



## CICLE DE XERRADES TÈCNIQUES

ÍNDIX XERRADES TÈCNIQUES I DIVULGATIVES (Cliqueu sobre l'aparat que us interessi per accedir directament a la informació corresponent)

- [Descripció general](#)
- [10:30 – 11:30 La producció agrícola a Catalunya sota la incertesa del canvi climàtic. \(Robert Savé - IRTA\)](#)
- [11:30 – 12:30 Jugant amb plantes: jocs, instruments musicals i manualitats. \(Alicia Cirujeda - Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón\)](#)
- [12:30 – 13:30 Composición nutricional de las plantas silvestres comestibles: usos tradicionales y novedosos. \(M<sup>a</sup> de Cortes Sánchez Mata i Patricia García Herrera - Universidad Computense de Madrid\)](#)
- [13:30 – 14:30 Dades etnobotàniques dels Països Catalans: metanàlisi. \(Airy Gras \(ponent\), Teresa Garnatje, Montse Parada, i Joan Vallès - Universitat de Barcelona i Institut Botànic de Barcelona\)](#)
- [15:00 – 16:00 Potencial agronòmic dels colitxos \(Silene vulgaris\) sota diferents condicions de fertilització i maneig. \(Roser Pla Mateu - Universitat de Barcelona\)](#)
- [16:00 – 17:00 L'amargor de les espècies silvestres: potencial i usos en begudes alcohòliques. \(Bernat Guixé i Dani Martínez - Celler de Can Roca\)](#)
- [17:00 – 18:00 Redescobrint i mantenint les tradicions etnobotàniques als països Nòrdics: quines plantes salvatges feien servir els víkings? \(Irene Teixidor Toneu - Museu d'Història Natural, Universitat d'Oslo\)](#)
- [18:00 – 19:00 Pèrdua i renúncia dels sabers populars: els hàbits alimentaris com exemple. \(Isabel Salamaña - Universitat de Girona\)](#)
- [19:00 – 20:00 Plantes d'interès apícola. \(Pau Cardellach - biòleg i fotògraf especialitzat en l'estudi de les mels\)](#)



*Descripció general:* si teniu ganes de descobrir com podem recuperar l'ús de les espècies silvestres i de les varietats tradicionals en diferents àmbits i amb tot el rigor, aquest és el vostre espai. Experts en la matèria vinguts d'arreu ens mostraran de forma planera i a l'abast de tothom, però amb rigor, com podem utilitzar aquestes espècies i varietats per a múltiples finalitats i en múltiples contextos, també en el nostre dia a dia. Les xerrades van dirigides tant al públic en general com a professionals del sector que vulguin enriquir el seu coneixement. És una oportunitat totalment única per descobrir com, des d'òptiques diverses, la recuperació d'aquestes espècies i varietats i dels seus usos pot esdevenir una realitat; i com aquesta recuperació comporta la transició vers un sistema agroalimentari més sostenible. Hi haurà 9 xerrades repartides al llarg de tot el dia. La participació és lliure.

[\(Tornar a l'índex de Xerrades tècniques i divulgatives\)](#)

**10:30 – 11:30 La producció agrícola a Catalunya sota la incertesa del canvi climàtic (Robert Savé – IRTA)**

Catalunya es un país on hi viuran prop de 10 M de persones el 2050, que té la superfície distribuïda en un 65% de boscos, 33% de conreus i 1% en la resta de serveis i ocupacions; que forma part de l'ecosistema mediterrani, però amb una gran diversitat d'ambients degut a la seva orografia i proximitat o llunyania del mar: què agricultura es alimentació i salut; que l'equilibri bosc / conreu es dinàmic en el mediterrani des de sempre; que aquest conjunt a part de generar el benefici de la producció primària, filtra i reté aigua, fixa carboni, regula els cicles dels nutrients i contaminants, afavoreix la biodiversitat, manté població, paisatge, cultura...genera futur, però cal tenir en compte el canvi climàtic juntament amb el canvi global. Parlarem i discutirem opcions i plans de futur.

- A càrrec del Dr. Robert Savé Monserrat (14 de juliol de 1954 a Barcelona), que compta amb més de 30 anys d'experiència en l'àmbit de l'ecofisiologia, amb especial èmfasi en l'estudi de les condicions ambientals agronòmiques. Desenvolupa la seva activitat científica en l'Àrea de Ciències Vegetals de l'IRTA i és també el coordinador del grup de Viticultura i Enologia de l'IRTA. És llicenciat per la Universitat Autònoma de Barcelona (juny de 1977) i doctor en biologia per la mateixa Universitat (novembre de 1986). Compta amb més de 30 anys d'experiència en l'àmbit de l'ecofisiologia, principalment en condicions ambientals agronòmiques. Treballa des del nivell de la planta fins al paisatge, estudiant les estratègies d'adaptació i mitigació de la vegetació salvatge i dels cultius al canvi climàtic.

**DADES D'INTERÈS**

- Assistència lliure. No cal inscripció prèvia. Aforament: 140 pax.
- Lloc: sala annexa de l'Espai Cívic Centre (C/Trinitat nº 12).
- Durada de les xerrades 45' + 10' de torn obert de preguntes.
- Edats recomanades: de 14 a 99 anys

[\(Tornar a l'índex de Xerrades tècniques i divulgatives\)](#)



**11:30 – 12:30 Jugant amb plantes: jocs, instruments musicals i manualitats. (Alicia Cirujeda - Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón)**

En aquesta xerrada farem un repàs dels jocs, instruments musicals i manualitats explicats al llibre “Jugant amb plantes”. Insistirem en quines són les plantes més emprades per jugar (per part de les persones que ens han informat), quins jocs encara es juguen i quins són els que més acceptació tenen. També parlarem de la importància de que els infants entenguin les plantes com un element de joc. Més informació: <https://sites.cita-aragon.es/divierteteconlasplantas/>

- A càrrec d’Alicia Cirujeda, investigadora del Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón (CITA) autora del llibre “Diviértete con las plantas: juegos, plantas musicales y manualidades” i divulgadora dels usos de lúdics de les plantes.

**DADES D’INTERÈS**

- Assistència lliure. No cal inscripció prèvia. Aforament: 140 pax.
- Lloc: sala annexa de l’Espai Cívic Centre (C/Trinitat nº 12).
- Durada de les xerrades 45’ + 10’ de torn obert de preguntes.
- Edats recomanades: de 14 a 99 anys

[\(Tornar a l’índex de Xerrades tècniques i divulgatives\)](#)



**12:30 – 13:30 Composición nutricional de las plantas silvestres comestibles: usos tradicionales y novedosos. (M<sup>a</sup> de Cortes Sánchez Mata i Patricia García Herrera - Universidad Computense de Madrid)**

En esta intervención se resaltarán aquellos componentes de las plantas silvestres que, a la vista de la literatura científica disponible, son más interesantes desde el punto de vista nutricional (fibra, vitaminas, minerales...) o como compuestos bioactivos. Estas plantas consumidas tradicionalmente como alimentos constituyen una fuente importante de nutrientes para las poblaciones que las han consumido como parte de su dieta. Este uso alimentario debe ser conservado en la sociedad actual, pero además se presentan algunos estudios científicos que demuestran sus propiedades en la preservación de otros alimentos contribuyendo así a alargar su vida útil mediante el uso de sustancias de origen natural.

- A cargo de

M<sup>a</sup> de Cortes Sánchez Mata. Licenciada (1995) y Doctora en Farmacia (2000), ha desempeñado diversos cargos docentes y de investigación en el Dpto. de Nutrición y Ciencia de los Alimentos de la Facultad de Farmacia de la Universidad Complutense de Madrid, siendo actualmente Profesora Titular de la misma. Imparte docencia en los Grados de Farmacia, Ciencia y Tecnología de Alimentos, y Nutrición Humana y Dietética, en todos ellos en el área de la Bromatología, y ha codirigido numerosos trabajos de investigación a alumnos de pre y postgrado.

Sus líneas de investigación se han centrado en el análisis de nutrientes y compuestos bioactivos, así como algunos antinutrientes en alimentos de origen vegetal. Dicha investigación ha incluido estancias en otros centros de investigación españoles y extranjeros (Francia, EEUU), así como su participación en más de 14 proyectos de investigación, financiados por instituciones públicas y privadas. Ello que ha dado lugar a más de 50 publicaciones científicas en forma de artículos en revistas de reconocido prestigio internacional y libros científicos de interés en su área, así como numerosas comunicaciones a congresos y conferencias impartidas. Destacan sus contribuciones en varios libros en relación al estudio de la composición nutricional de las plantas silvestres comestibles.

Patricia García Herrera. Licenciada (2006), Doctora en Farmacia (2014) y Profesora Ayudante Doctor en la Universidad Complutense de Madrid en la actualidad. Docente por vocación, ha desarrollado su actividad profesional con alumnos de secundaria y bachillerato como profesora de Biología y Química, así como con alumnos de acceso a la universidad mayores de 25 en la Universidad Autónoma de Madrid. Su actividad investigadora, dentro de la cual ha estado enmarcada su tesis doctoral, està centrada en la composición nutricional de alimentos, compuestos bioactivos y Componentes de origen vegetal útiles para la conservación de alimentos, para lo cual ha llevado a cabo estancias a nivel nacional (CSIC, Madrid) e internacional (CNR, Bari-Italia). Todo ello



queda reflejado en su participación en 2 proyectos de investigación financiados por Instituciones públicas, 9 publicaciones en revistas científicas indexadas, coautoría de 3 capítulos en libros relacionados con la composición nutricional de plantas silvestres comestibles y participación en 18 congresos nacionales e internacionales.

#### DADES D'INTERÈS

- Assistència lliure. No cal inscripció prèvia. Aforament: 140 pax.
- Lloc: sala annexa de l'Espai Cívic Centre (C/Trinitat nº 12).
- Durada de les xerrades 45' + 10' de torn obert de preguntes.
- Edats recomanades: de 14 a 99 anys

[\(Tornar a l'índex de Xerrades tècniques i divulgatives\)](#)



**13:30 – 14:30 Dades etnobotàniques dels Països Catalans: metanàlisi. (Airy Gras (ponent), Teresa Garnatje, Montse Parada, i Joan Vallès - Universitat de Barcelona i Institut Botànic de Barcelona)**

Fa més de tres dècades que es duen a terme prospeccions etnobotàniques arreu del territori català, recollint informació de milers d'informants que han compartit desinteressadament el seu coneixement. Es tracta de desenes de milers d'informacions que conformen una extensa base de dades que per primer cop ha estat analitzada en conjunt, la qual cosa permet obtenir una informació de gran valor i una mirada àmplia sobre quins han estat i són els usos de la flora, i ser conscients del patrimoni que representa aquest coneixement tradicional.

- A càrrec de Airy Gras (ponent), Ugo D'Ambrosio, Teresa Garnatje, Montse Parada i Joan Vallès – Universitat de Barcelona – Institut Botànic. És llicenciada en biologia i doctora en etnobotànica, i investigadora de la Universitat de Barcelona i de l'Institut Botànic. Forma part del grup de recerca ETNOBIOFIC ([www.etnobioc.cat](http://www.etnobioc.cat)) dedicat a l'estudi i divulgació de l'etnobotànica dels Països Catalans. Actualment està realitzant la tesis doctoral consistent precisament en l'estudi etnobotànic de la comarca de les Garrigues, d'on és precisament originària. Fruit de les seves converses amb avis, i també de les seves arrels rurals a les Garrigues, és a hores d'ara una gran experta en usos que tradicionalment s'havien donat a les plantes silvestres; coneixent una gran quantitat d'espècies útils i amb moltíssimes aplicacions interessants.

#### DADES D'INTERÈS

- Assistència lliure. No cal inscripció prèvia. Aforament: 140 pax.
- Lloc: sala annexa de l'Espai Cívic Centre (C/Trinitat nº 12).
- Durada de les xerrades 45' + 10' de torn obert de preguntes.
- Edats recomanades: de 14 a 99 anys

[\(Tornar a l'índex de Xerrades tècniques i divulgatives\)](#)



**15:00 – 16:00 Potencial agronòmic dels colitxos (*Silene vulgaris*) sota diferents condicions de fertilització i maneig. (Roser Pla Mateu - Universitat de Barcelona)**

El cultiu ecològic de plantes silvestres és una alternativa més sostenible i respectuosa amb el medi ambient que l'agricultura convencional. Moltes plantes silvestres comestibles han estat consumides tradicionalment arreu del món, i alhora tenen uns atributs que les fan perfectament cultivables. Un exemple és *Silene vulgaris*, els colitxos, conells o petadors, una espècie molt consumida a Catalunya i arreu d'Europa, amb una elevada quantitat de nutrients i molt apreciada per les seves qualitats organolèptiques.

En l'estudi s'ha avaluat la resposta de l'espècie quan es cultiva en condicions de cultiu ecològic i amb regadiu, i sota diferents condicions de fertilització i maneig. El cultiu s'ha dut a terme al en una finca del Maresme sota diferents condicions de fertilització i maneig. S'ha avaluat la producció de *S. vulgaris*, la composició i estructura de la comunitat vegetal adventícia, i s'ha determinat la viabilitat econòmica del cultiu. Els resultats obtinguts avalen plenament la viabilitat, tant agronòmica com econòmica, del seu cultiu.

- A càrrec de Roser Pla Mateu, graduada en biologia i màster en Ecologia, Gestió i Restauració del Medi Natural. Ha realitzat la recerca corresponent al treball de final de màster sobre el potencial agronòmic dels colitxos (*Silene vulgaris*), sota la direcció de Lourdes Chamorro (UB) i Marc Talavera (Col·lectiu Eixarcolant)

**DADES D'INTERÈS**

- Assistència lliure. No cal inscripció prèvia. Aforament: 140 pax.
- Lloc: sala annexa de l'Espai Cívic Centre (C/Trinitat nº 12).
- Durada de les xerrades 45' + 10' de torn obert de preguntes.
- Edats recomanades: de 14 a 99 anys

[\(Tornar a l'índex de Xerrades tècniques i divulgatives\)](#)





**16:00 – 17:00 L'amargor de les espècies silvestres: potencial i usos en begudes alcohòliques. Bernat Guixé i Dani Martínez - Celler de Can Roca**

L'amargor és un gust en general poc explorat. Tanmateix, presenta una varietat de matisos i colors que el fan molt interessant a nivell gastronòmic. El món vegetal és una font d'amargors molt àmplia. És en aquest marc on explorem la capacitat d'aportar perfils amargants en begudes alcohòliques per part d'espècies silvestres que trobem a les nostres contrades.

- A càrrec de:

Bernat Guixer Mañé és doctor en química orgànica per la Universitat de Barcelona. Des de fa més de 4 anys treballa al restaurant El Celler de Can Roca on hi desenvolupa tasques d'investigació i desenvolupament de projectes centrats en la fermentació per a la producció d'ingredients i begudes al projecte Ars Natura Líquida.

Dani Martínez Felguera és sommelier i treballa a El Celler de Can Roca des de fa 10 anys. Actualment forma part del projecte Ars Natura Líquida en l'àmbit de la destil·lació i desenvolupament de begudes.

**DADES D'INTERÈS**

- Assistència lliure. No cal inscripció prèvia. Aforament: 140 pax.
- Lloc: sala annexa de l'Espai Cívic Centre (C/Trinitat nº 12).
- Durada de les xerrades 45' + 10' de torn obert de preguntes.
- Edats recomanades: de 14 a 99 anys

[\(Tornar a l'índex de Xerrades tècniques i divulgatives\)](#)



**17:00 – 18:00 Redescobrint i mantenint les tradicions etnobotàniques als països Nòrdics: quines plantes salvatges feien servir els víkings? (Irene Teixidor Toneu - Museu d'Història Natural, Universitat d'Oslo)**

En aquesta xerrada parlaré el projecte de recerca "Nordic People and Plants" de l'universitat d'Oslo, en el que amb un grup d'investigadores estudiem els usos tradicionals de plantes des de la prehistòria al segle 21. Establint primer quines disciplines científiques contribueixen a l'estudi i com, la xerrada presentarà diversos casos d'estudi sobre els usos històrics i tradicionals als països Nordics: de la recolta de branques i fulles com a farratge, a formules màgiques víkngues, a plantes cultivades i oblidades com l'angèlica, o al comerç d'espècies de la lliga Hanseàtica.

- A càrrec d'Irene Teixidor, investigadora postdoctoral al Museu d'Història Natural d'Oslo (Universitat d'Oslo) on estudia la diversitat històrica i present de plantes silvestres en les cultures nòrdiques. La seva recerca és part del projecte "Nordic People and Plants" en el que contribueix amb la seva experiència doctoral sobre la transmissió de coneixement de plantes medicinals.

**DADES D'INTERÈS**

- Assistència lliure. No cal inscripció prèvia. Aforament: 140 pax.
- Lloc: sala annexa de l'Espai Cívic Centre (C/Trinitat nº 12).
- Durada de les xerrades 45' + 10' de torn obert de preguntes.
- Edats recomanades: de 14 a 99 anys

[\(Tornar a l'índex de Xerrades tècniques i divulgatives\)](#)

**18:00 – 19:00 Pèrdua i renúncia dels sabers populars: els hàbits alimentaris com exemple. (Isabel Salamaña - Universitat de Girona)**

Les generacions nascudes als anys 40s-50s del segle passat, de ben segur som les primeres en perdre els sabers populars. En arraconar la saviesa culinària, el valor de les plantes remeieres, l'experimentat coneixement del temps del la pagesia; la gestió dels perills (riscos); els rics sabers culturals quotidians, etc. La pèrdua ve, d'una banda, per colonització i, d'altra, per renúncia. L'anomenada ajuda alimentària americana ens va portar els canvis d'hàbits alimentaris i l'anomenada revolució verda del sector agrari; la indústria farmacèutica va supplantar el saber de les planta medicinals; l'anomenada modernització va desterrar tot allò que era proper a la saviesa i al fer de la nostra cultura quotidiana tradicional i rural; l'emancipació i l'entrada al món laborat de les dones les va allunyar de voler aprendre i transferir els coneixements ancestrals als seu fills i filles, una pèrdua i renúncia en pro de la modernitat.

- A càrrec de la Dra. Isabel Salamaña i Serra, nascuda l'any 1956 a Santa Coloma de Farners (la Selva). És geògrafa, professora de la Universitat de Girona, ha desenvolupat la seva tasca docent i investigadora especialment en la temàtica de la geografia del gènere, agricultura i desenvolupament rural i sobre planificació i ordenació del territori, així com sobre espais públics. És membre del Institut de Medi Ambient (UdG), de la Càtedra de Geografia i Pensament Territorial (UdG), del Institut Interuniversitari d'Estudis de Dones i Gènere (iiEDG) y del grup de investigació de Geografia i Gènere de la UAB y del de Anàlisi i Planificació Territorial i Medi Ambient de la UdG. Entre els anys 1992-2011 va ser regidora de l'Ajuntament de Girona en els àmbits de Medi Ambient, Planificació Estratègica, Desenvolupament Sostenible, Mobilitat i Accessibilitat i Urbanisme.

**DADES D'INTERÈS**

- Assistència lliure. No cal inscripció prèvia. Aforament: 140 pax.
- Lloc: sala annexa de l'Espai Cívic Centre (C/Trinitat nº 12).
- Durada de les xerrades 45' + 10' de torn obert de preguntes.
- Edats recomanades: de 14 a 99 anys

[\(Tornar a l'índex de Xerrades tècniques i divulgatives\)](#)



**19:00 – 20:00 Plantes d'interès apícola. (Pau Cardellach - biòleg i fotògraf especialitzat en l'estudi de les mels)**

La gran majoria de plantes amb fruit necessiten pol·linitzadors per completar el seu cicle reproductiu, al mateix temps que els pol·linitzadors, com l'abella de la mel (*Apis mellifera*), necessiten les plantes per a obtenir recursos alimentaris (nèctar, exsudats ensucrats i pol·len) i per a la construcció i sanejament del rusc (resines).

Quines són aquestes plantes apícoles i com se'n beneficien?

- A càrrec de Pau Cardellach, nascut a La Garriga el 1990. Biòleg i fotògraf, interessat pel món natural i la botànica. Dedicava la seva activitat principal a la ciència, especialment en l'estudi de les mels, pròpolis i plantes mel·líferes de Catalunya. Coautor del llibre "Guia terapèutica. Plantes remeieres", el podeu trobar a les xarxes com a @Cardellach .

**DADES D'INTERÈS**

- Assistència lliure. No cal inscripció prèvia. Aforament: 140 pax.
- Lloc: sala annexa de l'Espai Cívic Centre (C/Trinitat nº 12).
- Durada de les xerrades 45' + 10' de torn obert de preguntes.
- Edats recomanades: de 14 a 99 anys

[\(Tornar a l'índex de Xerrades tècniques i divulgatives\)](#)