

TASTS [\(tornar a l'índex general de continguts\)](#)

ÍNDEX TASTS (Cliqueu sobre l'aparat que us interessi per accedir directament a la informació corresponent)

- [Descripció general](#)
- [10:30 – 11:30 i 11:30 – 12:30 Tast de Cocs i Panadons, Marta Guillén i Miquel Sanmartín – Dit i Fet.](#)
- [12:30 – 13:30 i 13:30 – 14:30 Tast de Xips, Col·lectiu Eixarcolant](#)
- [16:00 – 17:00 i 17:00 – 18:00 Tast de Gelats, Davide Federici - Ambrosetti](#)
- [18:00 – 19:00 i 19:00 – 20:00 Tast de Cerveses, Bernat Guixé i Dani Martínez – Celler de Can Roca](#)

Resum: A la Jornada d'enguany s'hi duran a terme 4 tipus de tasts (Cocs i panadons, Xips, Gelats, Cerveses), amb dues sessions de tast per cadascun, i un aforament de 110 participants per sessió. En tots els tasts el denominador comú és la utilització d'espècies silvestres o varietats agrícoles tradicionals, ja siguin emprades mitjançant un mètode de preparació tradicional o adaptades a les noves tendències gastronòmiques. Descobrireu com tradició i avantguarda poden anar de la mà. Gràcies als coneixements tradicionals transmesos de generació en generació, però també a la innovació, podem incorporar a la dieta un gran nombre d'espècies silvestres i varietats tradicionals en desús, amb resultats espectaculars. En cadascun dels tasts podreu degustar entre 10 mostres diferents. La major part estaran elaborades amb plantes silvestres i varietats tradicionals en desús, les quals podreu comparar amb les mostres elaborades amb productes d'ús quotidià. Però el més interessant és que tastareu les mostres sense saber de què estan fetes, i serà després quan descobrireu quins en són els ingredients.

El llarg de tot el tast el presentador us mostrarà la dinàmica a seguir, i us explicarà com poder emprar en el vostre dia a dia les espècies i varietats que heu degustat. Per tant, no només tastareu i aprendreu a través dels sentit, sinó que també aprendreu de la mà dels encarregats de presentar els tasts, experts en la matèria i que de ben segur us deixaran bocabadats. En acabar el tast us donarem una llista amb la composició i procés d'elaboració de totes les mostres que heu degustat.

Us facilitarem una llista dels al·lèrgens que incorpora cada mostra per tal que pugueu fer el tast amb tota tranquil·litat. Cada tast es realitzarà dues vegades, de tal forma que hi pugueu assistir en l'horari que millor us vagi (sessió 1 o sessió 2). Els tasts són gratuïts però cal inscripció prèvia [inscripció prèvia](#) (110 places per sessió)

Interès científic: La major part de mostres avaluades estaran elaborades amb espècies silvestres i varietats agrícoles tradicionals, però algunes d'elles correspondran a productes utilitzats quotidianament, que fàcilment es poden trobar en el mercat.

Amb la incorporació d'aquest segon grup de mostres podreu comparar els gustos quotidians amb els gustos de les mostres elaborades amb plantes silvestres o varietats tradicionals. D'aquesta manera, serà possible obtenir unes dades molt valuoses per constatar si les espècies silvestres i les varietats tradicionals són, en termes organolèptics, tant ben valorades com els productes de consum habitual.

Us donarem també un petit formulari, molt i molt senzill, per tal que anoteu si les diferents mostres us han agradat o no. D'aquesta manera ens estareu ajudant a recollir una informació molt i molt valuosa que ens permetrà conèixer, d'acord amb els gustos actuals, quines són les mostres més ben valorades. Aquesta informació, que serà pública i posarem a disposició de tothom que hi estigui interessat, és molt important per avançar vers l'objectiu que els usos tradicionals de la vegetació passin de l'oblit a la recuperació i permetin també transformar el model agroalimentari actual.

[\(Tornar a l'índex tasts\)](#)

**10:30 – 11:30 i 11:30 – 12:30 Tast de Cocs i Panadons, Marta Guillén i Miquel Sanmartín
– Dit i Fet**

Cocs i panadons, dos aliments tradicionals de les terres catalanes que de ben segur que a tots ens encanten. Però segur que us heu adonat de que quasi tots els forns, pastisseries i cases empren ingredients molt similars: espinacs, albergínies, pebrots. No obstant es poden emprar una gran diversitat d'ingredients per elaborar-ne la base, i de fet aquesta composició serà la que en gran part determinarà si els cocs i panadons que ingerim es poden considerar un aliment saludable o no. I si quan ja tenim una bona base, feta amb farines ecològiques de cereals tradicionals, juguem amb diferents espècies vegetals per donar a cada recepta la seva personalitat, el resultat és senzillament irresistible. Doncs sí, serà precisament això el que trobareu en aquest tast, 10 cocs i panadons fets tots elles amb una base irresistible i saludable, a cadascú de les quals haurem afegit una espècie silvestre diferent (algunes de les quals que ni us imaginàrieu) per demostrar que aquestes plantes també tenen molt a dir en els nostres esmorzars i berenars. Us hi resistireu?

- A càrrec de Marta Guillén i Miquel Sanmartín, del Dit i Fet de Tàrraga, amb la col·laboració del Col·lectiu Eixarcolant. Dit i Fet treballa des del 1999 en la degustació i venda de productes típics catalans de l'Urgell. El seu lema és tradició i innovació, paraules que encaixen a la perfecció amb els tasts de la Jornada. És per aquest motiu que a part dels seus tradicionals cocs de Tàrraga també ofereixen una àmplia selecció de coques de recapta en constant evolució.

DADES D'INTERÈS

- Cal [inscripció prèvia](#) (110 places per sessió). Per accedir als tasts us caldrà el resguard de la inscripció (imprès o mostrat en pantalla) . No cal que passeu pel punt d'informació abans d'accedir als tasts.
- Cost: activitat gratuïta
- ITINERARI FAMILIAR: activitat recomanada per famílies
- Lloc: sala Polivalent de l'Espai Cívic Centre (C/Trinitat nº 12)
- Edats recomanades: de 7 a 99 anys
- Tast no apte per a persones celíaques

[\(Tornar a l'índex tasts\)](#)

12:30 – 13:30 i 13:30 – 14:30 Tast de Xips, Col·lectiu Eixarcolant

Tots sabem el que costa resistir-se a picar entre hores... I a qui no li venen de gust unes bones xips ben cruixents de tant en tant? Precisament això és el que trobareu en aquest tast, però unes xips que us sorprendran d'allò més, amb plantes que mai us hauríeu imaginat. Rels, tubercles, fulles, de plantes silvestres i varietats tradicionals convertides en unes xips delicioses, amb mil matisos de gust, textura i color.

- A càrrec del Col·lectiu Eixarcolant, entitat organitzadora de la Jornada Gastronòmica de les Plantes Oblidades i que des de fa cinc anys treballa per fomentar un model de producció, distribució i consum mitjançant la recuperació de les espècies silvestres comestibles i les varietats agrícoles tradicionals. Podeu consultar-ne els diferents projectes i línies de treball, així com fer-vos en socis a www.eixarcolant.cat

DADES D'INTERÈS

- Cal [inscripció prèvia](#) (110 places per sessió). Per accedir als tasts us caldrà el resguard de la inscripció (imprès o mostrat en pantalla) . No cal que passeu pel punt d'informació abans d'accedir als tasts.
- Cost: activitat gratuïta
- ITINERARI FAMILIAR: activitat recomanada per famílies
- Lloc: sala Polivalent de l'Espai Cívic Centre (C/Trinitat nº 12)
- Edats recomanades: de 7 a 99 anys

[\(Tornar a l'índex tasts\)](#)

16:00 – 17:00 i 17:00 – 18:00 Tast de Gelats, Davide Federici – Ambrosetti

Gelats de xocolata, de torró, de llet merengada, de nata però és evident que els gelats poden ser molt més que això. Fer gelats amb plantes silvestres és senzillament introduir-se en un nou món de gustos i possibilitats, que esperem fer-vos descobrir en aquest tast. I evidentment, les 10 mostres que conformen el tast aniran molt més enllà de la farigola i el romaní, veniu a descobrir-ho?

- A càrrec de Davide Federici amb la col·laboració del Col·lectiu Eixarcolant. Ambrosetti és el nom que han donat als seus productes (pasta fresca, pizza i gelats) que elaboren artesanalment de fa més de 20 anys a la masia familiar de La Molsosa, Solsonès. Han realitzat el seu projecte: viure i treballar en un entorn únic, privilegiat. Els seus productes parlen d'això, de sabors autèntics, fidels, ancestrals.

DADES D'INTERÈS

- Cal [inscripció prèvia](#) (110 places per sessió). Per accedir als tasts us caldrà el resguard de la inscripció (imprès o mostrat en pantalla) . No cal que passeu pel punt d'informació abans d'accedir als tasts.
- Cost: activitat gratuïta
- Lloc: sala Polivalent de l'Espai Cívic Centre (C/Trinitat nº 12)
- Edats recomanades: de 18 a 99 anys

[\(Tornar a l'índex tasts\)](#)

18:00 – 19:00 i 19:00 – 20:00 Tast de Cerveses, Bernat Guixé i Dani Martínez - Celler de Can Roca

L'amargor aportada pel llúpul és una part essencial de la cervesa tal com l'entendem en l'actualitat. Tanmateix, històricament la cervesa, la primera cervesa que es va elaborar, no duia llúpul, i l'amargor era aportada per altres plantes. És precisament això el que podreu descobrir en aquest tast. Explorarem quin impacte té en una cervesa base l'amargor que ens poden aportar diverses espècies silvestres que podem trobar al nostre voltant, per constatar com hi aporten matisos d'allò més interessants.

- 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

- Cal [inscripció prèvia](#) (110 places per sessió). Per accedir als tasts us caldrà el resguard de la inscripció (imprès o mostrat en pantalla) . No cal que passeu pel punt d'informació abans d'accedir als tasts.
- Cost: activitat gratuïta
- Lloc: sala Polivalent de l'Espai Cívic Centre (C/Trinitat nº 12)
- Edats recomanades: de 18 a 99 anys

[\(Tornar a l'índex tasts\)](#)

[\(tornar a l'índex general de continguts\)](#)