oli, vinagre, sal, mostassa i mel al gust. I bbbbrrrrrrrrr! Tot ben triturat i ja està llesta aquesta vinagreta! Bon profit!

L'ACTIVITAT: Sortida micològica.

Dia: Diumenge 7 de novembre de 2004. Visita guiada amb en Juan Martínez (expert en micologia del CTFC) pels voltants de St. Llorenç de Morunys per recol·lectar i identificar bolets. Després, per paliar la gana, anirem a dinar. I no oblideu d'agafar el cistell, un ganivet, la guia dels boletus, roba d'abric, botes,...

Lloc i hora de sortida: Pàrking a l'entrada de St. Llorenç de Morunys, 10h00.
Preu: 3 €.

Confirmeu l'assistència abans del 30 d'octubre al 973481752 (demaneu per Joan Muntané).

Les PAM al jardí:

Comencem **les PAM al jardí !!!** Per tots aquells que ens agraden les plantes i volem dedicar-nos com afició, tenim un racó on trobar-nos en aquesta secció del PAM a PAM. Espero que els vostres jardins, balcons o terrasses s'emplenin de plates útils !!!

A finals d'estiu (ara és el moment!) és l'hora de fer esqueixos d'algunes plantes. Que us sembla començar amb marialluïsa i llorer, perquè l'any vinent pugueu gaudir d'aquestes herbes a la cuina?. Agafeu els esqueixos d'uns 10 cm (com a mínim haurien de tenir 3 nusos) de plantes sanes i de tiges que no estiguin florides. Traieu les fulles del terç inferior i enterreu-lo els primers centímetres (un nus ha d'estar sota terra). I a esperar

que arrel·li! Mentrestant cal que regueu els esqueixos i els protegiu del fred. I penseu que si ara no va bé, podem tornar-ho a intentar a la primavera.

I pels que ja teniu plantes al jardí, no oblideu l'esporga de les plantes llenyoses. A la tardor és la millor època per fer l'última esporga de l'any i deixar les plantes preparades pel rebrot de primavera. Així evitarem aquelles plantes sense fulles a la part de sota, allargassades, poc compactes i que no acaben d'agradar-nos.

Fins al pròxim PAM a PAM !!! Ja sabeu que qualsevol aportació vostra serà benvinguda, esperem consells per aquesta secció.

BREUS:

Ja que la comercialització és un dels punts clau per a que el cultiu de les PAM sigui rendible, us fem coneixedors de 5 webs que es dediquen a la comercialització de PAM i altres productes ecològics. Sabem que només MercatPam és exclusiva de PAM, i no només

ecològiques, però us animem a que hi doneu una ullada!

www.mercatpam.com

www.ecomerco.com

www.greentrade.com

www.e-koplaza.com

www.ota.com

www.bio-spanien.com

FIRES I ACTIVITATS:

Museu Trementinaires. Tuixén. Horari: Dissabtes i diumenges: d'11 a 14 h i de 17 a 20 h. Estiu, Nadal i Setmana Santa: obert cada dia. Per a visites concertades: Tel. 973 37 00 30

Fira agrícola i ramadera. Castellterçol. 12 de setembre de 2004.

Fira del Formatge. Lledó (Alt Empordà). 19 de setembre de 2004.

Fira de la Carbassa. Esponellà (Pla de l'Estany). 26 de setembre de 2004

Moianès, turisme i lleure. Castellterçol. 9 i 10 d'octubre de 2004. Fira especialitzada en el turisme i el lleure de les comarques d'interior, i pretén ser el lloc de promoció de les activitats i destins turístics de tot l'interior de Catalunya.

Festa de la sega de l'Arròs. Deltebre (Baix Ebre). 19 de setembre de 2004.

Fira de Sant Miquel. Lleida. 29 de setembre a 3 d'octubre de 2004.

Fira-mostra de l'horta i l'artesanía. Vilabertran. Productes de l'horta, productes artesanals. 5 de setembre de 2004.

VI Congrés Agricultura Ecològica (SEAE). Almeria. 27 de setembre al 2 d'octubre del 2004.

Fira de l'all. Fira agroalimentària. Cornellà de Ter. 9 i 10 d'octubre de 2004.

Festa de la poma. Fira agroalimentària. Barbens (Pla de l'Urgell). 16-17 d'octubre de 2004.

Fira de St. Armengol. Fira agroalimentària. La Seu D'Urgell. 16-17 d'octubre de 2004.

Festa de l'Aiguardent. Fira agroalimentària. Prat de Compte. 16 i 17 d'octubre

Fira de Bolets i les herbes remeieres. Fira agroalimentària. Castellterçol. 26 d'octubre de 2004.

I campionat internacional de MUS. Santa Susana, Del 29 d'octubre a l'1 de novembre.

Fira de la coca i el mató. Fira agroalimentària. Monistrol de Montserrat. 30 i 31 d'octubre i 1 de novembre de 2003.

Fira de la llengua. Fira agroalimentària. Cardona. 31 d'octubre de 2004.

Saló Internacional de l'Agricultura (SIA). París. 26 de febrer a 6 de març de 2005.

Fima Tecnologías Agrícolas. Maquinària agrícola. Saragossa. Del 5 al 9 d'Abril de 2005.

LA CONSULTA DEL Dr. McWALET:



I si la valeriana és un tranquil·litzant, per què ens dona tants maldecaps?...