Festa i fira tradicional dedicada al sant patró dels herbolaris i dels apicultors...

... et porta els secrets de les herbes remeieres i de la mel a Ciutat Vella

Sant Ponç

11 de maig de 2015

Districte de Ciutat Vella

Ajuntament de Barcelona

PÒRTIC

Anant pel bosc ens trobem sovint en un encreuement de camins, un de fàcil i un altre difícil, però que ens porta cap on volem anar.

La majoria de gent de tots els temps saben escollir be, són bona gent i alguns, molt pocs, destaquen perquè tenen un carisma especial, són de qualsevol àmbit, social, polític o religiós, i esdevenen importants, són un referent per a tothom.

Fa uns anys un tal Josep Maria Juncà i Ramon, també va saber escollir bé el seu camí. Va tenir el coratge de seguir-lo arreu on estava, treballant pels més necessitats, i per les llibertats del seu poble.

La Unió de Sant Ponç, com associació d'herbolaris, li hem de agraïr el suport que ens va donar en tot moment, recolzant decididament les senzilles herbes remeieres que són part de la cultura popular, i que han portat benestar durant mil.lenis.

En Josep Maria Juncà va ser un savi, i un home entregat als altres, tenia un carisma especial, i ha estat un referent per a tothom qui el va conèixer.

Un home que buscava a Déu i el va trobar l'octubre passat.

Joan Parés Bausà

Unió de Sant Ponç
Pl. Sant Agustí, 2
08001 Barcelona
933180512 (Trini i Joan Anton)
934587537 (Carme i Gemma)
festaifirasantponc@yahoo.es

Programa d'activitats de la Festa

09:00h **Obertura de la Fira** del carrer Hospital i de la plaça Sant Agustí
Parades d'Herbes, mel i fruites confitades.
Organitza: Districte de Ciutat Vella

09:00h **Obertura de l'Exposició de fotografies del concurs celebrat el 2013** a la Residència d'Investigadors, al carrer de l'Hospital cantonada carrer Egipcíaques. Organitza: Unió de Sant Ponç

De 09:00h a 11:00h **Presentació de mostres pel Concurs de Mel** a la parada de l'Associació d'Apicultors, a la plaça de Sant Agustí.
Organitza: Associació d'Apicultors de Barcelona

10:00h **Cercavila de Grallers i Tabalers de Ciutat Vella** al llarg del carrer de l'Hospital.

11:00h **Missa en honor de Sant Ponç,** a l'església de Sant Agustí celebrada pel Sr. Rector Francesc Casañas. Organitza: Unió de Sant Ponç

11:00h **Taller de brescar mel,** a la plaça de Sant Agustí.
Organitza: Associació d'Apicultors de Barcelona

11:30h **Processó de Sant Ponç,** a la plaça de Sant Agustí.
Organitza: Unió de Sant Ponç

11:30h **Taller de cera (espelmes)** a la parada de l'Associació d'Apicultors, a la plaça de Sant Agustí. Es farà diverses vegades al llarg del dia.
Organitza: Associació d'Apicultors de Barcelona

12:00h **Proclamació de la pubilla i la pubilleta,** a l'escenari de la plaça de Sant Agustí. Organitza: Unió de Sant Ponç

De 13:00h a 14:00h **Exhibició de Sardanes** amb la Cobla Sant Jordi i les colles sardanistes, Vallvitraria i Joia Catalana a la plaça de Sant Agustí.
Organitza: la Unió de Sant Ponç amb la col·laboració de l'Institut de Cultura de Barcelona (ICUB)

16:30h **Veredicte del Concurs de Mel,** a la plaça de Sant Agustí
Organitza: Associació d'Apicultors de Barcelona i Associació Catalana d'Apicultors

17:00h **Taller de brescar mel,** a la plaça de Sant Agustí.
Organitza: Associació d'Apicultors de Barcelona

17:00h **Concert coral** a l'església de Sant Agustí a càrrec de la Coral "Centre Cívic Fort Pienc" dirigida pel mestre Peter John Bacchus. Entrada gratuïta. Organitza: Unió de sant Ponç.

18:00h **Taller de tast d'infusions:** "Infusions terapèutiques, infusions fruitives i infusions de fantasia". A càrrec de Joan Carles Rey.
A la plaça de sant Agustí. Organitza: Unió de sant Ponç.

Altres activitats **Concurs de fotografia Plantes medicinals i culinàries**
Lliurement fins al 5 de maig a l'Agrupació Fotogràfica de Catalunya C. Duc, 4. Més informació i bases del concurs en aquest programa
Organitza: Unió de sant Ponç.

LES PUBILLES

Les nostres pubilles d'aquest any 2015 són: Júlia Rey Martínez, pubilleta i Elsa Clarke Font, pubilla



Júlia Rey Martínez, pubilleta



Elsa Clarke Font, pubilla

Excursió a Tavertet

DIUMENGE 14 DE JUNY

08:30h Sortida en autocar
Parada a la plaça Colom / Portal de la Pau (La Rambla, Barcelona)

08:45h Parada a l´estació d´autobusos de Fabra i Puig.

09:30h Parada per a esmorzar, a mig camí (cal portar l'esmorçar de casa).

11:00h Arribada a Tavertet.

11:00h Passejada etnobotànica a càrrec de Santi Jàvega.

14:00h Dinar al restaurant Can Miquel de Tavertet.

17:00h Sortida cap a Barcelona.

19:00h Arribada a Barcelona.

Preu: *35€*
(Inclou: autocar, passejada etnobotànica, visita al poble de Tavertet i dinar).

Cal fer la reserva trucant als telèfons:
- *93 458 75 37 (Carme i Gemma, horari comercial)*
- *93 318 05 12 (Trini i Joan Anton, horari comercial)*
- O enviar un correu a festaifirasantponc@yahoo.es

Organitza: Unió de Sant Ponç

XV Concurs de mels a la Fira i Festa de Sant Ponç 2015

Dilluns 11 de maig al carrer Hospital de Barcelona

BASES DEL CONCURS

1/ Poden participar-hi tots els apicultors amb una explotació activa a Catalunya.

2/ Una mostra de mel a concursar constarà de dos pots de 500gr del **model ref. A370 i tapa daurada**, sense cap tipus d'identificació.

3/ La recepció de les mostres serà de 9 a 11h de matí, a l'estand d'ambdues associacions (ASAB i ACdA) a la Plaça Sant Agustí. També hi ha la possibilitat de fer-les arribar amb antel·lació a: C. Jeies, 73 (El Balcó), 08211 Castellar del Vallès, Telf. 609 96 74 39

4/ Amb la mostra a concursar cal fer entrega també d'un sobre que contingui:

- A l'exterior del sobre s'hi ha d'indicar el següent:
  1. Modalitat: **a: Mel de romaní / b: Mel monofloral / c: Mel multifloral**
  2. Data de collita
  3. Comarca
- A l'interior del sobre cal indicar el nom del participant.

Només es permet la presentació d'una mostra de mel (de dos pots) per cada modalitat i explotació apícola. En cas de voler participar en dues o tres modalitats, cal presentar un sobre per a cada una.

5/ Hi haurà un primer i segon premi per cada modalitat. Els primers premis seran un diploma acreditatiu i un taló per valor de 100€. Els segons premis seran un diploma acreditatiu i un taló per valor de 50€.

6/ El jurat estarà format per cinc membres no partícips al concurs. Aquests seran dos associats, un representant del Districte Ciutat Vella i dos tècnics especialitzats en mels.

7/ La composició del jurat es farà pública el mateix dia de Sant Ponç a les 12h del migdia, hora del concurs. El Jurat donarà el veredicte abans de les 14h de la tarda, hora en què es donaran a conèixer els guanyadors. A les 16:30h es lliuraran els premis als afortunats. Les mels guanyadores es deixaran provar al públic assistent a la fira

8/ **Quedaran exclosos a la participació:**
- Aquells que no presentin les mostres amb el format de pot i tapa requerit.
- Aquells que entreguin dues mostres per a una mateixa modalitat.
- Aquells que incompleixin alguna de les presents bases.

9/ Les mostres es donaran a una associació benèfica del districte de Ciutat Vella. Es farà difusió dels premis a través dels mitjans de comunicació i es permetrà utilitzar la publicitat de promoció del premis assolits.

Organitzen:
Associació d'Apicultors de Barcelona
Associació Catalana d'Apicultors

5è Concurs Fotogràfic Popular 2015

BASES

Tema únic: Plantes medicinals o culinàries

Participants: Tothom qui vulgui.

Obres: Un màxim de 5 fotografies per concursant. Cada fotografia ha d'anar muntada sobre una cartolina negra de 30x40 cm. La mida de la fotografia és lliure.

Admissió: Des de l'1 abril, fins el dimarts dia 5 de maig, a qualsevol de les adreces que figuren al peu.

A l'anvers de cada fotografia s'ha d'escriure el nom popular i el botànic de la planta.

Cada concursant presentarà dos sobres, un de gran i un de petit tancat. Els dos hauran d'indicar "Pel V concurs de Sant Ponç". El sobre gran contindrà totes les obres realitzades, i el petit una tarja amb les dades del concursant (nom, cognom, telèfon, e-mail, i el número del seu DNI.

Per tal d'assegurar la confidencialitat del procés, en el moment de la presentació s'assignarà, amb presència del concursant, un número de registre d'entrada que s'inscriurà a l'anvers de cada fotografia i a l'exterior del sobre petit.

Veredicte: Tindrà lloc a l'Agrupació Fotogràfica de Catalunya el dijous 7 de maig a les 20 h. Un mateix autor no pot optar per més d'un premi.

Jurat: Compost per un especialista botànic, un representant de l'Agrupació Fotogràfica de Catalunya, i un altre de la Unió de Sant Ponç. Les seves decisions seran inapel.lables.

Premis: S'adjudicaran tres premis (1r, 2n i 3er) Cada concursant premiat obtindrà un trofeu i una panera amb productes de la fira i d´altres i s´entregaran el dilluns 11 de maig a les 20 h dins dels actes de la Fira de Sant Ponç, a la Residència d'Investigadors del carrer de l'Hospital, 64 (cantonada c/. Egipcíaques).

Les tres fotografies premiades i les finalistes quedaran en propietat de la Unió de Sant Ponç amb la cessió dels drets d'exposició i reproducció en qualsevol medi que vulguin fer servir.

La resta d'obres no seleccionades, es podran recollir pels seus autors fins el 30 de Juny en el mateix lloc on les van entregar.

Exposició: Les obres premiades i finalistes, seran exposades durant la Fira del 2016.

Llocs d'admissió

- Centre Dietètic i Herbolari
  C. Sardenya, 371. Telèfon 93 458 75 37 (Horari comercial)
- Herboristeria del Rei
  C. Vidre, 1. Telèfon 93 318 05 12 (Horari comercial)
- Agrupació Fotogràfica de Catalunya
  C. del Duc, 14 pral. Telèfon 93 301 65 81
  (de dilluns a dissabte de 17:30 a 20:30 h)

Concurs convocat per la Unió de Sant Ponç,
Amb la col·laboració de l'Agrupació Fotogràfica de Catalunya i Can Boada

LES FOTOS GUANYADORES 2014

1r premi
Jaume Llopart





2n premi
Joaquin Giménez



3r premi
Albert Puche

EXPOSICIÓ FOTOGRAFIES CONCURS 2014

Les fotografies seleccionades i les tres guanyadores del concurs 2014 estaran exposades el dia 11 de maig als locals de la Residència d'Investigadors de la Generalitat de Catalunya, carrer Hospital cantonada carrer Egipcíaques, i del 12 al 30 de maig al local de l'Eix Raval al carrer Nou de la Rambla, 14, de dilluns a divendres de 17 a 20.30h.

La mel, un regal de la natura

LES ABELLES

Les abelles recullen el nèctar de les flors o les substàncies ensucrades que segreguen certes plantes i les transformen i maduren al rusc, cosa que dóna lloc a la mel o a la mel de melada, respectivament.

Aquests insectes viuen en societats integrades per femelles estèrils, que anomenem obreres; abellots o bagarros, que són fèrtils nascuts d'ous no fecundats, i la reina mare que pon ous fins a 2.000 diaris. Les obreres i la mare neixen d'ous fecundats i es diferencien per l'alimentació rebuda en l'estadi de larves. Les primeres s'alimenten de mel i pol·len i, després del tercer dia, de gelea reial, mentre que la mare menjarà aquest aliment tota la seva vida Les obreres dirigeixen la colònia, ja que tenen la informació sobre el clima, la flora i les necessitats de supervivència del rusc.

A semblança del que fan les abelles en la natura, que construeixen el niu dins un forat, en una escletxa als roquissars o en un tronc d'alzina o roure, el rusc és l'habitacle fet per l'home que conté bresques de cera en cel·les hexagonals. En aquest habitacle s'emmagatzema el pol·len i la mel i és on la mare hi pon els ous, els quals faran tota la metamorfosi fins a convertir-se en insectes adults.

Les abelles surten cada matí i inspeccionen l'estat de les flors, tornen al rusc i informen a la resta de la colònia dels llocs, distància i com arribar-hi mitjançant el que s'anomena dansa de les abelles. Aquesta dansa consisteix a batre les ales i fer moviments rotatoris amb el cos . La diversitat floral canvia segons les zones climàtiques i els condicionaments atmosfèrics (microclimes).

L'ABELLA CATALANA

Les abelles que es troben en territori català són de la raça Apis mellifera mellifera, tenen elements genètics diferenciadors (haplotips europeus occidentals) i també s'estenen per la Vall de l'Ebre, serralada cantàbrica fins al nord de Galícia i Pirineus.

En funció de les floracions que es van produint en el decurs de l'any, la mel tindrà característiques diferents. Una tardor plujosa i humida farà que a començaments de primavera el romaní creixi en terrenys calcaris, mentre que el bruc ho farà en els silícics. A continuació floriran la robínia i la farigola entre d'altres. A l'estiu, la manca d'abundància d'una sola varietat farà que les abelles barregin diverses floracions fent possible l'elaboració de la mel de mil flors. En aquesta mateixa estació, a uns sis-cents metres d'alçada, s'hi poden trobar melades de roure, alzina, pi o avet. A la tardor, romaní, xipell, i en alguns llocs, olivarda, bruguerola i arboç.

És important recordar que la principal activitat de les abelles és la pol·linització de les flors. Gràcies a aquesta activitat existeixen plantes, arrels, fulles i flors que, tradicionalment, la humanitat ha descobert, tastat i, alhora, ha comprovat que el seu consum refà i millora la salut.

La mel endolceix productes làctics, mató, formatge fresc i altres productes com tisanes i tes, fruits secs, llesques de pa tendre o torrat, personalitza receptes gastronòmiques... Les abelles, d'altra banda, també proporcionen altres productes com la gelea reial, el pol·len, els pròpolis i la cera verge molt beneficiosos per a la salut.

PROPIETATS DIETÈTIQUES I TERAPÈUTIQUES DE LA MEL NATURAL

La mel és incorporada directament a l'organisme sense esforç, perquè conté sucres fàcilment assimilables. És una font d'energia immillorable per a esportistes i infants. Com a complement de la dieta, aporta vitamines i minerals revitalitzants i ajuda a augmentar les defenses.

És molt bona per als nens, ja que millora el seu creixement i incrementa la seva resistència al cansament físic i intel·lectual. És indicada per a trastorns digestius, nafres d'estómac, insomni, afeccions respiratòries i renals i per millorar l'estat anímic. Emprada externament, gràcies a les seves propietats antibiòtiques, degudes als enzims (components flavonoides) i les aromes que té, és indicada per a les cremades, les ferides, les afeccions rinofaríngies i d'altres.

LA MEL PRESA

Quan un dels sucres de la mel (la glucosa) cristal·litza és quan la veiem presa o espessida. Cada tipus de mel s'espesseeix més o menys ràpidament segons la seva composició en sucres.

No s'aconsella liquar la mel, però, si es fa, que sigui al bany maria, només la que calgui, sense que l'aigua passi dels 40ºC i remenant contínuament.

Quan la mel s'escalfa i arriba a temperatures elevades (75-78ºC) triga molt més a cristal·litzar (mel pasteuritzada) i perd les seves propietats curatives i, en part, les nutritives.

COMPOSICIÓ DE LA MEL. TIPUS DE MELS A CATALUNYA

La mel té un 18% d'aigua, un 80% de sucres, proteïnes i aminoàcids, vitamines, enzims, minerals, components volàtils, àcids orgànics i substàncies antibiòtiques naturals. Les abelles, a la vegada que liben les substàncies per produir-la, pol·linitzen els conreus i els boscos de manera que mantenen el seu valor ecològic .

Quan les abelles tenen a l'abast abundància d'una sola flor, podem obtenir mels monoflorals.

- **Mels clares:** romaní, taronger, gira-sol, prat de muntanya...
- **Mels fosques:** bruc, castanyer...
- **Mels de melada** (sempre fosques): alzina, pi, avet...

Les mels de mil flors són aquelles el nèctar de les quals procedeix de diversos tipus de flors.

Totes les mels naturals tenen un alt valor biològic i proporcionen una gran varietat de gustos, olors i atributs farmacològics o nutricionals segons la flor d'on procedeixen.

COM COMPRAR MEL D'APICULTOR I DE TEMPORADA

La mel natural s'ha de vendre envasada de manera correcta, generalment en pots de vidre i amb precinte. Segons el codi alimentari, és prohibida la venda de mel a granel.

L'etiqueta ha d'informar de qui és l'apicultor, del lloc de recol·lecció, de la data de recollida i de la caducitat.

Tot plegat ens dóna la seguretat que la mel és de l'any, la qual cosa és garantia de qualitat.

Plantes medicinals, mel i dolços, protagonistes de la festa

LES HERBES REMEIERES

Sant Ponç apropa a la ciutat la novetat anual de la mel que les abelles han fet libant el nèctar de les flors i les herbes fresques com la camamilla, la menta, la farigola, el romaní, la marialluïsa i altres. Durant l'any, herbolaris, apotecaris i farmacèutics dispensaran correctament assecades les mateixes herbes i moltes d'altres, siguin recollides al país o provinents de terres llunyanes.

A la Fira de Sant Ponç, doncs, hi comprem manats d'herbes que hem d'assecar en un lloc sec on hi passi l'aire i on no hi toqui el sol. Una vegada seques, les flors es tallen i es conserven en un envàs tapat. Les plantes que s'utilitzen senceres, també es poden penjar en un indret sec o guardar en bosses.

Hi ha herbes i plantes l'ús de les quals no és solament curatiu. Les oloroses, per exemple, poden millorar els nostres guisats i altres menges. Cal, en aquest cas, ser molt parcs en la seva utilització, ja que només pretenem que donin un toc aromàtic.

LES HERBES FRESQUES

• **La camamilla** *(Matricania chamomilla, L.).*

És de la família de les Compostes Tubiliflores. N'aprofitem les flors. La dosi de la flor seca per litre d'aigua és de 30 g. La seva propietat és estomacal, carminativa i calmant. Actua contra les inflamacions intestinals, l' insomni, les neuràlgies i les febres intestinals. Si en doblem o tripliquem la dosi pot produir nàusees.

• **Menta piperita** *(Mentha piperita, Smith).*

És de la família de les Labiades. En fem servir tota la planta, fresca i assecada, com a tònica, estimulant, estomacal i antiespasmòdica. La dosi és de 20 g de planta seca per litre d'aigua. Actua contra el reuma, les palpitacions cardíaques, els vòmits, les nàusees i l'insomni.

• **Farigola** *(Thymus vulgaris, L.).*

És de la família de les Labiades. En fem servir les fulles i branques verdes. La dosi de planta assecada és de 30 g per litre. És estomacal, vermífuga i antiespasmòdica. Amb doble dosi, actua mitjançant gargarismes contra inflamacions de boca i gorja, i per rentar ferides i llagues .

• **Romaní** *(Rosmarinus officinalis, L.)*

És de la família de les Labiades. La planta, fresca o assecada, s'usa per a les afeccions de cor, fetge, pulmons, per a la hidropesia, els mals de panxa, les febres tifoides i el reumatisme articular.

• **Sajolida** *(Satureja montana, L.).*

És de la família de les Labiades. En fem servir la planta, fresca o assecada, com a estimulant, estomacal. És diürètica i vermífuga. En decocció de tres minuts, és astringent i talla les diarrees. La dosi és de 60 g per litre.

• **Alfàbrega** *(Ocinum basilicum, L.).*

És de la família de les Labiades. En fem servir tota la planta. En dosis de 30 g per litre és estimulant i actua contra les inflamacions intestinals, els vertígens, els vòmits i els espasmes. En dosis de 50 g de planta seca, en decocció de tres minuts, actua en les inflamacions de genives i de gorja.

• **Estragó** *(Artemisa dracunculus, L.).*

És de la família de les Compostes. En fem servir les fulles. La dosi és de 30 g per litre. És estimulant i digestiva. A la cuina serveix per condimentar carns i peixos a la brasa i per a conserves.

• **Fonoll** *(Foeniculum vulgare, L.).*

És de la família de les Umbel·líferes. N'utilitzem l'arrel i els fruits. En dosis de 30 g per litre d'arrel bullida durant quinze minuts és diürètic i astringent. Els seus fruit o les llavors, seguint el mateix procediment a raó de 20 g per litre, són estomacals, carminatius, i actuen en les afeccions pulmonars, les bronquitis i les menstruacions difícils.

• **Llorer** *(Laurus nobilis, L.).*

És de la família de les Lauràcies. En fem servir les fulles. En dosis de 10 g per litre bullides durant cinc minuts tenen un efecte digestiu, tònic i calmant. A la cuina, seques ens condimenten molts guisats, rostits i altres menges.

• **Orenga** *(Ariganum vulgare, L.).*

És de la família de les Labiades. Les seves tiges florides, bullides durant dos minuts en dosis de 20 g per litre, són emmenagogues i excitants. A la cuina, condimenta pizzes, guisats, rostits i carns i peixos a la brasa.

• **Julivert** *(Petroselinum crispus, Hoff.).*

És de la família de les Umbel·líferes. En fem servir fulles, arrel i llavors. L'arrel bullida a raó de 20 g per litre durant cinc minuts és excitant i afavoreix la digestió dels aliments. Les llavors bullides durant quinze minuts en dosis de 15 g actuen contra càlculs del fetge, còlics i hidropesia i redueixen la pressió arterial. A la cuina condimenta moltes menges.

• **Sàlvia** *(Salvia officinalis, L.).*

És de la família de les Labiades. En fem servir les tiges florides. En dosis de 30 g per litre té un efecte tònic i estimulant. S'utilitza en rentats bucals per llagues a les genives.

• **Eucaliptus** *(Eucaliptus globulus, L.).*

En fem servir les fulles tant per a infusions com per inhalar-ne els vapors contra malalties de les vies respiratòries altes. La dosi de planta per a la infusió és de 25 g per litre.

• **Marialluïsa** *(Lippia citriodora).*

En fem servir les tiges florides en infusió, millor fresques que assecades. En dosis de 20 g per litre és digestiva, i millora els mals d'estómac i panxa. Actua contra el nerviosisme i el decaïment.

Unió de Sant Ponç











Agraïments de la Unió de Sant Ponç

A tots els anunciants

Als voluntaris

Al Districte de Ciutat Vella

Agrupació Fotogràfica de Catalunya (AFC)

Casa Perris

Casa Santiveri

Coral del Centre Cívic Fort Pienc i al Mestre John Bacchus

Grups Sardanistes Joia Catalana i Vallvitrària

L´Àvia Clementina

L´Eix Raval

Residència d´investigadors (CSIC) Dr. Farré

Soria Natural

Institut de Cultura de Barcelona (ICUB)

Les aportacions dels anunciants contribueixen a cobrir les despeses de la festa que organitza la Unió de Sant Ponç:
www.facebook.com/festaifiradesantponc



Herbolari de Sau

Carrer Santa Maria, 5
VILANOVA DE SAU
Tel. 93 884 71 04
info@herbolaridesau.com

VENDA MAJOR I DETALL DE PRODUCTES ECOLÒGICS, BIOLÒGICS I SOSTENIBLES.

RECOL·LECCIÓ, SELECCIÓ I TRANSFORMACIÓ EN OBRADOR PROPI. PLANTES AROMÀTIQUES I MEDICINALS, ESPÈCIES, INFUSIONS, TÈS, LLAVORS, FARINES, SUCRES, SALS, FRUITES CONFITADES, DESSECADES/LIOFILITZADES, MEL, OLIS VEGETALS, OLIS ESSENCIALS, SABONS, ENCENSOS, COSMÈTICA NATURAL.

VISITES A LES INSTAL·LACIONS I L'OBRADOR CURSOS, XERRADES I CONFERÈNCIES. ES BUSQUEN DISTRIBUIDORS O FRANQUICIATS.

MILLA

GALETES, DOLÇOS I ELECCIONS D'ALIMENTACIÓ

PASTES DE TE
GALETES
CARAMELS
TORRONS
HERBES I
DIETÈTICA



Andreu Vidal, 12
Sant Adrià del Besòs
Barcelona
T. 93 381 01 79
F. 93 381 00 68

nº R.S.I. 40.4659/CAT

BIO CENTER

Alimentación Biológica
Específicos • Perfumería

Pintor Fortuny, 24 - 08001 Barcelona
T. 93 302 35 67

Horario: de 10:00 a 15:30 y de 17:00 a 21:00
Sábados: de 10:00 a 15:00

Centre Dietètic i Herbolari

Naturopatia
Kinesiologia
Flors de Bach
Teràpia del color
Reflexologia podal cromàtica
Massatge cromàtic
Reiki
Estètica facial i corporal
Herbes i espècies
Productes ecològics
Alimentació per celíacs
Objectes de regal
Llums de cromoteràpia
Llums de sal de l'Himalaya
Llums de selenita

Gemma i Carme Salvador Núñez
Diplomades en naturopatia, kinesiologia i color-teràpia

Sardenya, 371 - 08025 Barcelona
Tel. i Fax. 934 587 537

Segueix nos al Facebook

Herboristeria del Rei

Fundada al 1823



PLANTES
- Medicinals
- Condimentaries
- Del país i d'arreu del món
- Ecològiques

ESPÈCIES
- Te i complements
- Mel, Pol·len i Gelea Reial
- Olis Essencials
- Flors de Bach
- Cosmètica Natural

ORIENTACIÓ PERSONALITZADA EN TERAPIES NATURALS

HORARI: De dimarts a divendres de 16 a 20 i dissabtes de 10 a 20
C/ Vidre, 1, 08002 Barcelona, Tel. i Fax. 93 318 05 12
www.herboristeriadelrei.com

Forns del Pi

Pastisseries

Ferran, 13 • 93 302 75 39
Hospital, 40 • 93 302 74 88
Passeig d'Urrutia • 93 354 54 28
Cardenal Casanyes, 17 • 93 318 46 81
Banys nous, 3 • 93 318 82 94
Plaça Bonsuccés, 2 • 93 317 87 02
Ferran, 12 • 93 412 77 90
Santa Engràcia, 81 • 93 276 24 69
Huelva, 111 • 93 313 43 86

APIGLASS

Vendemos todo tipo de envases de vidrio para alimentación y farmacia: tarros para mieles, mermeladas, cremas, botellas para zumos, vinos, cavas, cervezas. Envases opacos para propóleos y jalea real.

También somos distribuidores de material apícola: colmenas, vestimenta, maquinaria, líneas de extracción. Consúltenos y le ofreceremos la mejor opción según sus necesidades.



Apiglass envases y material apícola SL

Poígon Industrial Can Baliarda
C. Secret, Nau 2
08105 Sant Fost de Campsentelles

Casa Perris

EL QUE NECESSITIS

¡Ara, sense mínim de compra!

- 52 Tipus de Farines
- 148 Varietats de Llegums
- 32 Tipus d'Arròs
- Fruita Liofilitzada
- Fruita deshidratada
- Especies, Tes, Cacau i Cereals

Plaça Comercial, 2 (Davant del Born) • Tel.: 933 195 548 • info@casaperris.com • www.casaperris.com

GREMI D'HERBOLARIS, APICULTORS I ALIMENTACIÓ DIETÈTICA I BIOLÒGICA DE CATALUNYA

DES DE 1983

Defensa del sector

Cursos professionals

Assessoria tècnica, fiscal i comptable

Sempre al costat de l'associat



Rda. Universitat, 6, entresòl 1a.
08007 Barcelona
Tel. 934 121 445
gremi@gremiherbolaris.cat
www.gremiherbolaris.cat

HERBORISTERIA
SALVIA VITA
Antic herbolari Masitor fundat l'any 1935

Carrer de l' Hospital 107 bis 08001 Barcelona Telèfon 93 441 68 99



HERBORISTERIA
Manantial de Salud®
DES DE 1923

"Quasi un segle de tradició i estudi en la investigació de les plantes"

Herboristeria - Espècies - Dietètica - Productes apícoles
Alimentació natural i biològica - Cosmètica natural

Servei de metge naturista - Acupuntura i homeopatia - Terapeuta en flors de Bach
Assessorament dietètic - Quiromassatge i reflexologia

C/ Mercaders, 7 08003 Barcelona - Tel 93 319 19 65 - C/ Xuclà, 23 08001 Barcelona - Tel 93 301 14 44
Mercat Santa Caterina, Parada 50. Av. Francesc Cambó, s/n. 08003 Barcelona - Tel. 93 295 68 38
www.manantial-salud.com - herbocat@manantial-salud.com

terra de FLORS
NATUROPATA
Rosa Ana Segura Cuella

Rosa Ana Segura Cuella
Naturòpata i herbolària artesana

CONSULTA DE NATUROPATIA I CURSOS DE:
Fitoteràpia holística, Cosmètica i sabons artesans,
Dona i cicles femenins, Sortides a la natura,
Cuina vegetariana.

Tel. 676 428 334
www.terradeflors.com



Il·lustració:
Obra donada per l'autor, JM Gallego,
a la Unió de Sant Ponç.

Petita Història de SantPonç

Fa segles, era costum que els herbolaris portessin herbes als malalts per vendre-les ja que la medicina popular els atribuïa propietats curatives, especialment les collides a la primavera. Per això, coincidint amb aquesta estació, se celebrava una fira d'herbes remeieres que cap el segle XVI es va cristianitzar i es va fer coincidir amb el dia de Sant Ponç, l'11 de maig.

Aquest costum va donar lloc a la Fira de Sant Ponç, que primer es va emplaçar a la plaça de Sant Miquel, després al carrer de Sant Cugat del Rec i després a prop de l'església de l'Hospital de la Santa Creu, des del 1.817 se celebra al carrer de l'Hospital.

A les bandes del carrer hi ha les paradetes on es poden trobar ruscos de mel, mel i fruites confitades com ara arrop, poma, pera, cireres, taronja i altres fruites exòtiques. També hi ha melmelades, mató, iogurt i formatges artesans, i herbes medicinals, com camamilla, orenga, menta, sajolida, tarongina, llorer, ginesta, til·la, poniol, marialluïsa i altres productes saborosos que beneficien el cos i a l'esperit.

Actualment la festa es complementa amb diferents tallers, balls populars, exhibicions i altres actes que apropen tot aquest món.

Nuestro compromiso es su seguridad



amorós
nature technology

C/ Can Batalló, s/n
17450 Hostalric, Girona
Tel. 972 874 768 • Fax. 972 865 728
www.amorosnature.com