

RURAL LAB - CULTIVANDO AUTONOMÍA
PROAMA - AÑO 2026, VIERNES 9 A LUNES 12 DE OCTUBRE

Viernes - Llegada y presentación

16:00–18:00 Llegada
18-20h Apertura, dinámicas de grupo y Tour por la finca
20:30h Cena
22h Fuego y permacultura en la vida diaria

Sábado - Manos a la tierra - Agricultura

8:00–9:00 Desayuno
9:00–11:00 la fertilidad de la tierra. Microorganismos nativos, análisis de suelo y abonos verdes (José)
11:00–11:30 Pausa
11:30–13:30 Elaboración de biofertilizantes, biochar, Bocashi y otros (José)
13.30h Comida
16:00–18:00 Compostaje y vermicultura (Jessi)
18:00–18:30 Pausa
18:30–20:00 Trabajos en la huerta. Reproducción de plantas (José)
20:30 Cena
22h Celebración

- Fuego Visión / micro abierto
- concierto Jessi Farré, de Ensalada Huertana
- Jam session

Domingo - Transformación - Conservas, Cosmética y Limpieza Natural

8:00–9:00 Desayuno
9:00–11:00 taller de bebidas probióticas (Ruben)
11:00–11:30 Pausa
11:30–13:30 taller de conservas fermentadas (Ruben)
16:00–18:00 taller de cosmética natural (Jessi)
18:00–18:30 Pausa
18:30–20:00 taller de Limpieza natural (Jessi)
20:30 Cena

Lunes - Permacultura social

8:00–9:00 Desayuno
9:00–11:00 taller de permacultura social (Ruben)
11:00–11:30 Pausa
11:30–12:30 Próximos pasos, Evaluación y Cierre
12.30h Recogida
13.30h Comida
16h Viaje de vuelta

Si por ejemplo solamente quieres venir el sábado o el domingo, beneficiándote de los 4 talleres, comida y cena, puedes pagar 90€ (70€ para el público local, empadronados en el municipio).