

**T**

**A**

**LL**

**Talleres en  
Casa Esment  
2023**

**E**

**RE**

**S**

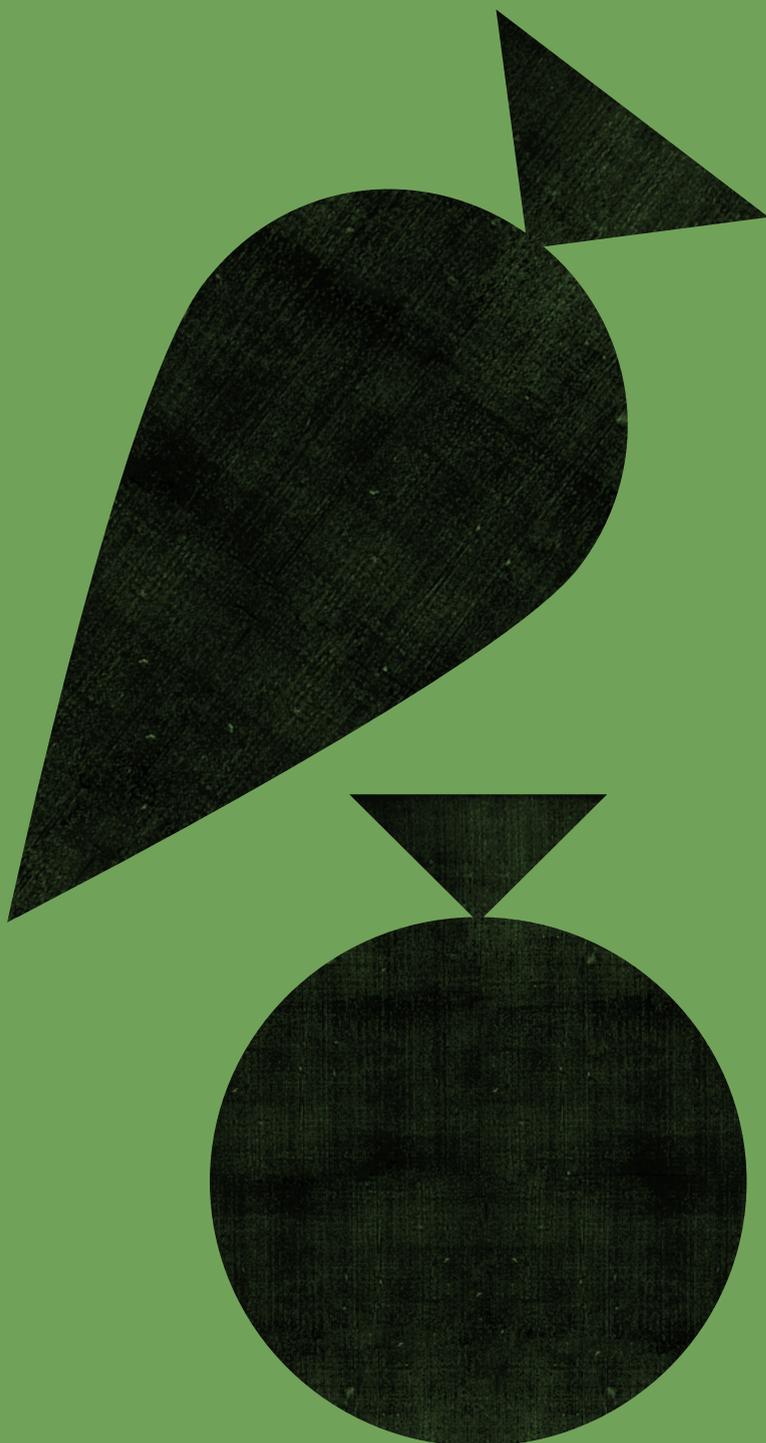
**Esment**

**=**

# Talleres en Casa Esment 2023



# La agricultura en Esment



Los participantes desarrollarán los contenidos de producción propias de un huerto ecológico mediterráneo con productos de temporada. Se usará maquinaria agrícola manual de fácil manejo. Estarán acompañados y recibirán la colaboración de los profesionales y personas con necesidades de apoyo de Esment.

---

## Los contenidos consistirán en:

- Introducción sobre principios de agricultura ecológica
- Preparación manual del terreno
- Deshierbe
- Instalación de riego
- Trasplante de cultivos hortícolas
- Recolección de productos de temporada

### \* PARA TALLERES DE 3H

- Acondicionado productos y envasado
- Siembra de especies hortícolas

Se regalará un producto vinculado a la actividad agrícola de Esment.

---

## ¿A quién va dirigido?

A personas interesadas y con buena forma física. Hay que llevar ropa y calzado cómodos, gorra y crema solar.

**Mínimo: 15 personas**

**Máximo: 45 personas** (en grupos de 15 personas)

\*Para grupos más numerosos, consultar.

---

## Duración:

2 o 3 horas

En función de los contenidos y la disponibilidad, se ofrecen dos talleres. El taller de tres horas incluye tareas de siembra, acondicionamiento de productos y un descanso de 15 minutos.

## Lugar:

Casa Esment

---

## Horario preferente:

**Octubre/Abril:**

9:00h-13:00h / 15:00h-17:00h

**Mayo/Junio/Julio/Sept:**

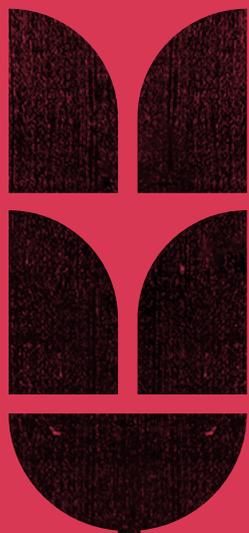
8:00h-11:00h

## Precio:

Taller de 2 horas: 45€/pp.

Taller de 3 horas: 55€/pp.

# Elaboración de mermeladas e infusiones ecológicas



El taller agroalimentario transforma las materias primas agrícolas y elabora productos que se incluyen en nuestra oferta gastronómica. Durante este taller se elaborarán mermeladas artesanas y prepararán infusiones ecológicas, junto a personas de Esment.

---

## Algunos contenidos:

- Acondicionamiento y selección de frutas y hierbas aromáticas
- Cocción/deshidratación
- Envasado
- Etiquetado

El obsequio serán las infusiones y/o mermeladas elaboradas

---

## ¿A quién va dirigido?

A personas con ganas de participar en un proceso de elaboración manual y colaborativo.

**Mínimo: 10 personas**

**Máximo: 30 personas**

---

## Duración:

2 horas

## Horario preferente:

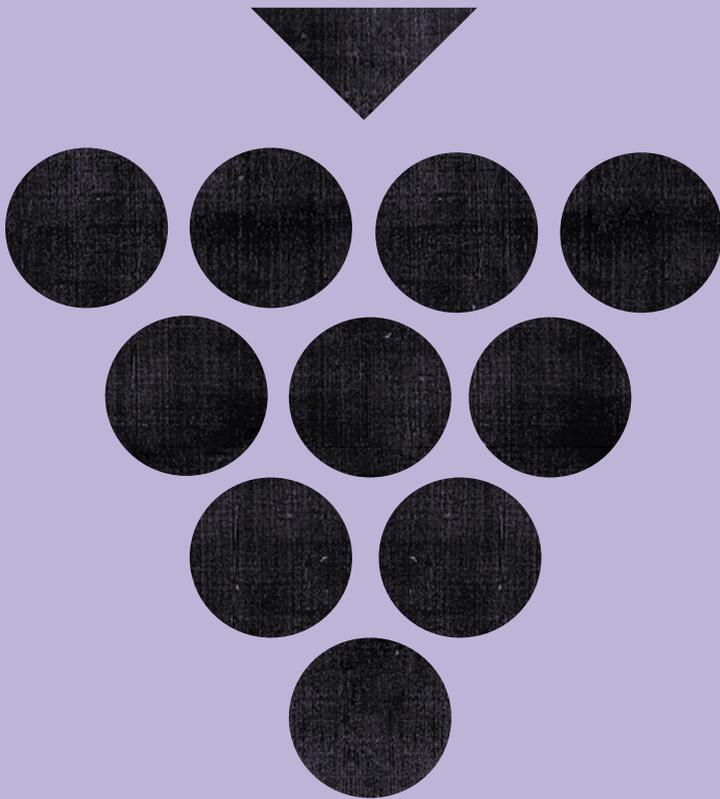
De 9:00h a 13:00h o

De 14:00h a 16:00h

## Precio:

45€/pp.

# Taller de vino y gastronomía en el celler Gallinas & Focas



Un paseo entre las viñas y la zona de los olivos. Una explicación del proyecto vinícola, tipos de suelo y sistema de cultivo. Se mostrarán los olivos de variedad arbequina y koroneiki. Se probarán tres añadas de los vinos ecológicos Gallinas & Focas y Sa Cussa Antònia y se ofrecerán algunos productos tradicionales y artesanos de la repostería mallorquina salada.

---

## ¿A quién va dirigido?

A personas que disfruten del vino y les gusten los paseos en entornos agrícolas.

**Mínimo: 10 personas**

**Máximo: 20 personas**

---

## Duración:

90 minutos aproximadamente

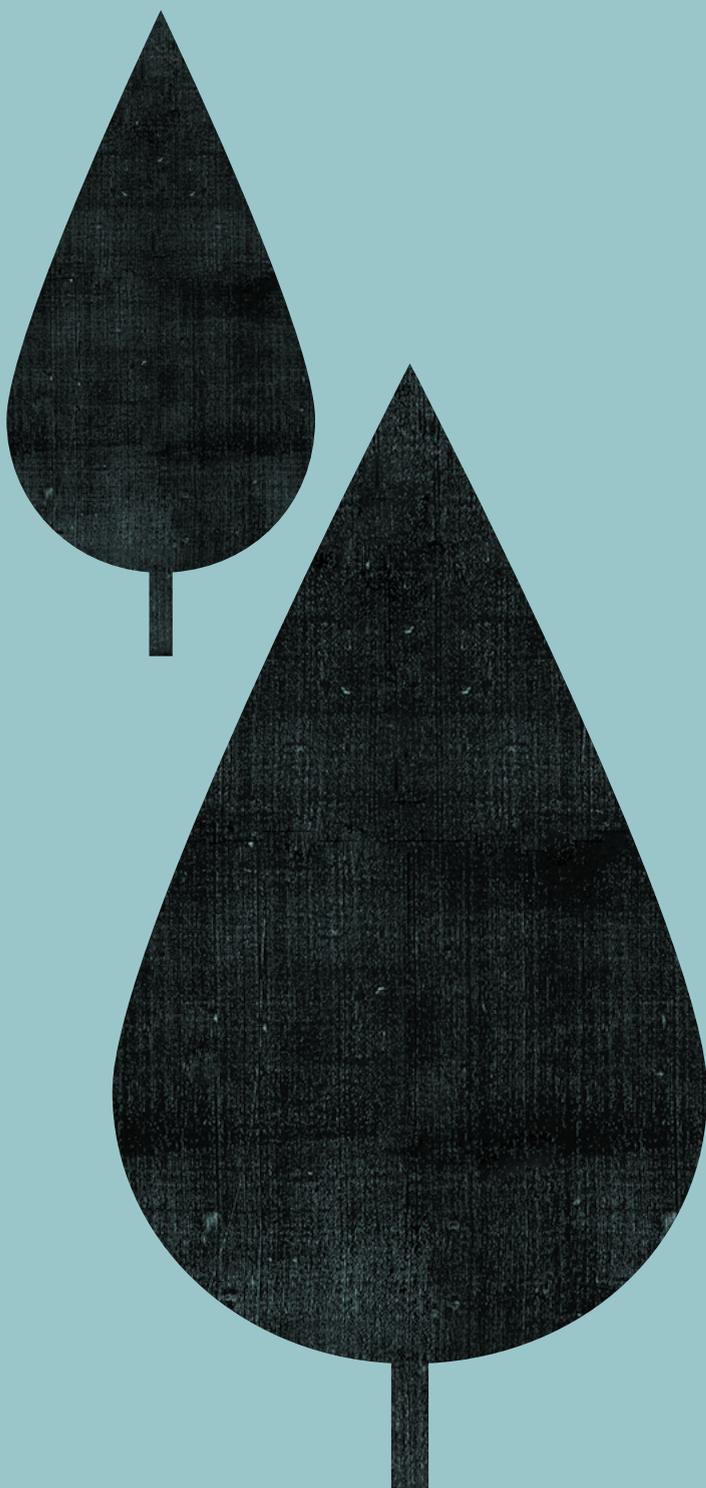
## Horario preferente:

De 10:00h a 12:00h

## Precio:

34€/pp.

# Experiencias sostenibles en Casa Esment



Comenzaremos con una explicación de qué es la sostenibilidad para Esment y se mostrarán, sobre el terreno, las experiencias y buenas prácticas de la entidad.

En función del número y perfil de los asistentes, algunos trayectos dentro de la finca pueden realizarse en bicicleta eléctrica (los caminos son llanos y de fácil acceso).

---

## Algunos de los contenidos:

- El ciclo del agua
- Autoproducción con las fotovoltaicas
- Muebles ecológicos
- La huerta ecológica
- La jardinería sostenible
- Movilidad sostenible

---

## ¿A quién va dirigido?

A personas con ganas de conocer iniciativas sostenibles y medioambientalmente responsables. Hay que tener en cuenta que el taller se realizará caminando o en bicicleta. En función de los contenidos, los talleres se dividen en:

### Taller 1:

A alumnado de primaria (4º, 5º, 6º) y secundaria

### Taller 2:

A alumnado bachiller, adultos, empresas, turistas

**Mínimo: 25 personas**

**Máximo: 50 personas (divididas en dos grupos)**

---

### Duración:

90 minutos

### Precio:

**Taller 1:** 35€ pp.

**Taller 2:** 45€ pp.

### Horario preferente:

#### Taller 1:

Lunes a Viernes de 10h a 12h

#### Taller 2:

Martes a Viernes de 10h a 14h

Este taller puede complementarse con una oferta gastronómica basada en productos ecológicos. En caso de estar interesados, consultar con el equipo.

# ¡Manos a la paella!



Elaborar un menú sencillo y participativo. Algunos ingredientes se recogerán directamente de la huerta de cultivo ecológico.

---

## Elaboración del menú:

- Coca de trampó
- Ensalada clásica con lechugas ecológicas y vinagreta casera
- Arroz de carne o pescado: pelado, cortado y preparación de todos los ingredientes y elaboración del arroz
- Ensaimada con helado de vainilla

Las personas intervendrán en todo el proceso y estarán acompañados de equipos de Esmert. Los equipos deben ser, preferentemente, de cuatro personas.

---

## ¿A quién va dirigido?

A personas que disfruten de la gastronomía y tengan ganas de pasar un rato dinámico, sociable y divertido.

**Mínimo: 15 personas**

**Máximo: 24 personas**

---

## Duración:

4 horas aproximadamente

## Precio:

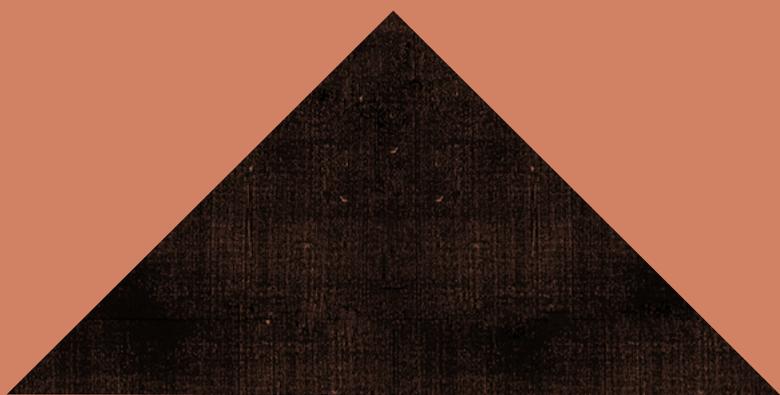
Arroz de carne: 55€/pp.  
Arroz de pescado: 60€/pp.

## Horario preferente:

De 11h a 15h

Suplemento de 10€ por persona si se quiere vino durante la comida.

# 60 años de Esment. Casa Esment y talleres Weyler



Esta experiencia comenzará en Casa Esment, en donde se proyectará un audiovisual que recoge la esencia de los 60 años de la entidad. En él veremos cómo la protección de los derechos de los más vulnerables impregna la gestión de la entidad desde su nacimiento, la importancia de los valores o las iniciativas que buscan aportar valor público y mejorar la sociedad en su conjunto.

---

## La visita

Se hará un paseo por los talleres en donde las personas están en actividades de formación, ocupación y empleo y se visitará la imprenta y la sala de manipulados, el taller agroalimentario, la huerta de cultivo ecológico, el celler de vino y los invernaderos. El paseo servirá para comprender el modelo que se trabaja en Esment y que ha recibido diversos premios a la innovación social.

La visita culminará con una comida en Casa Esment que, en función de la temporada, se realizará en el exterior, en un entorno rústico y ecológico.

---

## Oferta

- Verduras ecológicas de temporada a la brasa
- Arroz de verduras y carne o pescado
- Postres artesanos

\* Opción vegetariana y/o vegana

---

## ¿A quién va dirigido?

A personas con inquietudes sociales, que quieran conocer iniciativas que mejoran la sociedad y que disfruten de la gastronomía y los espacios rústicos.

**Mínimo: 10 personas**

**Máximo: 25 personas**

---

## Duración:

3 horas y media, aproximadamente

## Horario preferente:

De lunes a viernes de 11h a 14:30h

## Precio:

80€ \*Suplemento de 10€ por persona si se quiere vino durante la comida

**Notas:**

Todos estos talleres pueden complementarse con una oferta gastronómica basada en productos de proximidad, ecológicos y de temporada. Además, y siempre que haya disponibilidad, puede realizarse una visita junto a los Esment Guies.

**Camí de Son Roca, 17B / 17. Son Ferriol. Palma.  
casaesment@esment.org  
www.esment.org**