



Agraïm la col·laboració

- Restaurant “ *Lo mirador de Forès*” (977892775)
- Casa Rural “ *Cal Duquet*” de Forès. (www.calduquet.info)
- Cansaladeria “ *Cal Caixis*” de Solivella (977 892003)
- Forn de Pa “ *Prats*” de Guimerà (973 303081)
- Agrupació d’ Agricultors de Belltall



Associació de veïns i Amics de Belltall

www.belltall.net

associacio@belltall.net



DIPUTACIÓ DE
TARRAGONA

1^a Festa de l'all de Belltall

Conferència

L'all com a planta curativa

Pere Navarro

Biblioteca Casal Municipal de Belltall

Dissabte 29 d' Agost 2009

Hora 11:00

13:00 Aperitiu amb “ pa torrat amb all de Belltall, oli i embotits i vi de la comarca per tothom al *Fossar de Belltall*”



BIOGRAFIA de PERE NAVARRO

- Nascut a Badalona el 1935
- Estudis Primaris i Secundaris en els Germans Maristes de l' antiga Bétulo
- Peritatge i Professorat Mercantil en l' Acadèmia i Col·legi Badaloní. Exàmens oficials a Barcelona.
- Diplomata en Màrqueting per ESADE i en Administració de l'Empresa per l'EAE, ambdues de Barcelona.
- Diplomata en Sociologia a Barcelona i en Sociologia Política a París.
- Redactor de la Revista de Badalona i membre fundador de La Voz de Badalona
- Cap de Redacció i Locutor de 1a en la SER de Mallorca.
- Estrena de l'obra teatral "Condemnat", on es tracta la problemàtica de la Pena de Mort per motius polítics
- Segueixo tres cursos de Filosofia i Lletres en Bellaterra
- Professor de Llengua i Literatura en la Universitat Catòlica de Lille (França)
- Professor d'Espanyol en l'Escola Superior de Traductors i Intèrprets de Lille (França)
- Professor Titular de la Càtedra d'Espanyol Comercial i Tècnic a L'Ecole Supérieur de Commerce de Lille (França) -
- Traductor i intèrpret itinerant al servei del Doctor Claude Huriez, President i Director de l'Hospital General de Lille, amb qui vaig aprendre importants especialitats de la medicina acadèmica.
- Professor titular d'espanyol en el AKAD de Stuttgart (Alemanya)
- Estudis de Medicina Natural a Alemanya (Hailpraktiker) i a Espanya (Professor Naturópata, osteópata, quiromasajista,
- Dietista i nutricionista, macrobiòtica, etc.) Obro consulta a Alemanya i Espanya, on aplico l'all en els més diversos tractaments, obtenint molt bons resultats
- President de l' Associació Macrobiòtica Europea
- Membre d'Honor de FENACO
- Magister Natura per la Federació de Naturópates Espanyols



ALL DE BELLTALL

L'all de Belltall és un all blanc de cabeça petita conreat en secà i que li dóna una textura molt fina.

L'all de Belltall es conrea des de fa moltes generacions guardant la llavor any rere any. Això ha permès preservar les qualitats d'aquest all que conjuntament per les condicions d'alçada ,climatologia i de les terres on es conrea li dóna unes característiques de sabor i gust exclusives.

L'all s'ha imposat, des de fa més de sis mil anys, com un saborosíssim condiment alimentari i remei popular per a una infinitat de mals, i des que Pasteur en el segle XIX va descriure el seu poder bactericida, la comunitat científica ho reconeix com una substància preventiva i curativa de primera magnitud, amb la qual en tots els casos, la seva ingesta millora sempre el sistema immunològic.

L'empirisme popular ha sabut sempre que l'all posseeix virtuts saludables, en els nostres dies la ciència de la nutrició descobreix de nou les seves propietats mostrant els seus sòlids fonaments biològics i químics. Buda, en un passatge del sutia pitàica recomana als brahmanes que mengin alls en abundància per a mantenir el cos sa i fort. El talmud jueu (s.v) (la cita de l' edició de la sagrada bíblia publicada per la b.a.i, edició de 1963), afirma que l'all satisfà, tempera el cos, il·lumina el rostre, incrementa el líquid seminal i expulsa els cucs intestinals, i fins i tot, segons alguns, incita a l'amor i dissipa l' enemistat pel sentiment de benestar que engendra.

