

publicacions

Estripar la terra

Contra les mentides del món rural
Pol Dunyó i Ruhí
Raig Verd
160 pàgines. 19x12 cm
Preu: 14 euros
ISBN: 978-84-17925-69-7

Amb un estil entre la prosa poètica i la reivindicació, l'autor ens ofereix reflexions i propostes per revisar la feina al camp, com es fa i quins són alguns falsos mites que cal desmuntar, com la suposada poca producció de les varietats locals o la impossibilitat de cultivar sense desherbar. Pol Dunyó parteix de la seva experiència com a pagès en producció ecològica i practicant de la tracció animal per fer apologia de la lentitud i de la consciència del nostre vincle amb la terra.



Un zoo en casa

La microfauna con la que convivimos
David González Jara
Plataforma Actual
256 pàgines
Preu: 20 euros
ISBN: 978-84-18582-84-4
Sabíeu que el cant d'una cigala pot arribar als 100 decibels o que el cant d'un grill o que hi ha un tipus d'escarabat que quan se sent amenaçat pot expulsar un aerosol a 100° C? David González ens ofereix aquestes i altres curiositats i coneixements en aquesta novetat editorial que ens acostava a la microfauna més propera al nostre dia a dia: a la cuina, al celler, al lavabo, evidentment al jardí... L'autor ens detalla, amb un punt de comicitat, com són, com viuen, com es reproduïxen i com s'ataquen o s'aprofiten els uns dels altres.



Llavors, som la regeneració

Un altre món ja existeix
Coedició de Vanesa Freixa i Cristina Camarena
Savanna Books
224 pàgines
Preu: 22 euros
ISBN: 9788412391817
El llibre vol ser una font d'inspiració per a totes aquelles persones que volen formar part del canvi imprescindible que necessitem per construir una societat curosa amb ella mateixa i amb el planeta. Vida sostenible, regeneració, cultura creativa, justícia social, decreixement i agroecologia són alguns dels temes que aborda el títol. Un llibre d'autoria col·lectiva on les il·lustracions hi tenen un pes important i amb un disseny gràfic estimulant. Poemes, entrevistes, textos, experiències...



documents en línia

Dar el salto.

Guía para volver a los pueblos y pasarlo bien
Recincho de Juncia
35 pàgines
pontesuzapato.wordpress.com
En Toni Jiménez i la seva parella narren les experiències viscudes en el seu procés d'instal·lació al món rural en tres zones geogràfiques diferents al llarg d'una dècada. Experiència per sobre de tot, que ens transmeten posant especial atenció a les errades comeses perquè puguin servir d'ajuda a d'altres persones que volen emprendre el mateix camí. Tot són temes de sentit comú, encara que no sempre se sap reconèixer el pes que tindran en la nova adaptació: el clima, el vocabulari, l'oci, la convivència amb la fauna salvatge, l'ocupació laboral, la recerca d'habitatge...

Recarbonizing global soils

A technical manual of recommended management practices
FAO i ITIPS
fao.org
Col·lecció de sis manuals (algun d'ells de més de 600 pàgines) amb què la FAO vol recollir les dades que ja es tenen sobre l'impacte de diferents pràctiques agràries en el reservori del carboni en el sòl, incloent avantatges, inconvenients i limitacions. Es presenten experiències ubicades en diferents contextos geoclimàtics i també de diferent escala, sustentades amb dades que demostren els beneficis que suposen. Alguns dels manuals fan referència a pràctiques agrícoles i ramaderes i d'altres a zones humides, zones urbanes i zones boscoses.

Varietades de trigo tradicionales

Guimar Carranza Gallego
Ecovalia
ecovalia.org
Recull dels resultats d'un projecte dedicat a comparar el cultiu de les varietats tradicionals de blat dur i blat tou respecte a les modernes, en condicions de secà mediterrani. L'objectiu declarat era desmuntar el mite generalitzat que les varietats i l'agricultura tradicional està endarrerida i, en canvi, demostrar els seus avantatges ambientals. El document mostra com aquestes varietats produeixen més biomassa sense reduir de manera significativa la producció de gra. Com més grans són les limitacions agroclimàtiques, menys capacitat mostren les varietats modernes.

Tothom a taula!

Retrats de l'ecosistema alimentari sostenible d'una Barcelona en transformació
Jordi Bes Lozano
Ajuntament de Barcelona
alimentaciosostenible.barcelona/ca
La capitalitat mundial de Barcelona en alimentació sostenible ens ha deixat llibres com aquest on podem conèixer el treball d'una trentena de persones o col·lectius en relació amb aquest tema. Des de persones que comparteixen horts comunitaris, a pagesia que té parada de mercat, passant per experiències de restauració més sostenible, menjadors solidaris, ramaderia periurbana o distribució d'aliments ecològics. Les fotografies són de Lucía Herrero.

Entre mans

Dones pageses, dones dempeus

Laia de Ahumada

Il·lustracions de M. Rosa Vidal Tosas

132 pàgines

Preu: 20 euros

ISBN: 978-84-18865-05-3

Un llibre d'entrevistes a 14 dones pageses al capdavant d'explotacions familiars que aposten per un maneig tradicional o per criteris agroecològics. Des de novingudes de la ciutat, passant per les filles retornades a pagès després d'un temps fora, fins a les que s'han quedat al mas tota la vida. Cada una d'elles amb anècdotes, lluites i una visió particular del treball al camp. Les mans són el fil conductor entre totes elles, l'expressió de la feina feta, de la cura per la terra i per a la vida que les envolta i que fan créixer.



Polyface micro

Success with livestock on

a homestead scale

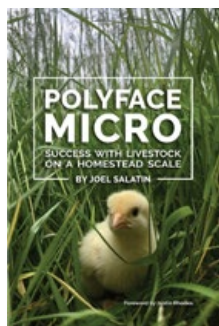
Joel Salatin

400 pàgines

Preu: 35 dòlars

En venda a <https://polyfaceyum.com>

Un altre llibre de Joel Salatin, pagès nord-americà reconegut internacionalment per la seva granja Polyfarming i pels llibres que expliquen el seu sistema. En aquesta ocasió aprofita l'interès que la pandèmia ha despertat sobre l'autoabastiment per parlar-nos de com gestionar una certa producció alimentària en finques petites o fins i tot espais urbans. Cal dir que les crítiques no l'estan deixant en massa bon lloc, però de ben segur que és una bona aposta per qui encara no coneix Salatin.



Garrofa, delícia alimentària

Clara Martín Riu, imatges de Xana Calao

Pol·len edicions

120 pàgines

Preu: 22 euros

ISBN: 978-84-18580-314

La garrofa ha estat silenciada durant dècades. Però el cas és que és una alternativa excel·lent al cacau perquè és del país, perquè no és addictiva ni estimulante, és rica en ferro i en calci i a més dona molt joc a la cuina. Aquest llibre ens ofereix 35 receptes que van, des dels plats tradicionals de diferents cultures que utilitzen la garrofa, fins a propostes innovadores. Totes elles sota la filosofia de Menjamiques: amb aliments locals i de temporada. A més, la majoria són aptes per a celíacs, intolerants a la lactosa i vegans.



PODA natural d'olivera, ametller i fruiter

Elaboració artesana de **LÀCTICS**

PISCINES naturals per al bany i per al reg

Cultius **MEDITERRANIS ECO**: oliver, ametller i vinya

Introducció al mètode **JADAM**

DESCOBERTA BOTÀNICA reconeixement i usos de plantes

Disseny i instal·lacions de **REG DE JARDINS**

Manteniment i reparació d'instal·lacions de **REG** públiques i residencials

MOTOSERRA: maneig i ús eficient

Disseny de **PLANTACIONS NATURALISTES**

Vinya **REGENERATIVA**

HORTA ECOINTENSIVA d'autoconsum



l'era | **formació**



L'Era, Espai de Recursos Agroecològics. Tel. 938787035 / 672337305 @associaciolera.org
Si no s'indica el lloc, els cursos presencials es fan a Manresa o a Castellar del Vallès