

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

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

- [Descripció general](#)
- [10:30 – 11:00 Viabilitat econòmica de la introducció de plantes silvestres als menjadors escolars. \(Oriol Càlichs - Cuiner escola Ramon Castelltort \)](#)
- [11:00 – 11:30 La gastrobotànica en l'àmbit de la restauració. \(Clara Pallarès - Xef, assessora i activista gastronòmica\)](#)
- [11:30 - 12:00 L'adaptació i desenvolupament de les plantes oblidades dins de la restauració. \(Júlia Caparrós - Restaurant Cúbics\)](#)
- [12:00 – 12:30 Núria Cuinetes](#)
- [12:30 – 13:00 Muestra de chocolates hechos por comunidades nativas e inclusión de especies no frecuentes. \(Santiago Pastor - Universidad Científica del Sur, Lima, Perú.\)](#)
- [13:00 – 14:00 La cuina de les herbes i la pansa a la Vall d'Albaida \(Ausiàs Jordà\)](#)
- [14:00 – 14:30 Cuinant amb les plantes mengívols del de Mallorca. \(Associació de Varietats Locals de les Illes Balears\)](#)
- [15:30 - 16:00 El llibre de les plantes silvestres comestibles \(II\), presentació i tastet de receptes. \(Roger Costa Campo i Marc Talavera Roma - Col·lectiu Eixarcolant\)](#)
- [16:00 – 16:30 Sopa de ceba Vikinga. \(Irene Teixidor Toneu - Museu d'Història Natural, Universitat d'Oslo\)](#)
- [16:30 – 17:00 Presentació del llibre "Les ortigues: remeis, cuina, usos i tradició". \(Elisenda Carballido i Montserrat Enrich\)](#)
- [17:00 – 17:45 Cocina de la Marina Alta \(Alacant\) y sus hierbas más emblemáticas. \(Kristian Lataud i Demore - Sus Labores\)](#)
- [17:45 – 18:30 Plats tradicionals d'avui amb plantes d'abans. \(Ada parellada - Semoroniana\)](#)

- [18:30 - 19:00 La singularitat que les plantes silvestres aporten als plats. \(Albert Marimón - Fogons de Forés i la Cava de Tàrraga\)](#)
- [19:00 – 19:30 Formació sobre etnobotànica aplicada: una necessitat per al futur \(Astrid van Ginkel - Fitomón; Marc Talavera - Col·lectiu Eixarcolant\)](#)
- [19:30 – 20:00 Frênette o cidre de frêne, presentació i descoberta d'aquesta beguda a base de freixe. \(Soazig Darnay – Paisatgista\)](#)

Descripció general: Un espai viu, dinàmic, divers, multicultural, reflex de l'etnobotànica d'ahir, d'avui i de demà. Els coneixements tradicionals han sobreviscut fins als nostres dies gràcies a la transmissió de generació en generació. Alhora, els contactes entre cultures han enriquit i fet evolucionar enormement aquest coneixements tradicionals. I no menys important, que els coneixements tradicionals es segueixin enriquint, transmetent i utilitzant és la base per tal que la relació entre les persones i les plantes que ens envolten segueixi vivia. En aquest espai ens proposem el repte de combinar aquests tres eixos: transmissió directa de coneixements tradicionals, enriquiment dels coneixements tradicionals gràcies als intercanvis culturals, i adaptació i us d'aquests coneixements tradicionals d'acord al context socioeconòmic actual.

10:30 – 11:00 Viabilitat econòmica de la introducció de plantes silvestres als menjadors escolars. (Oriol Càlichs - Cuiner escola Ramon Castellort)

En aquest espai podreu escoltar l'experiència d'aquest gran cuiner igualadí, en la introducció de plantes silvestres als menús escolars, i també a casa. Mostrarà com és viable econòmicament i logísticament, la introducció de plantes silvestres i varietats tradicionals als menjadors escolars, com a eina per fomentar un consum conscient. I tot plegat ho farà cuinant una crema d'ortigues i una amanida de Cigronet de l'Alta Anoia.

- A càrrec de Oriol Càlichs, Tècnic Superior en Hoteleria, especialitat cuina. Aquest és el 5è curs que és cuiner responsable de la cuina de l'escola Ramon Castellort. Al llarg dels anys ha col·laborat en diferents mitjans d'informació de l'Anoia, actualment és articulista i blocaire de l'AnoiaDiari a la secció de "la cuina que no podem perdre".

DADES D'INTERÈS

- Assistència lliure. No cal inscripció prèvia.
- Lloc: Plaça de l'Espai Cívic Centre (C/Trinitat nº 12).
- ITINERARI FAMILIAR: activitat recomanada per famílies
- Edats recomanades: de 8 a 99 anys

[\(Tornar a l'índex d'Etnobotànica en directe\)](#)

11:00 – 11:30 La gastrobotànica en l'àmbit de la restauració. (Clara Pallarès - Xef, assessora i activista gastronòmica)

Estem vivint moments de canvis i replanteigs pel que fa al sector alimentari i en l'àmbit de la restauració. Cada cop més, van apareixent nous restaurants amb menús que aposten pel producte local, la recuperació de les tradicions i la tornada als orígens. Les varietats silvestres formen part d'aquest nou paradigma i contribueixen en l'objectiu a l'hora de trobar l'equilibri entre la gastronomia, la salut i la sostenibilitat.

Aprendrem a posar en valor algunes varietats silvestres a partir de propostes gastronòmiques adaptades a la cuina del dia a dia així com també per a celebracions especials. Reforcem el vincle amb l'entorn i al mateix temps gaudim-lo a la cuina!

- A càrrec de Clara Pallarès, xef, assessora i activista Gastronòmica. Formada en cuina a l'escola d'Hosteleria Hofmann s'ha especialitzat en dur a terme una gastronomia més compromesa amb l'entorn i amb la salut. És membre de l'Associació Mujeres en Gastronomía i actualment compagina la seva activitat com a xef de Can Felicià amb l'assessorament de projectes relacionats amb la gastronomia saludable i sostenible així com també amb el disseny d'experiències i càterings més sensorials i participatius amb "The feeling food project".

DADES D'INTERÈS

- Assistència lliure. No cal inscripció prèvia.
- Lloc: Plaça de l'Espai Cívic Centre (C/Trinitat nº 12).
- ITINERARI FAMILIAR: activitat recomanada per famílies
- Edats recomanades: de 8 a 99 anys

[\(Tornar a l'índex d'Etnobotànica en directe\)](#)

11:30 - 12:00 L'adaptació i desenvolupament de les plantes oblidades dins de la restauració. (Júlia Caparrós - Restaurant Cúbics)

Cúbics és l'evolució de Casa Roure, i dins d'aquesta evolució, canvis i noves tendències hi ha el treballar "nous productes" com les plantes oblidades. Mostrarem com és possible transformar, de forma progressiva, l'oferta gastronòmica d'un restaurant i incorporar-hi productes nous i locals, com les plantes silvestres comestibles. Hi ho farem parlant sobre la nostra proposta gastronòmica actual amb l'adaptació de les plantes oblidades i la recuperació de la cultura gastronòmica que s'havia perdut, tenint com a eix principal, el producte. Elaborarem unes xips de malva, un plat de la nostra carta i un acompanyament en els menús, que podreu tastar.

- A càrrec de Júlia Caparrós, la nova generació de la família de restauradors que s'hi dediquen des de fa 30 anys. Estudiant de Ciències Culinàries i Gastronòmiques i part de l'equip de Cubics Restaurant, Igualada.

DADES D'INTERÈS

- Assistència lliure. No cal inscripció prèvia.
- Lloc: Plaça de l'Espai Cívic Centre (C/Trinitat nº 12).
- ITINERARI FAMILIAR: activitat recomanada per famílies
- Edats recomanades: de 8 a 99 anys

[\(Tornar a l'índex d'Etnobotànica en directe\)](#)

**12:00 – 12:30 Receptes fàcils per a la introducció de plantes oblidades. Núria Navarro
"La Cuinetes" - formada com a cuinera, especialitzada en alimentació terapèutica.**

Elaborarem receptes pràctiques, saludables i saboroses amb una base dels mateixos ingredients on el que variarà serà el tipus de cocció i presentació però sobretot les plantes silvestres utilitzades en cada recepta. Els ingredients principals seran el cigró i una verdura de temporada a partir d'aquí la Núria us proposarà quatre receptes senzilles (cadascuna amb diferents espècies silvestres) per a introduir a diari dins els vostres menús. La proposta hidrats + verdura + llavors + plantes silvestres pot funcionar com a fórmula d'alt valor nutricional, no us ho perdeu i preneu bona nota.

- A càrrec de Núria Navarro, coneguda més popularment per Núria Cuinetes o La Cuinetes. Forma part de l'Associació Trespeus per a la cuina i la tradició on treballen diferents branques en l'àmbit de la cuina i la gastronomia en gran part del territori. Formada com a cuinera, especialitzada en alimentació terapèutica. Treballa per a esdeveniments i col·lectius amb necessitats específiques nutricionals. Emprenedora sempre a la recerca de nous projectes. Tan a l'obrador com a les cuines on treballa crea espais de cuina pacífics i ben organitzats on posar sobre els fogons les seves inquietuds i aprenentatges.

DADES D'INTERÈS

- Assistència lliure. No cal inscripció prèvia.
- Lloc: Plaça de l'Espai Cívic Centre (C/Trinitat nº 12).
- ITINERARI FAMILIAR: activitat recomanada per famílies
- Edats recomanades: de 8 a 99 anys

[\(Tornar a l'índex d'Etnobotànica en directe\)](#)

12:30 – 13:00 Muestra de chocolates hechos por comunidades nativas e inclusión de especies no frecuentes. (Santiago Pastor - Universidad Científica del Sur, Lima, Perú.)

El chocolate es un producto mundialmente conocido y consumido, pero mucho más desconocido es su origen, su cultivo, y los sistemas de transformación y comercio que están en manos mayoritariamente de grandes multinacionales, traduciéndose en externalidades negativas (tanto a nivel social como ambiental) por las comunidades locales y regiones productoras. En esta actividad pretendemos mostrar una alternativa a los chocolates industriales, para dar a conocer que existen chocolates (llamados de origen) que están hechos por Comunidades Nativas (pueblos ancestrales o lo que el cine nos ha enseñado a llamar tribus) y que escapan del control de las grandes empresas. Se mostrarán chocolates de origen de la Costa norte de Perú y principalmente de Amazonia, elaborados por las Comunidades Nativas Awajun, Ashaninkas o Matsiguengas. Cada uno de estos chocolates va intrínsecamente ligado con la historia del lugar, con el tipo de cacao con el que se elabora, y con la historia de la persona que lo produce. Las personas y la cultura del lugar son tan importantes como el producto propiamente dicho.

- A cargo de Santiago Pastor Soplín, biólogo, con maestría en Fisiología (Universidad Peruana Cayetano Heredia) y Máster en Genética (Universidad Autónoma de Barcelona). Director Nacional Recursos Genéticos en Perú. Docente Investigador de la Universidad Científica del Sur Lima Perú. Coordinador de la Red Investiga Innova Cacao Chocolate. Ahora ex director de Recursos Genéticos del INIA de Perú.

DADES D'INTERÈS

- Assistència lliure. No cal inscripció prèvia.
- Lloc: Plaça de l'Espai Cívic Centre (C/Trinitat nº 12).
- ITINERARI FAMILIAR: activitat recomanada per famílies
- Edats recomanades: de 8 a 99 anys

[\(Tornar a l'índex d'Etnobotànica en directe\)](#)

13:00 – 14:00 La cuina de les herbes i la pansa a la Vall d'Albaida (Ausiàs Jordà)

Aprendrem a cuinar diferents i senzills plats realitzats amb herbes mengívoles, tant crues com cuites. Com un «snack» de borratja amb mel, una amanida de brots tendres silvestres o una truita d'herbes silvestres; a més a més de mostrar el procés d'elaboració de la pansa i d'una de les receptes més emblemàtiques de la zona, on es mesclen panses i herbes silvestres. Podrem degustar diferents herbes i plats, i descobrir la varietat de sabors que hi ha i de quina forma les podem utilitzar.

- A càrrec d'Ausiàs Jordà Corrales ha sigut, de sempre, un amant de la natura i del món rural. És educador ambiental i començà a especialitzar-se en herbes mengívoles cap a l'any 2015 amb l'ajuda de diferents llibres, com els Costumaris Botànics de Joan Pellicer, un obra mestra de l'etnobotànica valenciana. A banda, s'ha format i investigat amb mestres sobre el tema com Casimir Romero, Antoni Orenge o testimonis vius de la zona que encara utilitzen herbes al dia a dia.

DADES D'INTERÈS

- Assistència lliure. No cal inscripció prèvia.
- Lloc: Plaça de l'Espai Cívic Centre (C/Trinitat nº 12).
- ITINERARI FAMILIAR: activitat recomanada per famílies
- Edats recomanades: de 8 a 99 anys

[\(Tornar a l'índex d'Etnobotànica en directe\)](#)

14:00 – 14:30 Cuinant amb les plantes mengívoles de Mallorca. (Associació de Varietats Locals de les Illes Balears)

Els territoris insulars acostumen a tenir una especial riquesa en patrimoni agronòmic i etnobotànic, i les Illes Balears no en són cap excepció. Moltes de les espècies silvestres i varietats locals emprades a les Balears són compartides també amb el principat, però el que de forma molt majoritària si que és diferent és la forma com s'utilitzen, els plats que se n'elaboren, i en definitiva tota la cultura associada a aquestes plantes. És precisament això el que, en base a exemples concrets, podreu descobrir en aquesta activitat.

- L'Associació de Varietats Locals és una entitat sense ànim de lucre que es va constituir el 2002 a partir de la proposta de pagesos, tècnics i estudiosos de l'agrobiodiversitat de les Illes Balears, i que treballa majoritàriament a Mallorca. L'entitat treballa per a la recuperació de les varietats locals d'hortalissa, llegums, cereals i fruiters, així com dels coneixements pagesos que hi van associats. Promou el foment de la producció i de la conservació de la biodiversitat cultivada, i la gestió col·lectiva de l'agrobiodiversitat com a patrimoni del poble.

<http://www.varietatslocals.org/>

DADES D'INTERÈS

- Assistència lliure. No cal inscripció prèvia.
- Lloc: Plaça de l'Espai Cívic Centre (C/Trinitat nº 12).
- ITINERARI FAMILIAR: activitat recomanada per famílies
- Edats recomanades: de 8 a 99 anys

[\(Tornar a l'índex d'Etnobotànica en directe\)](#)

15:30 - 16:00 El llibre de les plantes silvestres comestibles (II), presentació i tastet de receptes. (Roger Costa Campo i Marc Talavera Roma - Col·lectiu Eixarcolant)

En el segon volum de la col·lecció us presentarem 22 espècies silvestres comestibles que per les seves característiques organolèptiques i també nutricionals són altament indicades per incorporar a la dieta quotidiana. Amb una nova maquetació, i amb una major quantitat d'informació respecte el primer volum, esperem que aquest llibre sigui una eina que estimuli a tothom qui el llegeixi a cultivar, recollir, i consumir aquestes espècies.

No són millors que els espinacs, les cols, o els tomàquets; però tampoc són pitjors. Cadascuna d'aquestes 22 espècies és, simplement, un ingredient més que podem incorporar a la nostra alimentació. Per tant, segon llibre de la col·lecció, editat gràcies al finançament del Departament d'Agricultura, de Cultura, i del Consell Comarcal de l'Anoia, us oferim la possibilitat de descobrir 22 nous ingredients amb els quals enriquir i diversificar la vostra cuina, el vostre hort, el vostre camp, o la vostra botiga.

Podreu tastar algunes de les receptes presents al llibre, per tal que comproveu de primera mà com en són de bones aquestes espècies.

- A càrrec del Col·lectiu Eixarcolant, que ha elaborat i editat aquesta obra, on hi ha participat diferents membres de l'entitat. És l'entitat organitzadora de la Jornada Gastronòmica de les Plantes Oblidades i 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. La presentació anirà a càrrec de Marc Talavera Roma, doctor en biologia per la Universitat de Barcelona, encarregat de la coordinació de l'obra i revisió tècnica; i Roger Costa Campo, dissenyador gràfic, encarregat de la maquetació i disseny.

DADES D'INTERÈS

- Assistència lliure. No cal inscripció prèvia.
- Lloc: Plaça de l'Espai Cívic Centre (C/Trinitat nº 12).
- ITINERARI FAMILIAR: activitat recomanada per famílies
- Edats recomanades: de 8 a 99 anys

[\(Tornar a l'índex d'Etnobotànica en directe\)](#)

16:00 – 16:30 Sopa de ceba Víkinga. (Irene Teixidor Toneu - Museu d'Història Natural, Universitat d'Oslo)

En aquesta demostració farem una sopa de ceba "a la víkinga" amb ordi, ceba i porro o all salvatge. Parlarem dels usos medicinals d'aquesta sopa segons la Saga de St. Olaf, a més del rol de l'ordi als països Escandinaus durant l'època víkinga com a aliment i com a base per a la cervesa.

- 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 coneixements de plantes medicinals.

DADES D'INTERÈS

- Assistència lliure. No cal inscripció prèvia.
- Lloc: Plaça de l'Espai Cívic Centre (C/Trinitat nº 12).
- ITINERARI FAMILIAR: activitat recomanada per famílies
- Edats recomanades: de 8 a 99 anys

[\(Tornar a l'índex d'Etnobotànica en directe\)](#)

16:30 – 17:00 Presentació del llibre "Les ortigues: remeis, cuina, usos i tradició" (Elisenda Carballido i Montserrat Enrich)

L'ortiga vista com a planta medicinal, terapèutica, cosmètica, comestible, tèxtil i agrícola. Tota la versatilitat de les ortigues i les seves històries i curiositats. Un llibre que mostra la versatilitat de l'ortiga i les seves múltiples paradoxes, històries i curiositats, al llarg de la història i fins avui: de planta maleïda a aliment imprescindible. Un llibre pensat per que tothom perdi la por a les ortigues i que siguin una planta amiga.

- A càrrec de:

Montserrat Enrich és llicenciada en Ciències de la Informació. Fa 40 anys que és redactora de la premsa comarcal i té diversos títols publicats sobre cultura i història local. Nascuda en el medi rural, és una apassionada de la natura i, més en concret, del món de les plantes i els bolets. Les seves inquietuds per l'ús alimentari de les herbes i la seva tradició, l'han portat a aprendre de mestres de l'etnobotànica com François Couplan i Françoise Marmy. Diplomada en Fitoteràpia i Herboristeria, publica periòdicament en el seu blog Gastronomia salvatge, dedicat a la divulgació de les plantes silvestres comestibles i el seu consum. Imparteix conferències i tallers sobre la mateixa temàtica. Té publicats tres títols relatius al tema: La cuina de la llenega (2002), Herbes a la carta (2014) i La Farigola. Remeis, usos i tradicions (2019), amb Farell Editors.

Elisenda Carballido és dietista nutricionista experta en fitoteràpia. Treballa com a redactora de continguts i reportera gràfica per Botanical-online. És coautora del llibre Herbes a la carta (2014) i La Farigola. Remeis, usos i tradicions (2019). Molt vinculada al medi rural, és una gran aficionada a les plantes i a la muntanya. Imparteix conferències i cursos sobre alimentació, plantes silvestres comestibles i tallers, a través del blog Natura Comestible.

DADES D'INTERÈS

- Assistència lliure. No cal inscripció prèvia.
- Lloc: Plaça de l'Espai Cívic Centre (C/Trinitat nº 12).
- ITINERARI FAMILIAR: activitat recomanada per famílies
- Edats recomanades: de 8 a 99 anys

[\(Tornar a l'índex d'Etnobotànica en directe\)](#)

**17:00 – 17:45 Cuina de la Marina Alta (Alacant) i les seves herbes més emblemàtiques.
(Kristian Lataud i Demore - Sus Labores)**

Ravanell, agret, fenoll marí, cosconella, cardo borriquero, acelga de bancal, conillets, raim de pastor, cama-roja, llicsó. Aquestes són les herbes més emprades a la cuina de la Marina Alta. Mostrarà com és possible buscar les arrels en la cuina popular i a partir d'aquí adaptar les receptes tradicionals a la forma de cuinar de cadascú. Aquesta simbiosi és el que preveu aquesta demostració, amb exemples de plats com el guisadet de cardo borriquero; la truita de peix "xabiera"; la maionesa espumosa d'herbes; o la bourride de calamarcets, cigronets de l'Anoia, llicsó, acalgues de bancal i conillets.

- A càrrec de Kristian Lataud i Demore, francès de naixement (Lyonnais) però espanyol de residència des de principis dels anys 80. Ha viscut a cavall entre Catalunya, i actualment a Xàbia, Alacant. Des de ben menut ja se sentia atret per les olors que sortien de les marmites que manipulava la seva mare. Als quinze anys començà els estudis i el dur aprenentatge. Ha passat pels fogons de grans restaurants de França i l'Estat espanyol tals com, La Tour (Lyon), Troisgros (Roanne) i el Bulli (Roses, Girona), on va ser durant cinc anys com a segon i cop-cap de cuina juntament amb Ferran Adrià.

DADES D'INTERÈS

- Assistència lliure. No cal inscripció prèvia.
- Lloc: Plaça de l'Espai Cívic Centre (C/Trinitat nº 12).
- ITINERARI FAMILIAR: activitat recomanada per famílies
- Edats recomanades: de 8 a 99 anys

[\(Tornar a l'índex d'Etnobotànica en directe\)](#)

17:45 – 18:30 Plats tradicionals d'avui amb plantes d'abans. (Ada parellada - Semoroniana)

Descobrirem de manera dinàmica i amena, com podem aplicar les plantes silvestres comestibles i les varietats tradicionals a la cuina d'avui. Una manera sorprenent i sostenible de donar vitalitat a les nostres llars, quelcom més necessari que mai. Tot això, de la mà d'Ada Parellada, cuinera experta en l'alimentació saludable i sostenible, i en contra del malbaratament alimentari. Sigue-hi tu també present, per transformar la taula d'avui amb les plantes de sempre!

- A càrrec d'Ada Parellada, nascuda a Granollers l'any 1967. Creu de Sant Jordi 2016, filla d'una família de fondistes de la mateixa ciutat on va néixer, amb més de dos-cents anys d'història en l'ofici. L'any 1993 va iniciar la seva aventura culinària obrint Semproniana, un local de menjars al mig de l'Eixample de Barcelona. Al llarg d'aquests vint anys, amb el seu marit, han obert amb molt d'esforç fins a sis locals/restaurants, que els ha permès aprendre molt i créixer professionalment.

Col·labora amb diferents mitjans de comunicació transmetent la necessitat de recuperar els hàbits culinàries a les llars, i també ha escrit llibres de divulgació culinària, i fins i tot una novel·la " Sal de vainilla", traduïda a l'italià, anglès i búlgar. A part de tot això, l'Ada també educa en l'alimentació a les famílies realitzant tallers i xerrades, assessora restaurants en la millora de la carta i formació dels seus treballadors, i també està treballant en la millora de l'oferta culinària d'una gran empresa de restauració col·lectiva que gestiona 350 cuines escolars del nostre país.

Amb tot, encara li queda temps per col·laborar en campanyes relacionades amb la lluita contra el malbaratament alimentari, i ser mare de dos fills que ja han superat l'adolescència.

Més informació: <http://semproniana.net/ca/noticies-semproniana/>.

DADES D'INTERÈS

- Assistència lliure. No cal inscripció prèvia.
- Lloc: Plaça de l'Espai Cívic Centre (C/Trinitat nº 12).
- ITINERARI FAMILIAR: activitat recomanada per famílies
- Edats recomanades: de 8 a 99 anys

[\(Tornar a l'índex d'Etnobotànica en directe\)](#)

18:30 - 19:00 La singularitat que les plantes silvestres aporten als plats. (Albert Marimón - Fogons de Forés i la Cava de Tàrraga)

En una tapa, en uns postes, en una crema, en un pastís, en un rostit, i la llista podria seguir i seguir. Arreu les plantes silvestres comestibles hi tenen cabuda, arreu permeten de transformar plats monòtons en creacions culinàries bones i sorprenents, i amb productes locals i per tant sostenibles. Aquesta és l'essència d'aquesta demostració, que us farà agafar ganes, segur, de fer posar plantes silvestres a la vostra cuina.

- A càrrec d'Albert Marimón, cuiner i responsable dels restaurants Fogons de Forés i La Cava de Tàrraga. Millor cuiner de l'any 2013, és senzillament cuiner, com tot el que cuina, i dirigeix un equip que cuina i posa en valor la senzillesa d'uns productes propers i alhora oblidats. Pioner en la utilització de plantes silvestres en la restauració, posa en boca dels visitants uns sabors de sempre que havíem arraconat però que han estat presents a les nostres taules generació rere generació.

DADES D'INTERÈS

- Assistència lliure. No cal inscripció prèvia.
- Lloc: Plaça de l'Espai Cívic Centre (C/Trinitat nº 12).
- ITINERARI FAMILIAR: activitat recomanada per famílies
- Edats recomanades: de 8 a 99 anys

[\(Tornar a l'índex d'Etnobotànica en directe\)](#)

19:00 – 19:30 Formació sobre etnobotànica aplicada: una necessitat per al futur (Astrid van Ginkel - Fitomón; Marc Talavera - Col·lectiu Eixarcolant)

Cada cop són més les persones i projectes que es fonamenten en la utilització d'espècies silvestres comestibles, tant en l'àmbit alimentari, medicinal, cosmètic, artístic o lúdic. Tanmateix, aquest creixent interès per la recuperació i actualització dels coneixements tradicionals de la vegetació local no ha anat acompanyat, fins al moment, d'una formació específica, àmplia i rigorosa, que permeti a qui ho desitgi adquirir les eines necessàries que li permetin desenvolupar amb rigor els seus projectes. Amb l'objectiu de cobrir aquesta mancança, en aquesta activitat presentarem la que pretén ser una formació que cobreixi aquesta mancança, formació que s'iniciarà en fase de prova aquesta primavera. La formació està impulsada per Fitomón, el Col·lectiu Eixarcolant i l'Escola Agrària de Tàrraga.

- A càrrec de:

Astrid van Ginkel. Llicenciada en Farmàcia, ha estudiat també un màster en Biologia i treballa com a consultora i divulgadora dels usos de les plantes. És responsable de Fitomón, consultoria que ofereix assessorament per al desenvolupament de productes naturals amb espècies vegetals alimentàries, medicinals i cosmètiques (www.fitomon.com). Ha participat en múltiples projectes, tant a Catalunya com a l'estranger, per a la promoció i divulgació de les plantes silvestres i els seus usos, esdevenint un referent en la divulgació dels usos tradicionals de la vegetació.

Marc Talavera Roma, doctor en biologia per la Universitat de Barcelona, especialitzat en agroecologia, etnobotànica, i comunicació científica; i president del Col·lectiu Eixarcolant. Autor de la tesi doctoral que duu com a títol "La recuperació dels coneixements tradicionals relatius a la biodiversitat com a eina per al desenvolupament d'un model agroalimentari més sostenible. Estudi etnobotànic de la comarca de l'Anoia, desenvolupament de nous cultius amb espècies silvestres, i acceptació per part dels consumidors dels productes elaborats amb espècies silvestres i varietats tradicionals".

DADES D'INTERÈS

- Assistència lliure. No cal inscripció prèvia.
- Lloc: Plaça de l'Espai Cívic Centre (C/Trinitat nº 12).
- ITINERARI FAMILIAR: activitat recomanada per famílies
- Edats recomanades: de 8 a 99 anys

[\(Tornar a l'índex d'Etnobotànica en directe\)](#)

19:30 – 20:00 Frênette o cidre de frêne, presentació i descoberta d'aquesta beguda a base de freixe. (Soazig Darnay – Paisatgista)

El freixe és un arbre molt present a Catalunya, però també en moltes altres zones del continent Europeu, com per exemple França. Malgrat que a Catalunya no n'hi ha tradició, les fulles del freixe són la base per preparar una beguda refrescant bastant popular en determinades regions de França: la Frenette o Sidra de Fresno. En aquesta activitat explicarem com s'elabora aquesta beguda, descobrirem les diferents variants que pot tenir, i tastarem aquesta beguda comercialitzada per diferents artesans.

- A càrrec de Soazig Darnay és paisatgista, vivint al Penedès des de fa 15 anys. Ha après les plantes en tots els seus aspectes (ornamental, culinari, medicinal ...) gràcies a la transmissió familiar i els estudis realitzats.

DADES D'INTERÈS

- Assistència lliure. No cal inscripció prèvia.
- Lloc: Plaça de l'Espai Cívic Centre (C/Trinitat nº 12).
- ITINERARI FAMILIAR: activitat recomanada per famílies
- Edats recomanades: de 8 a 99 anys

[\(Tornar a l'índex d'Etnobotànica en directe\)](#)

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