

Us convidem a la presentació
del llibre *L'hort del segon origen*

Amics
d'Els
Clàssics

COMENÇA
A CUIDAR
EL TEU HORT
COM SI FOS
L'ÚLTIM
DE LA TERRA



Un inventari
inèdit de més
de 500 varietats
locals catalanes
d'hortalisses
i fruiters

No cal que ens sacsegi un cataclisme per fer-nos conscients de la importància de tenir cura d'allò que mengem. I no cal que un hort sigui la nostra última esperança perquè ens plantejem tenir-ne un a casa. És per això que, amb motiu del rodatge de la pel·lícula sobre el *Mecanoscrit del segon origen*, el Museu de la Vida Rural i l'Editorial Barcino us conviden a la presentació del llibre *L'hort del segon origen*. Un inventari inèdit de més de 500 varietats locals catalanes d'hortalisses i fruiters amb consells de com plantar-les, conrear-les, tenir-ne cura i, fins i tot, on comprar-ne les llavors. Un llibre inspirat en el que escriu el pare de l'Alba per ajudar la seva filla a recuperar l'autosuficiència alimentària.

Amb la participació de Jordi Puig, autor de l'obra, Òscar Rodríguez, productor de *Segon origen*, Jordi Llavina, director de la col·lecció Museu de la Vida Rural i Carles Duarte, director de la Fundació Carulla.

Per finalitzar, hi haurà un deliciós tast que ens oferirà el cuiner Oriol Llavina, del restaurant El Cigró d'or. Dues tapes elaborades especialment per a l'ocasió: cigrons verds menuts de Serinyà cuits a l'estil del Cigró d'or i un empedrat de mongeta del carall. Acompanyades de cava brut nature gran reserva de Cava Torelló.

**EL
CIGRÓ
D'OR**
RESTAURANT

TORELLÓ
CAVA

MUSEU
VIDA RURAL
L'ESPLUGA DE FRANCOLÍ

Dijous 16 d'abril a les 19.30h
Llibreria Casa del Llibre. Rambla de Catalunya

Dia i hora: Dijous 16 d'abril, 19.30h
Lloc: Llibreria Casa del Llibre. Rambla de Catalunya, 37 (Barcelona)

Aforament limitat, confirmeu la vostra assistència
a l'acte a: participa@editorialbarcino.cat