

Jornada Tècnica,  
matí del 7 de juny  
en el marc del IV MERCAT DE LES  
ESPÈCIES dels Dies 7 i 8 de juny del 2014

A Argençola

Organitza:



**El Trill, associació cultural  
del terme d'Argençola**

Col.labora:



**Ajuntament d'Argençola**

## Introducció

### El Mercat de les Espècies

La finalitat primordial d'aquest Mercat és difondre i fer divulgació sobre les espècies del nostre entorn, no sempre prou conegudes.

Els objectius principals del Mercat de les Espècies són diversos, entre ells es troben :

- 
- donar a conèixer el poble d'Argençola i el seu paisatge tant ric,
  - desenvolupar una activitat econòmica i social de caire sostenible mediambientalment relacionada amb les herbes,
  - reviure episodis del passat històric relacionat amb els Mercats del safrà i les espècies que es produïen durant els segles XVII fins al XIX,
  - una oportunitat per a la interacció amb altres persones forànies, que donen vida i enriqueixen els habitants de la vila, i,
  - una visió saludable de les espècies i les sals aromàtiques.

Aquest any 2014, es tractarà més concretament de la Mostassa o Mostalla, de la família de les Crucíferes, i anomenada en llatí *Sinapis alba* L. És una planta conreada a Argençola, que habita com a vegetació ruderal, que floreix de març a juliol, i pot arribar a fer una alçada de 80 cm.

Es pretén endegar una **política informativa, ja que hi ha un profund desconeixement de les espècies i una pèrdua de sabers populars relacionats amb les mateixes, tant pels consumidors, com professionals del món de la gastronomia, amb absència de continguts en escoles de cuina.** No són valoritzables només per la seva aportació econòmica al sector industrial, sinó també perquè són agents de manteniment d'una cultura gastronòmica amb un alt nivell d'atracció turística.

Afavorir la **integració de les espècies** en els processos de producció, desenvolupament i elaboració de productes amb alt valor afegit, donat que les herbes ens obren un univers de possibilitats en aquest sentit, en el marc d'una elaboració artesanal que alhora pot aportar identitat al territori que els produeix.

Intensificar les tasques de **promoció i difusió orientades a fer visible el sector de les espècies als consumidors** en tot el ventall de productes: planter, planta fresca tallada, productes de planta seca, olis essencials, macerats, ....i tot plegat acompanyat d'una informació en català i ben documentada que sedueixi i culturalitzi al consumidor.

Desenvolupar **projectes de R+D per aconseguir productes de qualitat i novedosos de la zona.**

## Èbotànica a la cuina, una tradició o una moda? Les espècies, i les herbes i flors silvestres.

Dissabte 7 de juny al matí

Argençola, Sala Polivalent de l'Ajuntament

Per a professionals del sector gastronòmic, Mestres d'Escoles de Cuina, xefs de Restauració, interessats, així com, generar un espai per al intercanvi entre productors, indústries, associacions de consumidors, restauració, escoles de cuina, i altres possibles interessats.

Gratuïta

60 places

Inscripcions: a El Trill, [associacioeltrill@gmail.com](mailto:associacioeltrill@gmail.com)

Mes informació: <http://eltrill.org/>

### **La Jornada vol:**

Posar en valor totes aquelles espècies desaprofitades que estan al nostre abast proper.

Conèixer la natura que ens envolta i posar nom a les herbes que xafem.

La interacció amb la natura dona peu a l'aprofitament.

Recuperar l'aprofitament d'herbes silvestres.

Volem gustos nous i saludables i els tenim molt a prop.

Les espècies no són només canyella, nou moscada i clau, també ho són el romaní, farigola, llorer, marduix, hisop, o l'all rosa.

Recol·lectar de forma sostenible i segura.

Com fer-les servir, quins preparats es poden fer i amb quins altres ingredients combinen.

### **Programa:**

9:00h Presentació de la Jornada

9:15-10:45h Gastrobotànica, plantes silvestres a la cuina. Tradició o negoci de vanguardia? Evarist March, Etnobotànic, Director de Naturalwalks, col·laborador del Celler de Can Roca.

10:45-11:00h Pausa

11:15-12h Quines Espècies es troben a Catalunya i on es distribueixen.

Identificació, Recol·lecció i Aprofitament de flors, fruits i herbes silvestres comestibles.

Astrid van Ginkel, assessora i divulgadora sobre els usos de les plantes, responsable de [www.fitomon.com](http://www.fitomon.com)

12-12:45h Gastronomia Salvatge i Cuina Silvestre: Com utilitzar i Preparar les herbes per incorporar-les a la dieta i a la cuina casolana. Montserrat Enrich de [www.gastronomiasalvatge.com](http://www.gastronomiasalvatge.com).

12:45-13:30h Valor emocional i ecoturístic del paisatge comestible que ens envolta: coneixement, oportunitats pel territori i riscos. Marc E. Casabosch, escriptor, comunicador. Autor del llibre *Deliciosa Natura*, un món d'aventures comestibles per descobrir flors, herbes i fruits silvestres, i molts altres.

13:30h Cloenda i Degustació de plats elaborats amb espècies, flors, fruits i/o herbes silvestres de temporada que portin els participants.