

12 de març
Igualada1a JORNADA
GASTRONÒMICA
DE LES PLANTES OBLIDADES

Igualada, Espai Cívic Centre i zona exterior (C/Trinitat, nº 12)

DURANT TOT EL DIA

FIRA DE PRODUCTES ELABORATS AMB
PLANTES SILVESTRES

ACTIVITATS IFANTILS de 3 a 12 anys, a càrrec de Mediviú

INAUGURACIÓ JORNADA

"Records dels anys en que la gent encara
coneixia les plantes,
quan tot era útil i res es llençava"

Jaume Farrés Vidal (CECI)

10:00
a
10:30

DINAR

"Les herbes silvestres
tornen a la cuina"Confeccionat i presentat per Montserrat Enrich, experta en
gastronomia silvestre. Amb la col·laboració de Tegust i Licors Quevall.
Preu dinar: 7,5 Euros

TROBADA I TAULA RODONA

"Trobada de productors, consumidors,
emprenedors, investigadors i divulgadors
que treballen amb plantes silvestres"

Oberta al públic

16:25
a
17:25

TASTS

XERRADES I
TALLERS10:30
a
11:00**Tast d'infusions**
presentat per Ugo d'Ambrosio,
Facultat de Farmàcia UB**"Sortim de la rutina:
consells per descobrir la
infusió que millor
s'adapta al teu gust"**

Mònica Fanlo (Parc de les Olors- Tegust)

17:30
a
18:00**"Passat, present, i futur dels usos
tradicionals de la vegetació"**Marc Talavera Roma (Facultat de Biologia UB),
amb el testimoni de Teresa Farrés Padrós.A continuació, taula rodona amb representants del sector agrícola, la
restauració, dels consumidors i l'àmbit acadèmic; dinamitzada per Jordi Còdol11:10
a
11:40**Tast d'infusions**
presentat per Ugo d'Ambrosio,
Facultat de Farmàcia UB**"Infusions amb plantes
fresques, de la natura a
la tassa"**

Trinidad Fuentes (Ecoherbes)

TASTS

XERRADES I
TALLERS18:10
a
18:40**Tast de
condiments**presentat per Ugo d'Ambrosio,
Facultat de Farmàcia UB**"Productes ecològics amb
herbes mediterrànies"**Ruben Roc i Armand Folch (Herbes de la
Conca)11:50
a
12:20**Tast d'amanides**
presentat per Joan Boix,
restaurant Cor Verd**"Tocs de flors al Plat"**Judith Riera i Jaume Riera (Les Herbes de
Can Riera)18:50
a
19:20**Tast de
condiments**presentat per Ugo d'Ambrosio,
Facultat de Farmàcia UB**"Herbes i flors
silvestres
utilitzades com a
condiment: descobrir i
degustar"**

Astrid van Ginkel (Fitomon)

12:30
a
13:00**Tast d'amanides**
presentat per Joan Boix,
restaurant Cor Verd**"Amanides silvestres:
jugar amb nous gustos i
textures"**Guillem Figueras Moreu
(Els Corremarges)19:30
a
20:00**Tast de begudes**
presentat per Marc Talavera
Roma, Facultat de Biologia UB**"Del camp a l'ampolla:
licors i altres begudes a
base de plantes"**

Montse Parada (Facultat de Farmàcia UB)

13:50
a
14:20**Tast de cuina
silvestre**
presentat per Joan Fontanella,
associació gastronòmica VadeFoodies**"La cuina, un nou
mètode per eliminar les
males herbes"**

Show cooking. Pep Salsetes, cuiner

19:30
a
20:00**Tast de begudes**
presentat per Marc Talavera
Roma, Facultat de Biologia UB**"La camamilla de Linyola
és bona com ella sola"**Àlex Mases Xifré i Oscar Camí Puig (La
Teuleria - Parc de les Olors de Linyola)Totes les activitats són gratuïtes (excepte el dinar). Pels TASTS i pel DINAR cal inscripció
prèvia. Més informació i inscripcions: WWW.EIXARCOLANT.CAT

ORGANITZA:



COL·LABORA:

