

Divendres 25	SALA 1,3,5	SALA 2,4	SALA 6	SALA 7 EXPOSITORES	Show cooking	Zona nens
17-18	18,30h. LA MEDICINA de L'ÀNIMA Videoconferència en directe ERIC ROLF					
19-20	19,30h. LA MEDICINA de L'ÀNIMA Conferència-Taller Sònia Campos Magallanes	19,00h. Agnès Pérez. Escola Macrobiòtica Ca l'Agnès Cóm alimentar-nos amb productes locals, constitució física i característiques mentals	20,00 h. Cooperativa "el Brot Sccl" Carme Pàges i Andreu Ortiz "Cooperatives de consum, bènns i serveis"			Mandales Jocs Manualitats
20-21						

Dissabte 26	SALA1,3,5	SALA 2,4	SALA 6	SALA 7	Show cooking	Zona nens
10-11		11 h Agricultura Regenerativa "Introducció a la Agricultura Regenerativa: nutre y aporta vida a tu tierra" Luis Bosch	11h AUVE (Associació Usuaris Vehcles elèctrics) "Usuaris i les experiències del cotxe elèctric"	11,30 Esport i complementos naturals sense tòxics. Ringana, cosmètica fresca		
12,00	12,30h. Espiritualitat i Felicitat THUBTEN WANGCHEN Director de la Casa del Tibet de Barcelona	12h. Beneficios a nivel físico, vital y sutil del consumo de Agua Estructurada. Cecilia del Valle Dabós de Nayadel, tecnologías vivas	12h. Silvia Segarra Relació entre la inflamació silenciosa, malalties cròniques degeneratives, auto-immunes i cómo controlar-les	12,30 Albert Torrents-La Gota Gestió autònoma de l'aigua en una finca.	12h. Rosa Segarra de Mas de l'illa, Cuina energètica Show Cooking: Cóm endolcir sense sucre 12h. Tast de mel Muria(Zona biobar)	L'inflable dels residus. Tot el dia
13'00		13h. Miquel Badia Agricultura regenerativa "Diseño en Línea Clave o Keyline"	13h. Sebastià Forenc de Dr. Stevi La nutrició intel·ligent: probiòtics i microcirculació a l'abast de tots	13,30 h. Òscar Soler, Green Planet.Remeis naturals La importància de mantenir una bona higiene intestinal.	13h.Escola Macrobiòtica de Catalunya. ESMACA Show Cooking: Macrobiòtica i salut	Taller a determinar
14'30 – 16'00		Dinar a la Fira				

16'00			16'00 h. Sergi Cuadrat Impactes mediambientals del BCN World	16h. Blaugap moda sana Què és la moda sana i com ens afecta.		Mandales Jocs Manualitats
17'00	16'00 h. Joan Carles López Dispositius inallàmbrics xarxes socials, ús i protecció electromagnètica	17,30h. Rodolfo Alabí Presentació de llibre: Los Sabios de la Luz	17,00 Eva Julian Millora la teva vida amb el so de l'aigua <i>Bioacústica Aplicada</i>	17h. ADN RAM Javier Lorente: "la energia del punto cero en el autocuidado de la salud"	17,30h. Ramón Carner de VegaRaw Orgànic i Sebastià Forenc de Dr. Stevi Show Cooking: La nutrició saludable: proteïna vegetal i fermentats	L'inflable dels residus. Tot el dia
18'00 hores	18h. ROY LITTLESUN L'ABC de la creació a través de l'alimentació per la nostra evolució	18,30h. Marta Fabregat Com comprendre als nens a través dels seus dibuixos	18h. Ton Rimbau Vitivicultura És possible una viticultura sense arades ni verins?	18h. Jesús Boj Hidratació i nutrició cel·lular, claus per la salut		18h. Òscar Paüls Taller loga per a nens i nen
19'00 hores		19h. agricultura Regenerativa Josenet "microorganismes beneficiosos"	19h. Sigrid Segura & Cocinando Vida Com prevenir i tractar el càncer a través de la alimentació	19h. Josep Maria Llorach de SEDIBAC (Societat per a l'Estudi i la Difusió de la Teràpia del Dr. Bach de Catalunya) La teràpia floral: la curació de l'ànima i del cos	19h. Ecosetrill Tast d'oli ecològic (Zona biobar)	Mandales Jocs Manualitats
20'00						

Diumenge 28	SALA1,3,5	SALA 2,4	SALA 6	SALA 7	Show cooking	Zona nens
10-11						
11-12	11,00h. Videoconferència DR: ESCUDERO Curación por el pensamiento	11h. Agricultura Regenerativa ANA DIGÓN "Regenerando la Tierra, el Alma y la Sociedad"	11,00 Silvia Segarra El Caos del Gluten, Com afecta el gluten a la meua vida?	11,30h Taller de Chalk Paint. Caliu de Fandes	11,30h. Ecosetrill Tast de vi natural sense sulfits (Zona biobar)	11h. Joan Carles López Taller de Geobiologia Nens i no tan nens pràctiques amb varetes
12-13	12,30h. Conferència-concert-experiència. Descobreix el teu animal de Poder. Ana Hatun Sonqo i Fabián Andrés Achoury	12h. Agricultura Regenerativa Joan Carles López "Geobiología, agricultura urbana i rural 13,00h. Javier Ruiz Presentació de	12,00h. Desbloquea la confianza en tí mismo con el músculo del bienestar. Rafael Torres-Emilio Benito 13h. Bioconstrucció: Construcció de	12,30 Presentació de cosmètica natural. Saps el que menja la teua pell?. Ringana, cosmètica fresca 13,30h. Taller vivencial de captació de l'aura. Victor Adell, Foto de l'aura	12h. Show Cooking: La Salut a la cuina. Escola Macrobiòtica Isana 13h. Show Cooking: Sebastian Forenc de Dr. Stevi La nutrició intel·ligent:	Mandales Jocs Manualitats 12,30 Taller a determinar Mandales

	13,30 Taller de perdó: la ciència de la felicitat. <i>Mètode Daniel Lumera</i> Julia Salat de la Fundació My Life Design(Daniel Lumera)	llibre: De cómo los animales viven y mueren	cases ecològiques i sostenibles Jaume Girona 14h. Joan Iglesias, Ósmic Pur Millorar la qualitat de l'aigua.	14,30 Estris de cuina i tòxics. Coccio conscient menjar o nodrir Toni Nadal-Health and Cook	probiòtics i microcircularió a l'abast de tots	Jocs Manualitats
14'30 – 16'00	Dinar a la fira					
16-17	17,00h. Pilar Ibern GAVINA Presentació de llibre: las 101 recetas más saludables para vivir y sonreír	16h. Xerrada-Excursió: El revolucionari DOMO de suro i fusta. Patrick Debenath 17,00 Agricultura regenerativa Josep Ramón de la Maza "Regeneración económica y humana en el sector agroalimentari o: una visión holística"	16,00 Bioconstrucció Nuria Valldeneu Projecte Arbre Quins materials em poso a casa? materials saludables i ecològics 17'00 Bioconstrucció: Calç, argila i fibres naturals dins la Bioconstrucció. Francesc Ibáñez	16,30 TierraViva Cultiu hidropònic a l'ús domèstic. 17,30 La importància de mantenir una columna vertebral saludable. Centre quiropràctic Reus		Mandales Jocs Manualitats 17,30 Taller a determinar
18-19	18h Mariano Artal Cóm incorporar l'aigua de mar a la nostra alimentació	19h. "Cooperativa el Brot Sccl" Carme Pàges "Biocides i trangènics VS Agroecologia"	18h. Editorial Kraicon Autosostenibilitat i renovables, tecnologies apropiades, gestió de residus. 19h. Pilar Sanz Taller Massatge per a bebés i nens.	18,30 Associació d'arts i oficis de la Val d'Aràn. I hèsta dera lan.. Projecte de recuperació de la llana d'ovella autòctona de la Val d'Aran	18,30h. Show cooking Pilar Ibern GAVINA Postres felços amb civada i sense gluten	18,30Taller a determinar
20-21			Cloenda			