

GLASSNATURE

CONFERENCIA
MARTES 9 DE OCTUBRE, 2012
MUSEU BLAU, BARCELONA



RESERVA TU PLAZA EN
GLASSNATURE.EVENTBRITE.ES

ORGANIZA



**NO ES LOCURA.
ES CREATIVIDAD
CON SENTIDO.**



WWW.OHBCN.ES

GLASSNATURE

CONFERENCIA

9 DE OCTUBRE, 2012

MUSEU BLAU, BARCELONA

ORGANIZA

oh!BCN
2012

nat museu de
ciències naturals
de Barcelona

A LAS PERSONAS QUE CAMBIAN EL MUNDO LAS RECONOCES ENSEGUIDA. TIENEN EL PODER DEL ATREVIMIENTO.

LAS QUE VIENEN A LA CONFERENCIA DE OH!BCN INVESTIGAN EL COMPORTAMIENTO INTELIGENTE DE LAS PLANTAS, CONVENCEN A UN PUEBLO ENTERO PARA PLANTAR FRUTA Y VERDURA EN LA CALLE Y COMPARTIR LAS COSECHAS, PASAN AÑOS REGALANDO PLANTAS PROHIBIDAS QUE CURAN.

VIENEN A BARCELONA ESTE OCTUBRE PARA COMPARTIR CONTIGO SU CONOCIMIENTO, SU CREATIVIDAD Y SU PASIÓN.

TE PLANTEAMOS UN RETO. DEJA DE SER NORMAL. ¿LA COMPRA ES MÁS CARA? SEMBREMOS PLANTAS COMESTIBLES. ¿EL BOTIQUÍN CUESTA MÁS? PLANTEMOS NUESTROS REMEDIOS. Y PARA CONSERVAR Y COMPARTIR LO QUE PRODUCIMOS, USEMOS EL VIDRIO.

RESERVA TU PLAZA EN GLASSNATURE.EVENTBRITE.ES

CONFERENCIA

PROGRAMA

MARTES 9 DE OCTUBRE, 2012

ENTRADA MAÑANA: 35 EUROS* ESTUDIANTES: 20 EUROS *DESCUENTO 10% AMIGOS DEL MUSEU BLAU AMIGOS DEL JARDÍN BOTÁNICO SOCIOS ADI-FAD	10:00H	INTRODUCCIÓN
	10:15H	EL INTERNET DE LAS PLANTAS STEFANO MANCUSO , NEUROBIÓLOGO VEGETAL PIONERO EN EL MUNDO. EL COMPORTAMIENTO INTELIGENTE DE LAS PLANTAS Y SU INTERACCIÓN CON LA TECNOLOGÍA.
	11:30H	BREAK GASTRONÓMICO CON LA COLABORACIÓN DE FOOD CULTURA
	12:00H	LA STEVIA Y LA COMIDA QUE PISAMOS JOSEP PÁMIÉS , PRECURSOR DE LA DOLÇA REVOLUCIÓ. ¿PLANTAS PROHIBIDAS? EL LÍMITE ENTRE LÍCITO Y RAZONABLE.
	13:00H	INDEPENDENCIA ALIMENTARIA PAM WARHURST , FUNDADORA DE INCREDIBLE EDIBLE TODMORDEN UNA COMUNIDAD INGLESA SE UNE PLANTANDO FRUTA Y VERDURA POR TODA LA CIUDAD.
ENTRADA TARDE: 25 EUROS	14:00H	FOOD DESIGN EXPERIENCE FOOD CULTURA NOS PROPONE "SILVESTRE", EL RESULTADO DE UNA INVESTIGACIÓN QUE RECUPERA RECETAS ANTIGUAS A BASE DE PLANTAS DE LA SELVA. DEGUSTACIÓN EN SOPORTES DE VIDRIO DISEÑADOS Y REALIZADOS PARA EL EVENTO POR QUIM I TXELL .
	15:30H	ENCUENTROS TEMÁTICOS SESIONES EN GRUPOS REDUCIDOS. HABLA DE TU A TU CON LOS PONENTES O CON: LUIZ PONTUAL FLORES DE AMAZÓNIA Y MEDICINA DE LA SELVA COMGLASS, 40PLUMAS, MÓNICA UZ, MUN MUNTADAS Y PILAR ALDANA ARTE Y DISEÑO EN VIDRIO NATUREZA PLANTAS Y ESÉNCIAS NATURALES ALESSANDRO RANCATI OH!BCN Y LA INNOVACIÓN CREATIVA: INSTRUCCIONES PARA EL USO
	18:30H	FINALIZACIÓN

ATREZZO DISEÑADO Y PRODUCIDO POR 40PLUMAS, MUN MUNTADAS, MONIKA ÚZ Y GAUZAK
RESERVA TU PLAZA EN GLASSNATURE.EVENTBRITE.ES

SI QUIERES ADSL, ENCHÚFATE A UNA PLANTA.



WWW.OHBCN.ES

STEFANO MANCUSO

EL INTERNET DE LAS PLANTAS

9 DE OCTUBRE, 2012

CONFERENCIA, MUSEU BLAU, BARCELONA

ORGANIZA

oh!BCN
2012

nat
museu de
ciències naturals
de Barcelona

EL INTERNET DE LAS PLANTAS

STEFANO MANCUSO

Las plantas son seres vivos, representantes de una forma de inteligencia por conocer.

Crean energía, generan redes de datos, inspiran la construcción de robots plantoides que no gastan energía, podrían ser sensores inteligentes en una Smart City y comunicarte vía móvil.

Stefano Mancuso, neurobiólogo vegetal director del International Laboratory of Plant Neurobiology y conferenciante en TED te hablará de la vitalidad y de los múltiples usos y servicios que pueden ofrecerte los vegetales.

Tu visión sobre las plantas cambiará radicalmente.

INFORMACIÓN ADICIONAL

www.liniv.org

www.ted.com/speakers/stefano_mancuso.html

PARADIGMA*

Crucial y Sostenible

TENDENCIAS

Diseño sostenible

Tecnología verde

Nuevas sensibilidades medioambientales

*Paradigmas según Future Concept Lab

www.trendsgymnasium.com

RESERVA TU PLAZA EN GLASSNATURE.EVENTBRITE.ES

CULTIVA Y REGALA PLANTAS PROHIBIDAS.



WWW.OHBCN.ES

JOSEP PÀMIES

LA STEVIA Y LA COMIDA QUE PISAMOS

9 DE OCTUBRE, 2012

MUSEU BLAU, BARCELONA

ORGANIZA



LA STEVIA Y LA COMIDA QUE PISAMOS

JOSEP PÀMIES

La Stevia, conocida como “la planta dulce”, actúa como reguladora del nivel de azúcar en sangre. Tiene un gran poder edulcorante y propiedades medicinales. Es el símbolo de la Dolça Revolució, liderada por el agricultor catalán Josep Pàmies.

Hablará de esta y otras plantas silvestres que están a nuestro alcance y que llamamos erróneamente “malas hierbas”.

Pàmies se dedica a la producción cuidadosa de vegetales para consumo humano bajo las técnicas tradicionales y el respeto al medio ambiente.

Escucharle es aprender a ser más independientes.

INFORMACIÓN ADICIONAL

<http://www.dolcarevolucio.cat>

<http://joseppamies.wordpress.com>

PARADIGMA*

Crucial y Sostenible
Confiar y Compartir

TENDENCIAS

Medicina natural
Cultura local y tradiciones
Nuevos liderazgos
Democracia participativa
Agricultura sostenible

*Paradigmas según Future Concept Lab
www.trendsgymnasium.com

RESERVA TU PLAZA EN GLASSNATURE.EVENTBRITE.ES

CULTIVAN EN EL BARRIO Y COSECHAN JUNTOS.



WWW.OHBCN.ES

PAM WARHURST

INCREDIBLE EDIBLE TODMORDEN

9 DE OCTUBRE, 2012

MUSEU BLAU, BARCELONA

ORGANIZA



INDEPENDENCIA ALIMENTARIA

PAM WARHURST

Seguro. Alguna vez has pensado en plantar pimientos en el parque, convertir un solar en un naranjal o una rotonda en un jardín de tomillo.

¿Por qué no? En el norte de Inglaterra, esto es una realidad.

Pam Warhurst es fundadora de Incredible Edible, un movimiento vecinal en la ciudad de Todmorden que lo ha cambiado todo.

Cultivan en más de 70 espacios públicos y los vecinos están involucrados en el cuidado y disfrute de la cosecha.

Aprende de esta experiencia porque quizá podamos replicarlo pronto en Barcelona.

INFORMACIÓN ADICIONAL

<http://www.incredible-edible-todmorden.co.uk>
www.ted.com/speakers/pam_warhurst.html

PARADIGMA*

Confiar y Compartir
Único y Universal

TENDENCIAS

De-globalización
Unicidad universal
Urban farming
Asociación y colaboración
Nueva responsabilidad social

*Paradigmas según Future Concept Lab
www.trendsgymnasium.com

RESERVA TU PLAZA EN GLASSNATURE.EVENTBRITE.ES

LA SELVA AL PLATO



WWW.OHBCN.ES

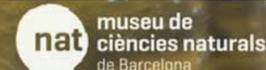
FOOD CULTURA + QUIM I TXELL

FOOD DESIGN EXPERIENCE - CONFERENCIA

9 DE OCTUBRE, 2012

MUSEU BLAU, BARCELONA

ORGANIZA



SILVESTRE A FOOD DESIGN EXPERIENCE

FOOD CULTURA QUIM I TXELL

"Silvestre" es un evento culinario basado en las plantas silvestres de Cataluña.

No comemos ni conocemos más de la mitad de las plantas y frutos comestibles. Simplemente, no fueron "domesticadas" por el hombre o se ha perdido esa sabiduría.

Muchas de ellas se usaban en la cocina durante la Edad Media pero luego, con el descubrimiento de América y las exploraciones a otros continentes, se han dejado de utilizar.

La idea de "Silvestre" es poner bajo la lupa la abundancia de comida que hay en la naturaleza y cómo el hombre, poco a poco, se ha ido desconectando de ella, llegando, en muchas ocasiones, a pasar hambre.

Los platos se servirán en soportes diseñados y producidos por Quim i Txell, una pareja de jóvenes artistas y diseñadores especializados en objetos en vidrio.

INFORMACIÓN ADICIONAL

<http://www.foodcultura.org/>
<http://www.quimitxell.com/>

PARADIGMA*

Único y Universal
Rápido e Intenso

TENDENCIAS

Cultura local
Referencia internacional
Urban farming
Movimientos colaborativos
Nueva responsabilidad social

*Paradigmas según Future Concept Lab
www.trendsgymnasium.com

RESERVA TU PLAZA EN GLASSNATURE.EVENTBRITE.ES

ENCUENTROS TEMÁTICOS

Tu ocasión para sentarte vis á vis con los conferenciantes o con algunos de los componentes del equipo de oh!BCN para aclarar dudas, intercambiar contactos, generar oportunidades y seguir aprendiendo.

El aforo es limitado y tendrán preferencia las personas que cumplen con el perfil recomendado.

Hay hasta tres horas a disposición. Te aconsejamos que prepares temas y preguntas para aprovechar el tiempo.

Los ponentes nuevos que se incorporan a la sesión de la tarde hablarán de 15:30h a 16:30h para todo el público asistente antes de pasar a las sesiones en grupos reducidos.

Grupos de máximo 20 personas. Elige tu preferencia en el boletín de inscripción y trataremos de cumplir tus expectativas.

STEFANO MANCUSO

Stefano está a disposición para contactar con miembros de la comunidad científica.

PAM WARHURST

Apúntate para seguir hablando con Pam y para conectar tu asociación o comunidad con la de ella.

CHRISTINE BERTIN

La coordinadora de La Dulce Revolución en Barcelona estará a disposición de toda persona interesada en asociarse y colaborar.

LUIZ PONTUAL

Artista plástico residente en Barcelona y en las Amazonas, trabaja con el saber local, las plantas y las flores, en particular adaptando el método del dr. Bach a las flores de las Amazonas.

Está a disposición de personas que quieran aprender más sobre la relación entre plantas y cultura, con

un énfasis en los aspectos místicos y trascendentes. Su discurso refuerza y complementa la ponencia de Pàmies.

QUIM I TXELL, 40 PLUMAS PILAR ALDANA, MONIKA ÚZ MUN MUNTADAS

Aprende de la voz de los autores las técnicas y el proceso de diseño y producción de las piezas que forman el atrezzo de oh!BCN

Estos encuentros están pensados para profesionales del diseño, interioristas, arquitectos, editores.

ELISABETTA PASINI FUTURE CONCEPT LAB

Conocer los Consum-Autores, protagonistas del cambio, y aplicar los paradigmas del futuro: las 4P del "Societing" y el Trends Gymnasium son los instrumentos que necesitas

M^A BEATRIZ SPALTRO NATUREZA

M^a Beatriz hablará del proceso creativo de diseño de los aromas

que se han usado para la atmósfera de la conferencia y de los servicios que ella ofrece orientados a la innovación al servicio de las fragancias, la cosmética natural y el bienestar.

Los encuentros están pensados para personas que producen jabones y cosmética natural desde su propia casa y que están interesadas en certificar su producción.

ALESSANDRO RANCATI

Alessandro explica cómo usar oh!BCN para generar innovación creativa en tu negocio, sumándote a la red de personas que ya generan proyectos dentro de este laboratorio experimental.

La charla es útil para personas y empresas interesadas en aprender principios de gestión del diseño, de design thinking y de colaboración.

RESERVA TU PLAZA EN [GLASSNATURE.EVENTBRITE.ES](https://www.glassnature.eventbrite.es)