

**IX SACA DEL CORCHO, 20 DE JUNIO 2009
PROGRAMA DE EVENTOS**

10 am - 1 pm	En el alcornocal: Demostración de la saca del corcho.
10 am - 12 am	En el alcornocal: Desayuno. (3□)
10 am	Por las calles: Música con el grupo <i>Inxa Lliure!</i>
10 am - 2 pm	Frente la Plaza de la Iglesia: Talleres con corcho para niños y adultos. Taller/demostración de fabricación de escobas de brezo a cargo de Josep M. Quer y Vidal.
10 am - 2 pm	Detrás de la Plaza de la Iglesia: Encuentro de coleccionistas de placas de cava.
10 am - 13 pm	Campo de delante de las Antiguas Escuelas: Ida y vuelta al alcornocal con carros a caballo. (1□)
11 am	Frente las antiguas escuelas: Visita guiada a Pals (necesario vehículo propio para el desplazamiento) siguiendo la ruta literaria de Josep Pla: <i>El rerepais</i> . Organizado por la Fundació Josep Pla. Actividad gratuita.
10 am - 2 pm	Frente las antiguas escuelas: Demostración artesanal de cestería, fabricación de tapones y tornería con madera de alcornoque.
11.30 am	Plaza de la Iglesia: Demostración de fabricación de confitura a cargo de Georgina Regàs (Museu de la Confitura)
11 am - 2 pm	Plaza de la Iglesia: Exposición y talleres de pesebre con las Asociaciones de pesebristas de Sabadell i del Baix Empordà.
11 am - 2 pm	En la parada de la organización: Recogida de fotografías de los participantes del concurso fotográfico (sólo formato digital)
12 am	En el alcornocal: Salida para recolectar plantas a cargo de Albert Mallol (etnobotánico)
12 am - 1.30 pm	Carpa del Institut Català del Suro: Taller de análisis sensorial: (objetivo: comprobar la evolución de los aromas del corcho en función del momento de fabricación). Organizado por el Institut Català del Suro.
12.30 am	Plaza de la Iglesia: Demostración de fabricación de confitura a cargo de Georgina Regàs (Museu de la Confitura)
1 pm	En las Antiguas Escuelas: Presentación de la página web www.floragavarres.net a cargo del etnobotánico Albert Mallol.
2 pm - 5 pm	Frente las Antiguas Escuelas: Fideuada popular y a continuación café - concierto con el grupo <i>Inxa Lliure!</i> (13□)
5 pm - 8 pm	Frente las Antiguas Escuelas: Demostración artesanal de cestería y fabricación de tapones.
5 pm - 8 pm	Delante de la Plaza de la Iglesia: Talleres con corcho para niños y adultos.
5 pm - 7 pm	En el campo frente a las escuelas: Ida y vuelta al alcornocal con carros a caballo. (1□)
5 pm - 6 pm	En la parada de la organización: recogida de fotografías participantes al curso (sólo en soporte digital)
5 pm - 7 pm	En el alcornocal: Demostración de la saca del corcho.
5.15 pm - 7 pm	En el alcornocal: merienda de fruta (2□)
5 pm - 8 pm	Detrás y en de la Plaza de la Iglesia: juegos y chocolatada popular.
5.30 pm - 6.30 pm	Carpa del Institut Català del Suro: Taller de análisis sensorial: (objetivo: comprobar la evolución de los aromas del corcho en función del momento de fabricación). Organizado por el Institut Català del Suro.
6 pm	En las antiguas escuelas: Presentación del libro: <i>Los alcornocales descorchando un mundo de recursos por las sociedades mediterráneas</i> ,

editado por M Berrahmouni, X. Escuté, P Regato i C. Stein a cargo de Miquel Rafa (director de la Àrea de Territori i Paisatge -Obra Social Caixa Catalunya- y de Enric Segovia, director de conservación de WWF España.

7 pm

En las Antiguas Escuelas: Mesa redonda: *Vino, corcho y gastronomía*, moderada por Màrius Fuertes, enólogo y colaborador de la revista *Gastronomia i oci*; y con la participación de: Lluís Medir, Presidente de RETECORK (Red Europea de Municipios Corcheros); Joan Botey, propietario forestal y representante del Consorci Forestal de Catalunya; Josep Blanch, Presidente del Consell Regulador de la DO Empordà; Manel Pretel, Director Técnico del Institut Català del Suro; Guillem Genover, Vicepresidente de AECORK (Asociación de Empresarios Corcheros de Catalunya); Marta Arenas, enóloga del Celler de Can Sais y Carles Aymerich, sommelier del Restaurante Celler de Can Roca.

7 pm

En el campo frente las Antiguas Escuelas: demostración de perros pastores.

8 pm

En las antiguas escuelas: Entrega de premios del concurso fotográfico de la IX Festa de la Pela del Suro.

Todo el día

En la Pl. de la Iglesia. Muestra de productos tradicionales de Mirepoix. (Poblacion hermanada con Palafrugell)

Todo el día

En las antiguas Escuelas. Exposición fotográfica: Objetivo Gavarres Fotografías de Oriol Alamany. Produída pel Consorci de les Gavarres.

* Concurso de fotografia digital, bases disponibles en los plafones informativos de la Festa de la Pela

* Servicio de bar durante todo el dia

Información:

Museu del Suro de Palafrugell

Tel. 972 30 78 25

www.museudelsuro.cat

info@museudelsuro.cat

La organización se reserva el derecho de modificar este programa.