

2a Jornada Gastronòmica de les plantes obliuades

25 de Març
Iguualada

Espai Cívic Centre,
Plaça del Gasogen,
Passeig Verdaguer
Casal del Passeig

Xerrades
Tècniques

Dinar silvestre

Taula rodona

Una d'herbes si us plau

Demostracions de cuina

Sortida etnobotànica

Us escolto avis

Tastafira

Presentacions de projectes

Tasts

Tallers

Fira

Més informació i inscripcions:
www.eixarcolant.cat



Amb la col·laboració de:



il·lustrat per: EsteladeArenzana



PROGRAMA DETALLAT, ÍNDEX GENERAL DE CONTINGUTS

Cliqueu sobre l'aparat que us interessi per accedir directament a la informació corresponent

- [Presentació](#)..... pàg. 3
- [Com trobar informació de les activitats que us interessin](#) pàg. 5
- [Informacions generals i inscripcions](#) pàg. 6
- [El cartell de la Jornada](#) pàg. 8
- [Programa de butxaca](#) pàg. 10
- [Sortida etnobotànica](#) pàg. 11
- [Tasts](#) pàg. 13
- [Xerrades tècniques](#) pàg. 20
- [Tallers per a grans i petits](#) pàg. 33
- [Fira de productes silvestres i varietats tradicionals oblidades](#) pàg. 50
- [Tastafira](#) pàg. 51
- [Presentacions de projectes](#) pàg. 53
- [Us escolto avis, teniu molt per explicar-me!](#) pàg. 84
- [Taula rodona i debat](#) pàg. 92
- [Demostracions i degustacions de cuina](#) pàg. 95
- [Dinar silvestre](#)..... pàg. 98
- [Activitats de descoberta](#) pàg. 100
- [Exposicions de plantes i llavors \(guardians de les llavors\)](#) pàg. 104
- [Una d'herbes si us plau](#) pàg. 105
- [Trobada sectorial](#) pàg. 106
- [Col·laboradors](#) pàg. 107





PRESENTACIÓ 2a JORNADA GASTRONÒMICA DE LES PLANTES OBLIDADES

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

Les Plantes Oblidades: de la memòria a la taula

Des del col·lectiu Eixarcolant us presentem, amb més il·lusió i energia que mai, la 2a Edició de la Jornada Gastronòmica de les Plantes Oblidades, que tindrà lloc a Igualada el proper dissabte 25 de març.

Després de la gran acollida que va tenir la primera edició, enguany hem confeccionat un programa d'activitats amb el bo i millor de l'any passat i també amb moltes novetats, per tal que tothom pugui trobar el seu espai en el qual (re)descobrir les plantes silvestres i varietats agrícoles tradicionals oblidades.

Amb aquest projecte innovador i transformador volem projectar vers el futur un coneixement ancestral abandonat i menystingut. Es tracta d'una iniciativa pionera a nivell català i estatal, i ha esdevingut ja un referent per al sector. Veniu, descobriu i emocioneu-vos amb una Jornada única farcida d'activitats per a tots els gustos i dissenyades amb el màxim rigor i coherència. Us hi esperem!

La Jornada Gastronòmica de les Plantes Oblidades està organitzada pel Col·lectiu Eixarcolant amb el suport de la Universitat de Barcelona, l'Ajuntament d'Igualada i el Consell Comarcal de l'Anoia.

Té com a objectiu de donar a conèixer els usos tradicionals de la vegetació i els projectes que avui en dia treballen amb aquestes espècies i usos. Podreu recuperar les sensacions, els gustos, les aromes i les textures que experimentaven els nostres avis quan recollien i consumien les mal anomenades "males herbes", o quan anaven a l'hort i al tros a omplir el cistell, i n'obtenien aliments tant simples i bons com truites, dolços, amanides, licors de sobretaula o verdures

Us presentem un programa elaborat amb molt de rigor en el qual hem procurat posar a l'abast de tots vosaltres una combinació equilibrada d'activitats que us permetin introduir-vos en uns gustos ja oblidades, en uns coneixements tradicionals que ja no es transmeten de generació en generació, i en un estil de vida més saludable i més sostenible de forma amena i divertida. Alhora, aquest programa vol ser un homenatge a les generacions passades, persones que van ser dipositàries d'un coneixement tradicional acumulat durant generacions, coneixement davant del qual la modernitat massa vegades ens ha tornat sords.

Amb aquest objectiu, el programa consta de cinc tipus de tasts amb dues sessions de tast per cadascun, d'un cicle de deu xerrades tècniques i divulgatives, d'una quinzena





de tallers, d'una vintena de presentacions de projectes, d'una fira de productes silvestres i varietats tradicionals oblidades amb 50 expositors els quals oferiran també degustacions dels seus productes en el marc del tastafira, d'una sortida etnobotànica, d'un espai on els avis ens explicaran directament allò que han après al llarg dels anys i on els hi farem un homenatge, d'un dinar silvestre, de cinc demostracions de cuina amb les corresponents degustacions, d'una taula rodona i posterior debat, d'exposicions de plantes i llavors, d'activitats de descoberta complementàries com "El més llest de la fira" o "Les cartes de l'àvia", d'una quinzena de restaurants de la ciutat que al vespre oferiran plats elaborats amb plantes silvestres i varietats tradicionals oblidades, i d'una trobada sectorial (diumenge 26 al matí) per intercanviar experiències entre els professionals del sector (aquesta és la única activitat prevista per diumenge).

Volem que gaudiu d'un dissabte envoltats de gastronomia i de tradició. En parella, amb la família o amb els amics. Impregneu-vos de l'essència de la Jornada i aprofiteu-la al màxim, només n'hi ha una en tot l'any.

Algunes de les activitats de la Jornada requereixen inscripció prèvia per motius logístics, garantint-ne així el bon funcionament, i moltes d'altres són de participació lliure. De les activitats que requereixen inscripció prèvia algunes són gratuïtes, d'altres funcionaran mitjançant el sistema de taquilla inversa, i d'altres tenen un preu fix que sempre és tant baix com ens és possible i que ens permet tant sols cobrir despeses.

Amb la vostra participació estareu contribuint a la recuperació d'uns usos i unes tradicions que ens han de permetre avançar vers un model agroalimentari més saludable, més sostenible, i socialment més just. Senzillament gràcies.

Per acabar, en nom del Col·lectiu Eixarcolant volem fer públic el més sincer agraïment a totes aquelles persones i projectes que heu fet possible amb el vostre compromís, esforç i confiança la confecció i materialització d'un programa d'activitats de luxe en una Jornada amb un pressupost econòmic que malauradament és molt i molt baix. A tots i a totes, moltes, moltes, moltes gràcies. Sense vosaltres aquesta Jornada ni seria possible ni tindria sentit. Som depositaris de la vostra confiança, farem tot el que estigui al nostre abast perquè vosaltres també gaudiu d'una jornada única.

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





COM TROBAR INFORMACIÓ DE LES ACTIVITATS QUE US

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

En aquest programa detallat hi trobareu tota la informació detallada referent a les activitats de la Jornada, per tal que tingueu la màxima informació disponible sobre el contingut de les activitats que es duran a terme, i així pugueu decidir amb un major criteri en quines decidiu participar.

Consultant el [Programa de Butxaca](#) podreu veure de forma resumida les activitats que es duen a terme en cada franja horària. D'aquesta manera us serà més fàcil decidir a quina de les activitats proposades en una mateixa franja horària voleu assistir.

Per accedir a la informació detallada de les activitats, us recomanem que a través de [l'índex de continguts](#). Clicant a l'apartat que més us interessi accedireu a la informació detallada d'aquell apartat, degudament ordenada i accessible amb facilitat.

D'altra banda, a l'apartat de la pàgina web corresponent a [programa i activitats](#), també descarregar-vos el programa de butxaca i accedir a la informació detallada de les diferents activitats classificades per temes.

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





INFORMACIONS GENERALS I INSCRIPCIONS

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

INSCRIPCIONS: Les inscripcions per les activitats de la 2a Jornada Gastronòmica de les Plantes Oblidades que requereixin inscripció prèvia ja estan obertes. En el programa d'activitats podeu consultar quines activitats són de participació lliure (no requereixen inscripció prèvia) i quines requereixen inscriure's prèviament.

Des del Col·lectiu Eixarcolant us demanem que realitzeu un ús responsable de les inscripcions, inscrivint-vos només en aquelles activitats de les quals esteu segurs que participareu. Així mateix, si després d'haver-vos inscrit en alguna activitat comproveu per pels motius que sigui no podeu assistir-hi us agraïrem que ens ho comuniquieu per tal d'alliberar de nou les vostres places. D'aquesta manera evitarem que quedin places buides que podrien haver estat utilitzades per altres participants que s'han quedat sense plaça. Moltes gràcies per la vostra col·laboració i comprensió.

Un cop hàgiu realitzat la vostra inscripció rebreu un correu electrònic amb el resguard, el qual haureu de mostrar al punt d'informació el dia de la Jornada per tal d'obtenir les entrades per a les activitats a les quals us hàgiu inscrit. La recollida de les entrades ha d'efectuar-se com a mínim 15 minuts abans de l'inici de l'activitat corresponent. En cas de no recollir-se en aquest períodes de temps, les places quedaran alliberades per a altres usuaris.

TAQUILLA INVERSA: Veureu que algunes de les activitats estan marcades amb les sigles "TI", la qual cosa significa que funcionen mitjançant el sistema de Taquilla Inversa. Són activitats per les quals no us caldrà pagar res abans de realitzar-les, i serà al final de l'activitat que cadascú podrà fer l'aportació voluntària que consideri més adequada d'acord amb les seves possibilitats econòmiques i el grau de satisfacció amb l'activitat realitzada. Amb aquest sistema no hi ha cap barrera monetària que impedeixi la realització de les activitats i aconseguim que siguin totalment inclusives, ja que persones joves o amb pocs recursos poden realitzar-les de forma gratuïta. Alhora, cadascú pot contribuir a finançar les activitats realitzades en la mesura de les seves possibilitats, ja que tot i estar realitzades sempre per persones voluntàries, les activitats tenen unes despeses associades molt més importants del que podria semblar; alhora que és molt important posar en valor la tasca d'aquells que voluntàriament s'han ofert a realitzar un taller, presentar un tast o dur a terme una sortida etnobotànica, a més a més de la feina no sempre visible de les més de 100 persones que han col·laborat voluntàriament en l'organització tant en els dies previs com el mateix dia de la Jornada. Les vostres aportacions són molt importants per fer possible la perpetuació i millora de la Jornada en edicions futures, sempre mantenint aquest format inclusiu i a l'abast de tothom.





ITINERARI JOVE: Les activitats que a les dades d'interès incloquin "Itinerari Jove" significa que formen part de l'Itinerari Jove de la Jornada Gastronòmica de les Plantes Oblidades. Aquest Itinerari, impulsat amb la col·laboració del departament de Joventud de l'Ajuntament d'Igualada en el marc dels Pressupostos Participatius, té com a objectiu identificar les activitats que poden més atractives per adolescents i joves, i que a més a més són gratuïtes per aquests col·lectius, per tal de fomentar la seva participació a la Jornada. Són, òbviament, activitats adequades i dirigides a totes les franges d'edat, i amb el distintiu Itinerari Jove simplement el que es pretén és emfatitzar que els adolescents i joves també passaran un dissabte sorprenentment fantàstic si participen de les activitats proposades.

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





EL CARTELL DE LA JORNADA [\(tornar a l'índex general de continguts\)](#)

Els cartells de la Jornada han estat creats gràcies a la col·laboració de la Il·lustradora Igualadina @EsteladeArenzana, que ha plasmat de forma immillorable en els seus dibuixos l'essència d'aquesta Jornada.





2a Jornada Gastronòmica de les Plantes Oblidades

16 Tallers

Taula rodona

10 Xerrades Tècniques

30 Presentacions de projectes

5 Demostracions de cuina

Sortida etnobotànica

Us escolto avis

Una d'herbes si us plau

10 Tasts

Fira i Tastafira (+ de 50 parades)

Dinar silvestre

25 de març Igualada



Més informació i inscripcions: www.eixarcolant.cat

EIXARCOLANT



Organitzat per: Col·lectiu Eixarcolant

Amb la col·laboració de:



Il·lustrat per: Estelobereznana

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



PROGRAMA de BUTXACA

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

Activitats de descoberta: "El més llest de la fira?", "mmm... Què bo! Ecs... Quin fàstic!", "Les cartes de l'àvia. T'atreveixes a jugar?" (durant tot el dia)

Fira + Tastafira de productes silvestres i varietats tradicionals oblidades: durant tot el dia trobareu una cinquantena de parades on descobrir, tastar i comprar tot tipus de productes elaborats amb aquestes plantes.

	Jornada tècnica (Espai Cívic Centre)	Tallers (cuina) (Casal del Passeig)	Tallers (cuina i altres) (Casal del Passeig)	Us escolto avis (Casal del Passeig)	Presentació Projectes (1) (Plaça del Gasogen)	Sortida etnobotànica (Plaça Espai Cívic Centre) i taller (Casal del Passeig)
10:00 – 10:30	Tasts (Espai Cívic Centre)	Inauguració: "Tradicció remeiera a l'Anoia" ciència participativa als anys 80 (Marta Bartroli)	Infusions amb els cinc sentits (Gemma i Pilar – Herbes de l'Alt Pirineu / Milfulles) TI, 20 pax.	Elaboració d'un unguent pel dolor (Mercè Serra – Olíeu) 6€, 20 pax.	Presentació de llibre "Guarir amb Plantes Remeieres" (Àvies Remeieres de la Garrotxa)	Espècies a mà: un concepte trencador de sals amb herbes (Marta Rey i Andrés Greco)
10:30 – 11:00	Amanides sessió 1 (Astrid van Ginkel - Fitomon) TI, 110pax.	La recuperació de les plantes oblidades com a eina pedagògica (Esteve Padullés – Guia d'Espais Naturals)	Fajol, psyllium i lili: com elaborar magdalenes amb farines de varietats tradicionals i plantes silvestres (L'Àresta) 6€, 20 pax.	Tast de sals aromatitzades de les Salines de Vilanova de la Sal (Miquel – Associació Catalana de Lleure Formatiu) TI, 20 pax.	Quins remeis vegetals utilitzaven els nostres avis? (Marisa Plaza – Catedràtics de la Natura)	Phoenicurus: una experiència viva de permacultura i bosc comestible (Gisela Mir i Mark Biffen)
11:00 – 11:30	Amanides sessió 2 (Astrid van Ginkel - Fitomon) TI, 110pax.	Un projecte col·lectiu de recuperació del safrà a Catalunya. (Joan Cartanyà - Safracat)		Elaboració de diferents tipus de formatge fresc utilitzant herbaol com a quall (Associació el Cingle Vermell) TI, 20 pax.	Les varietats tradicionals de cereals i el seu cultiu (Isabel Graells i Ton Aribau – Can Mas Marell)	Com s'elabora el tupí i quin gust té? Descobreix-ho de la mà de Xolís d'Adons (Marta)
11:30 – 12:00	Verdures sessió 1 (David Balsells - Trempetinaires) TI, 110pax.	Canvi etnobotànic. Processos que afavoreixen l'abandonament dels usos de les plantes, i formes de recuperar-los. (Ugo d'Ambrosio – UB – Institut Botànic)	La gastronomia dels camins, entrants silvestres (Pilar Herrera i Marisa Benavente – Champanella) TI, 20pax.	Elaboració de sals d'herbes amb plantes de les Garrigues (Roser Carol – Parc de les Oloris de l'Albi) TI, 20 pax.	Com s'elabora el mató amb herbaol? I que més se'n feia de la llet? (Victoria Vilardell – Can Canalet)	Presentació del llibre "Tornar als remeis de sempre" i de la ratafia de l'ermità (Fra Valentí Serra)
12:00 – 12:30	Verdures sessió 2 (David Balsells - Trempetinaires) TI, 110pax.	Las plantas silvestres de uso alimentario: aliadas de una dieta saludable (Mª de Cortes Sánchez Mata – Universidad Computense de Madrid)			Com s'elabora el mató amb herbaol? I que més se'n feia de la llet? (Victoria Vilardell – Can Canalet)	El VI de Nous Tres Cadires, cooperativisme, tradició i territori (Quim Pérez i Andreu Culleré)
12:30 – 13:00					Com s'elabora el mató amb herbaol? I que més se'n feia de la llet? (Victoria Vilardell – Can Canalet)	Cultures Trobades, recuperant la biodiversitat cultivada a la comarca de la Noguera (Gerard Batalla i Artur Bòria)
13:00 – 13:30					Quan tot es construïa a base de canyes, sarga, vimecs i boga (Jaume Farrés – Cistelleria Farrés)	Guardians de les llavors, conservació participativa de la biodiversitat cultivada (Adrià Solé – Ecomercaderet)
13:30 – 14:00						Presentació del dinar "Les plantes oblidades tornen a la cuina" (Montserrat Enrich – Gastronomia Salvatge)
14:00 – 14:30						I al Pirineu que s'hi feia i què si fa? Herbes de l'Alt Pirineu, un projecte dinamitzador (Gemma i Pedro)
14:30 – 15:00						Cosmètica natural autòctona. Aprofitant la biodiversitat de Catalunya (Marta Dubreuil - Fem Arrels)
15:00 – 15:30						Bocins de bosc, recuperant les arrels i la cultura de la terra on vivim (Mireia Milian i Erik Juarez)
15:30 – 16:00	Melmelades sessió 1 (Guillem Figueras - Corremarges) TI, 110pax.	Recuperant i fomentant l'ús de varietats locals a l'hort (Ester Casas – Les Refardes)				Les Basselles, el jardí etnobotànic de la Vall de la Coma (Ferran Obiols)
16:00 – 16:30	Melmelades sessió 2 (Guillem Figueras - Corremarges) TI, 110pax.	L'autoproveïment d'aliments a Catalunya. És possible la nostra sobirania alimentària, i com hi poden contribuir les plantes oblidades? (Pep Tuson – l'ERA)	Elaboració de galetes amb cereals antics i plantes silvestres (Associació el Cingle Vermell) TI, 20 pax.	Vols aprendre a guarir picades, cops i ferides amb plantes? (Núria Baucells – Som Orgànics) TI, 20 pax.	Taula rodona i debat (Casal del Passeig) "Si ni tu, que coneixes aquestes plantes, no les utilitzes, com vols que les faci servir tothom?" Moderada per Jordi Còdol. (Periodista) Tertulians: Josep Maria Ninot (UB), Pilar Canyelles (pàgessa de Cal Callo), Mandarine Sky (Recol·lectora), Artur Bòria (Cultures Trobades), Airy Gras (UB – Institut Botànic)	Presentació Projectes (2) (Plaça Espai Cívic Centre)
16:30 – 17:00						Recuperant la producció de vi amb varietats tradicionals de raïm (Ass. Petits Viticultors Conca d'Odena)
17:00 – 17:30						L'aprofitament culinari de la vegetació silvestre fet realitat, Els Corremarges (Guillem Moreu i Natacha Filippi)
17:30 – 18:00	Sopes escaldades sessió 1 (Pep Salsetes - Llavors Orientals) TI, 110pax.	La dolçor dels fruits de la terra. Etnobotànica de postres i llepolies a les terres catalanes (Joan Vallès – UB – Institut Botànic)	Fem tupí! Posem en pràctica aquest tradicional mètode de conservació dels aliments (Marta – Xolís d'Adons) 6€, 20 pax.	El millor remei de les àvies remeieres de la Garrotxa (Àvies remeieres de la Garrotxa) TI, 20 pax.	Demosstracions i degustacions de cuina (Casal del Passeig) Cinc grans cuiners i cinc plats deliciosos elaborats amb plantes silvestres i varietats tradicionals oblidades. Descobreix-los i degusta'ls. Cuiners: Manel Pla (El Kubb de Sesoliveres) Albert Marimón i Carles Alcobé (La Cava de Tàrraga i Fogons de Forès) Gerard Ninot (Professor de l'Escola Joviat) Miquel Gironès (Cuiner i estudiant de Nutrició) Clara Martín (Projecte Menjamiques) 10€, 100 pax.	Recuperant i fomentant el cultiu de fruiters tradicionals (Marco Sangiorgio – Arboreco)
18:00 – 18:30	Sopes escaldades sessió 2 (Pep Salsetes - Llavors Orientals) TI, 110pax.	Conreant plantes silvestres al teu hort o jardí (Gisela Mir i Mark Biffen – Phoenicurus Cardedeu)	Elaboració de galetes amb agulles de pi (Roser Soms – El Carrer de les Cuinetes) 3€, 20 pax.	Connect-e: com cercar i compartir coneixements tradicionals de la vegetació amb el mòbil (Petra Benyei – ICTA – UAB) TI, 20 pax.	Si esteu farts de veure males herbes, el Jardí de les Bruixes us ajuda a canviar el xip (Anais Estrems)	Les herbes mediterrànies a la cuina (Ruben Roc i Armand Folch – Herbes de la Conca)
18:30 – 19:00						La Garbiana, fent farina amb blats antics. Del tros al molí, del molí al forn, del forn a la taula (David Arjona)
19:00 – 19:30						Aprofitant els fruits silvestres de l'Alt Berguedà (Susanna Rotllant – l'Aranyonet)
19:30 – 20:00	Trites sessió 1 (Erik Juarez - Bocins de Bosc) TI, 110pax.	CONNECT-e: una plataforma web per a la recuperació participativa de coneixement ecològic tradicional (Petra Benyei – ICTA – UAB)	La utilització de l'ortiga en cru: batuts, salses, i molt més. (Albert Fonseca i Mandarine Sky) TI, 20 pax.	Tots els trucs de la calendula, per millorar els preparats d'aquesta espècie (Núria Gavaldà – Essències de Tuixent) TI, 20 pax.	Presentació del llibre "Herbes d'Igualada", us sorprendrà! (Helena Parera i Xavier Barberà – CECI)	Presentació Projectes (2) (Plaça Espai Cívic Centre)
20:00 – 20:30	Trites sessió 2 (Erik Juarez - Bocins de Bosc) TI, 110pax.	Ens agraden les males herbes? La reincorporació a la dieta d'aquestes plantes oblidades és possible. (Marc Talavera – UB – Col·lectiu Eixarcolant)				El druida mediterrani: farmaciola a base de remeis tradicionals (Sergi i Oliver)
20:30 – 21:00						El vi de codonys i el vi de nous, uns grans desconeguts (Ramón Condal – Granja Alzina)
21:00 – 21:30						

Dinar silvestre (de 14:00 a 15:30) 10€, 400 pax. Plaça del Gasogen

Exposició de plantes i llavors + projecte Guardià de les Llavors (durant tot el dia)

Una d'herbes si us plau! Restaurants de la ciutat elaboraran plats i tapes amb plantes silvestres i varietats tradicionals, dissabte 25 al vespre.

Trobada sectorial (diumenge 26 de març de 10 a 14h) Espai de trobada, debat i intercanvi d'experiències per tots els qui d'una forma o altra treballen amb plantes silvestres i varietats tradicionals en desús.

COM INTERPRETAR I UTILITZAR AQUEST PROGRAMA?

a) Les activitats amb el fons verd (inclòs el dinar) requereixen inscripció prèvia. Les inscripcions es poden realitzar anticipadament a través de la pàgina web o presencialment el mateix dia de la Jornada en cas de quedar places disponibles. En els casos d'inscripció anticipada la recollida dels tiquets (i si s'escau l'abonament de l'import corresponent) s'efectuarà al punt d'informació mitja hora abans de l'inici de l'activitat, tot mostrant el resguard obtingut en efectuar la inscripció online.

b) Taquilla inversa (TI): participa a l'activitat de forma gratuïta, i en acabar pots fer una aportació voluntària d'acord amb les teves possibilitats i el teu grau de satisfacció amb l'activitat

c) CLIQUEU SOBRE UNA ACTIVITAT PER TAL D'ACCEDIR A LA INFORMACIÓ DETALLADA DE L'ACTIVITAT



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

10:00 – 13:00 SORTIDA ETNOBOTÀNICA + TALLER

Passejada de dues hores que us permetrà descobrir aquelles plantes útils que tenim a tocar i que tanmateix moltes vegades ens passen totalment desapercebudes. Les trobarem tant dins mateix de la ciutat com a l'entorn natural més proper, i és que a tocar de casa també hi trobem unes espècies d'allò més interessants que podem emprar en el dia a dia. I per esvaïr qualsevol mena de dubte, en acabar la passejada farem un taller de cuina amb les plantes recollides, per constatar que efectivament són bones i útils.

- A càrrec de Cristina Martí Ribas, originària de Mataró i membre de l'Associació de Remeiers i Remeieres (remeiersiremeieres.blogspot.com), i impulsora del projecte "El Racó Natural" (raconatural.blogspot.com). Especialitzada en la divulgació dels coneixements tradicionals de la vegetació i autora del llibre "La Farmaciola Natural" del qual s'han realitzat ja cinc edicions. Alhora, l'afició per les plantes i la cuina li ve de família, ja que la iaia maria des de ben petita la va introduir en sopes de farigola o marialluïsa, i la seva mare (l'Avia Remei) ha estat també un referent en tot allò referent als fogons.
- Amb la col·laboració de Petra Benyei, investigadora de l'ICTA (Institut de Ciència i Tecnologia Ambientals de la Universitat Autònoma de Barcelona), on treballa en el projecte CONECT-e (Compartiendo el CONociamiento ECológico Tradicional), que té com a objectiu el desenvolupament d'eines de ciència ciutadana que permetin completar l'inventari de coneixements ecològics tradicionals i incrementar el grau de coneixement i l'interès vers els coneixements agroecològics tradicionals de les generacions més joves. Concretament, els participants de la sortida que així ho desitgin podran aprendre a utilitzar la plataforma CONECT-e (www.conecte.es), un espai interactiu de recollida i transmissió de coneixements tradicionals sobre plantes, animals, fongs, varietats agrícoles tradicionals o ecosistemes. El format wiki que presenta permet registrar-se i compartir a través de la web els coneixements i pràctiques tradicionals que cadascun dels usuaris hagi pogut documentar i aprendre de les persones grans del seu entorn. D'aquesta manera tothom qui ho desitgi podrà accedir i consultar aquesta informació des del mòbil mateix, i alhora aportar-hi els seus coneixements.
- Amb la col·laboració també dels botànics Igualadins Helena Parera i Xavier Barberà, membres de la secció de Ciències Naturals i Mediambientals del CECI (Centre d'Estudis Comarcals d'Igualada) (www.cecianoia.org), autors del llibre "Herbes d'Igualada", que s'emmarca dins el projecte de catalogació de la





vegetació d'Igualada del que s'han editat ja els volums "Arbres d'Igualada" i "Arbusts d'Igualada". Aquesta col·lecció de llibres permet fer un recorregut per la vegetació de la ciutat, aquella que tenim més a prop i que molts cops és la que més desconeixem. Durant la sortida exerciran de guies locals, ja que coneixen millor que ningú la flora Igualadina.

DADES D'INTERÈS

- Cal [inscripció prèvia](#) (20 places)
- Cost: taquilla inversa
- Activitat inclosa dins l'**Itinerari Jove** de la Jornada Gastronòmica de les Plantes Oblidades.
- Lloc d'inici de la Sortida: Plaça de l'Espai Cívic Centre (C/Trinitat nº 12)

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





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 d’amanides” \(Astrid Van Ginkel – Fitomón\)](#)
- [12:30 – 13:30 i 13:30 – 14:30 “Tast de verdures” \(David Balsells – Trempetinaires\)](#)
- [15:30 – 16:30 i 16:30 – 17:30 “Tast de Melmelades” \(Guillem Figueras – Corremarges\)](#)
- [17:30 – 18:30 i 18:30 – 19:30 “Tast de Sopes Escaldades” \(Pep Salsetes – Llavors Orientals\)](#)
- [19:30 – 20:30 i 20:30 – 21:30 “Tast de Truites” \(Erik Juarez – Bocins de Bosc\)](#)

Resum: A la jornada durem a terme 5 tipus de tasts (Amanides, Verdures, Melmelades, Sopes Escaldades, i Truites), amb dues sessions de tast per cadascun, i un aforament de 110 participants per sessió. Estareu tastant uns productes elaborats gràcies al coneixement acumulat al llarg de moltes i moltes generacions i que ara estem perdent. Seran productes que us mostraran un univers de gustos i olors per descobrir o que us transportaran a la vostra infància. En cadascun dels tasts podreu degustar entre 10 i 14 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 si aquella truita que us ha agradat tant era de conells, ortigues o espinacs.

Explicació detallada: Us introduïreu en un univers de gustos i olors per descobrir, o que potser en alguns casos us transportarà a aquelles èpoques d'infància en que la utilització d'aquestes plantes era encara més habitual. Deixeu-vos endur per aquest univers i gaudiu-ne. Sereu uns privilegiats. Estareu tastant uns productes elaborats gràcies al coneixement acumulat al llarg de moltes i moltes generacions i que ara estem perdent. Seran productes simples, nutritius, saludables i ecològics. No deixeu perdre aquesta oportunitat pels vostres sentits.

En cadascun dels tasts podreu degustar entre 10 i 14 mostres diferents. La major part estaran elaborades amb plantes silvestres i varietats tradicionals en desús que hem





escollit, combinat i preparat a partir de la informació aportada pels informats degudament adaptada al moment actual. Els informants són totes aquelles persones grans que generosament ens han obert la seva memòria, la seva casa i la seva vida per tal d'explicar-nos tot el que sabien sobre els usos de les plantes silvestres i les varietats tradicionals en desús. Sense ells, que ens han transmès un coneixement acumulat durant generacions, tot això no seria possible. Alhora, algunes de les mostres estaran elaborades amb productes que utilitzeu quotidianament a les vostres cuines, i que es preparen i consumeixen de forma similar a les plantes silvestres que constitueixen la resta de mostres.

Amb la incorporació d'aquest segon grup de mostres podreu comparar els gustos quotidians amb els gustos de les mostres elaborades amb plantes silvestres. I el més interessant, tastareu les mostres sense saber de què estan fetes, i serà després quan descobrireu si aquella truita tant bona que heu tastat és d'espínacs, ortigues o coniells.

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. Així, si les mostres elaborades ortigues i xicoies han estat molt ben valorades, podrem focalitzar esforços per fomentar el cultiu i desenvolupament de productes amb aquestes espècies ja que sabem que tindran una bona acceptació per part dels consumidors.

Totes les mostres que tastareu estan elaborades per l'organització, i presentades per un expert en la matèria que us explicarà, un cop tastades, quines són les característiques de les diferents mostres i com podeu cuinar-les a casa vostra. 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)

No volem que els diners siguin una barrera per poder tastar aquests productes, i sobre tot per defugir de la imatge que els productes naturals i ecològics són quelcom car i massa vegades elitista. Tanmateix, i tot i que tothom que hi col·labora ho fa de forma voluntària, incloent els presentadors dels tasts; l'elaboració dels tasts té una despesa considerable per cadascun dels participants que en prengreu part (ingredients, vaixel·la compostable, infraestructura, ...). Per això, trobant l'equilibri entre garantir que tothom tingui la possibilitat d'accedir-hi, i fer possible la viabilitat econòmica de l'activitat, utilitzem el mètode de Taquilla inversa. Us demanem així que en la mesura de les vostres possibilitats col·laboreu amb l'activitat, alhora que us sentiu lliures de participar-hi encara que no tingueu possibilitats de realitzar cap mena d'aportació.





Totes les persones que col·laboren en l'organització de la jornada, tothom que hi participa d'una o altra forma (ja sigui fent xerrades o tallers, presentant tasts, preparant el dinar, ...), absolutament tothom ho fa de forma voluntària. Ho fem per convicció, perquè hi creiem i perquè volem canviar les coses. Ara us demanem a vosaltres la col·laboració per fer possible que aquesta jornada sigui econòmicament viable. Contribuireu a fer possible que mica en mica les plantes silvestres comestibles, les varietats tradicionals en desús, i el usos tradicionals de la vegetació afavoreixin el desenvolupament d'un model agroalimentari més sostenible i més just, que promogui la dinamització de les zones rurals, la preservació del medi ambient, la conservació de les nostres tradicions, i l'alimentació de qualitat per a tothom.

[\(Tornar a l'índex tasts\)](#)

10:30 – 11:30 i 11:30 – 12:30 “Tast d'amanides” (Astrid Van Ginkel – Fitomón)

Per tu les amanides són només fulles d'enciam i escarola? Les teves amanides consisteixen en agafar una bossa de mesclum del supermercat i abocar-la sobre el plat? Si és així, és normal que consideris l'amanida com un plat monòton i avorrit. En aquest tast et convidem a sortir de la monotonia. I si ja vas venir l'any passat et tornarem a sorprendre, ja que enguany cada mostra serà fruit de la barreja de tres espècies diferents, per fer el tast encara més atractiu i realista. Et posarem al plat nous gustos i textures, espècies que a més a més acostumen a tenir un contingut nutricional molt més ric que les utilitzades normalment en amanida. No tindràs més excuses per dir que les amanides sempre són iguals.

- A càrrec d'Astrid van Ginkel, és llicenciada en Farmàcia, té 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 (Europa, Amèrica, ...), per a la promoció i divulgació de les plantes silvestres i els seus usos.

DADES D'INTERÈS

- Cal [inscripció prèvia](#) (110 places per sessió)
- Cost: taquilla inversa
- Activitat inclosa dins l'**Itinerari Jove** de la Jornada Gastronòmica de les Plantes Oblidades.
- Lloc: sala Polivalent de l'Espai Cívic Centre (C/Trinitat nº 12)

[\(Tornar a l'índex tasts\)](#)



**12:30 – 13:30 i 13:30 – 14:30 “Tast de verdures” (David Balsells – Trempetinaires)**

Quan us diuen que per dinar hi ha verdura pot ser que somrigueu o que arrufeu el nas, però sigui quina sigui la reacció segurament us imaginareu mongetes, cols, bledes, bròquil o potser espinacs; però aquestes són només algunes de les moltes possibilitats que teniu per consumir verdures. I és que hi ha moltes plantes silvestres del nostre entorn i varietats agrícoles tradicionals en desús (molt diferents de les que estem acostumats a consumir) que són excel·lents simplement bullides i amb un raig d'oli. I si no us ho creieu, només uns queda una opció: participeu d'aquest tast i ho descobrireu.

- A càrrec de David Balsells, tècnic dietista i aprenent de remeier. Divulgador dels usos i propietats dels aliments, tant moderns com antics. Col·laborador en les sortides etnobotàniques del grup del Penedès de Flora catalana (www.floracatalana.net) i membre del grup "Trempetinaires" del Vendrell, on experimentem amb receptes de remeis tradicionals vingudes de diversos racons dels Països Catalans.

DADES D'INTERÈS

- Cal [inscripció prèvia](#) (110 places per sessió)
- Cost: taquilla inversa
- Activitat inclosa dins l'**Itinerari Jove** de la Jornada Gastronòmica de les Plantes Oblidades.
- Lloc: sala Polivalent de l'Espai Cívic Centre (C/Trinitat nº 12)

[\(Tornar a l'índex tasts\)](#)



**15:30 – 16:30 i 16:30 – 17:30 “Tast de Mermelades” (Guillem Figueras – Corremarges)**

“Un tast de mermelades? Quina cosa més poc original!” Si això és el que penseu, aneu ben equivocats, ja que més enllà de les mermelades més típiques i d’altres que s’han popularitzat recentment, les plantes silvestres del territori, i també algunes varietats tradicionals de productes que consumim habitualment ens ofereixen moltíssimes possibilitats per a l’elaboració de mermelades i altres dolços d’untar. El resultat són unes textures i gustos d’allò més sorprenents i alhora deliciosos per al paladar. Descobriu-los en aquest tast únic, us agradarà.

- A càrrec de Guillem Figueras Moreu, historiador i recol·lector. És membre dels Corremarges (www.elcorremarges.wordpress.com), un projecte centrat en l’aprofitament de les plantes silvestres i a la divulgació dels usos tradicionals de la vegetació, situat a la Baixa Segarra. Els Corremarges col·laboren amb diversos restaurants i elaboren mermelades, compotes, salses, condiments i xarops a partir de les plantes silvestres de l’entorn; alhora que realitzen sortides i activitats divulgatives per acostar aquets coneixements a tothom que desitgi posar-los en pràctica.

DADES D’INTERÈS

- Cal [inscripció prèvia](#) (110 places per sessió)
- Cost: taquilla inversa
- Activitat inclosa dins l’**Itinerari Jove** de la Jornada Gastronòmica de les Plantes Oblidades.
- Lloc: sala Polivalent de l’Espai Cívic Centre (C/Trinitat nº 12)

[\(Tornar a l’índex tasts\)](#)



**17:30 – 18:30 i 18:30 – 19:30 “Tast de Sopes Escaldades” (Pep Salsetes – Llavors Orientals)**

Esteu farts de les sopes de sobre i dels caldos industrials, però alhora no teniu temps de fer-vos una sopa com cal? Aquest tast és perfecte per a vosaltres, ja que hi descobrireu i aprendreu a fer, tot tipus de sopes elaborades de forma molt senzilla amb productes silvestres i varietats tradicionals oblidades que desconeixem i no utilitzem però que alhora tenim molt més a l'abast del que ens pensem. I el millor de tot, estem convençuts aquestes sopes escaldades us fascinaran. Veniu a comprovar-ho.

- A càrrec de Pep Salsetes, cuiner jubilat i gastrònom. Aquest referent culinari català ha escrit diversos llibres de cuina centrats a recuperar les receptes tradicionals del país, per donar veu i vida a aquells productes de la terra usats antigament, sobre tot a la zona del Vallès. Apassionat de les varietats agrícoles tradicionals i de les males herbes, membre de l'associació Llavors Orientals (www.llavorsorientals.cat) no es cansa de treballar per recuperar els seus usos, ni de transmetre aquest coneixement a tothom qui tingui la sort d'escoltar-lo.

DADES D'INTERÈS

- Cal [inscripció prèvia](#) (110 places per sessió)
- Cost: taquilla inversa
- Activitat inclosa dins l'**Itinerari Jove** de la Jornada Gastronòmica de les Plantes Oblidades.
- Lloc: sala Polivalent de l'Espai Cívic Centre (C/Trinitat nº 12)

[\(Tornar a l'índex tasts\)](#)





19:30 – 20:30 i 20:30 – 21:30 “Tast de Truites” (Erik Juarez – Bocins de Bosc)

Es habitual sentir que de truites se’n pot fer del que es vulgui, que sempre queda bo; però el que ja no és tant habitual es utilitzar la vegetació silvestre per posar en pràctica aquest tòpic. En aquest tast descobrireu que en efecte de truites se’n pot fer de tot, i que si a més a més colliu les plantes silvestres i varietats tradicionals en desús adequades el resultat és molt més que bo, és boníssim. Si voleu descobrir nous gustos i ampliar el repertori de truites que sabeu fer, sens dubte aquest és el vostre tast.

- A càrrec d’Erik Juarez, tècnic en producció agroecològica, amant de la natura salvatge i dels coneixements i pràctiques culturals de les persones que n’han fet ús, i ferm convençut que els usos de les plantes silvestres nostre entorn tenen molt a dir en el dia a dia del segle XXI. Membre del projecte Bocins de Bosc (www.facebook.com/BocinsdeBosc/) treballa perquè tothom pugui (re)descobrir aquest patrimoni i gaudir-ne.

DADES D’INTERÈS

- Cal [inscripció prèvia](#) (110 places per sessió)
- Cost: taquilla inversa
- Activitat inclosa dins l’**Itinerari Jove** de la Jornada Gastronòmica de les Plantes Oblidades.
- Lloc: sala Polivalent de l’Espai Cívic Centre (C/Trinitat nº 12)

[\(Tornar a l’índex tasts\)](#)

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





CICLE DE XERRADES TÈCNIQUES I DIVULGATIVES

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

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

- [Descripció general](#)
- [10:00 – 10:30 Xerrada Inaugural: “Tradició remeiera a l’Anoia” ciència participativa als anys 80 \(Marta Bartrolí Romeu\)](#)
- [10:30 – 11:30 La recuperació de les plantes oblidades com a eina pedagògica \(Esteve Padullés – Guia d’Espais Naturals\)](#)
- [11:30 – 12:30 Un projecte col·lectiu de recuperació del safrà a Catalunya \(Joan Cartanyà - Safracat\)](#)
- [12:30 – 13:30 Canvi etnobotànic. Processos que afavoreixen l'abandonament dels usos de les plantes, i formes de recuperar-los. \(Ugo d’Ambrosio – UB – Institut Botànic\)](#)
- [13:30 – 14:30 Las plantas silvestres de uso alimentario: aliadas de una dieta saludable \(M^a de Cortes Sánchez Mata – Universidad Complutense de Madrid\)](#)
- [15:30 – 16:30 Recuperant i fomentant l’ús de varietats locals a l’hort \(Ester Casas – Les Refardes\)](#)
- [16:30 – 17:30 L’autoproveïment d’aliments a Catalunya. És possible la nostra sobirania alimentària, i com hi poden contribuir les plantes oblidades? \(Pep Tuson – l’ERA\)](#)
- [17:30 – 18:30 La dolçor dels fruits de la terra. Etnobotànica de postres i llepolies a les terres catalanes \(Joan Vallès – UB – Institut Botànic\)](#)
- [18:30 – 19:30 Conreant plantes silvestres al teu hort o jardí \(Gisela Mir i Mark Biffen – Phoenicurus Cardedeu\)](#)
- [19:30 – 20:30 CONECT-e: una plataforma web per a la recuperació participativa de coneixement ecològic tradicional \(Petra Benyei – ICTA – UAB\)](#)
- [20:30 – 21:30 Ens agraden les males herbes? La reincorporació a la dieta d’aquestes plantes oblidades és possible. \(Marc Talavera – UB – Col·lectiu Eixarcolant\)](#)





Descripció general: si teniu ganes de descobrir com podem recuperar l'ús de les plantes silvestres i varietats tradicionals oblidades, 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 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 10 xerrades repartides al llarg de tot el dia. La participació és lliure.

Aquest cicle de xerrades tècniques i divulgatives forma part del Pla Anual de Transferència Tecnològica (PATT), essent una de les Jornades Tècniques que s'inclouen dins el PATT

[\(tornar a l'índex xerrades tècniques i divulgatives\)](#)

10:00 – 10:30 Xerrada Inaugural: “Tradició remeiera a l'Anoia” ciència participativa als anys 80 (Marta Bartrolí Romeu)

“La Tradició Remeiera a l'Anoia. Estudi del fons tradicional de l'Anoia realitzat pels alumnes de 3r de BUP del col·legi Abat Oliba, dirigit i coordinat per Marta Romeu”

Pròleg: “Aquest treball que avui posem a mans del lector, és un treball important tot i la seva modèstia. És un recull fruit de moltes converses i de molts viatges pels pobles de l'Anoia, un treball sense pretensions científiques però que deixa constància escrita de tota una tradició oral que anem perdent. [...] Aquesta professora entusiasta i tenaç que és la Marta Bartrolí ha estat capaç de comunicar el seu entusiasme i la seva il·lusió a una colla de persones, començant pels seus alumnes i acabant per la gent gran. [...] Aquest recull és una bona prova de com es pot fer una bona feina sense grans mitjans.”

Cloenda: “Aquest estudi ha estat el·laborat durant un espai de temps que comprèn el curs 87 – 88 i els dos primers trimestres del curs 88 – 89- Hi ha treballat els nois i noies de 3r de BUP d'ambdós cursos i el llibre que teniu a les manes és la prova d'aquest esforç i il·lusió que l'han fet possible”

Una de les grans eines de les quals disposem per tal d'afavorir la recuperació dels usos tradicionals de la vegetació i aconseguir alhora que les generacions més joves connectin de nou amb l'entorn natural és mitjançant l'educació i la participació ciutadana. El projecte de “Tradició Remeiera a l'Anoia”, coordinat als anys 80 per una professora de francès (i que per tant, de plantes no en sabia gaire, per no dir gens), i desenvolupat gràcies a la tasca col·lectiva de totes els alumnes, és un exemple





immillorable per reflexionar (i fer autocrítica) sobre com podem implicar la societat en general i els infants i joves en particular en la recuperació d'aquest patrimoni.

I encara és més interessant si tenim en compte que 30 anys més tard podem afirmar que, en efecte, de no haver-se realitzat aquest treball, molta de la informació documentada s'hauria perdut per sempre. Perquè tot i que els autors del treball no tenien pretensions científiques aquest llibre és sens dubte un treball científic, un molt bon treball científic, que paradoxalment va ser realitzat com una simple tasca educativa per tal de descobrir la comarca i les seves tradicions per part d'uns alumnes que no eren ni científics ni botànics.

De ben segur que els alumnes participants recorden gratament la feina feta i l'experiència de parlar amb la gent gran i descobrir unes tradicions i usos per ells desconegudes; i alhora la resta de la societat i la comunitat científica podem gaudir d'un coneixement que sense la innocent tasca d'aquells nois i noies de 16 – 17 anys

La pregunta que ens hauríem de fer ara és: Com és que han passat prop de 30 anys i, en un moment on ens omplim la boca amb innovació docent i participació ciutadana, no s'ha realitzat (que en tinguem constància) cap altre projecte similar a tot Catalunya?

- A càrrec de Marta Bartrolí Romeu, la professora que va encarregar als seus alumnes anar a parlar amb la gent gran que tenien més a prop tot preguntant-los els remeis que feien servir, amb el simple objectiu que descobrissin la comarca i les seves tradicions. I d'aquests “deures” particulars, encarregats sense cap mena de pretensió més enllà de la pedagògica, en va acabar sortint també un llibre: “La Tradició Remeiera a l'Anoia”

DADES D'INTERÈS

- Participació lliure. Aforament de l'espai: 150 persones.
- Cost: activitat gratuïta
- Activitat inclosa dins l'**Itinerari Jove** de la Jornada Gastronòmica de les Plantes Oblidades.
- Lloc: sala annexa de l'Espai Cívic Centre (C/Trinitat nº 12)

[\(tornar a l'índex xerrades tècniques i divulgatives\)](#)





10:30 – 11:30 La recuperació de les plantes oblidades com a eina pedagògica (Esteve Padullés – Guia d'Espais Naturals)

La pregunta que ens hauríem de fer ara és: Com és que han passat prop de 30 anys i,

Què significa recuperar varietats tradicionals, plantes silvestres, i els seus usos tradicionals associats? Quins són els valors ètics i culturals que això comporta? Per què és important treballar per la recuperació d'aquests usos i varietats i com és que aquesta tasca té una acceptació creixent? Alhora, quines són les dificultats i barreres a les quals hem de fer front? Parlarem de la importància d'apropar aquesta experiència a l'educació dels infants, i fer-ho de forma transversal per tal que per les futures generacions la utilització d'espècies i varietats que els adults considerem "rarses" sigui quelcom habitual i quotidià.

- A càrrec d'Esteve Padullés, guia d'espais naturals (<http://estevepadulles.blogspot.com.es/>) i excel·lent coneixedor i divulgador dels valors usos del patrimoni natural que ens envolta. Ha realitzat, i realitza, múltiples activitats divulgatives arreu del territori català, incloent també aparicions televisives. Treballa amb centres educatius de la comarca del Bages per tal que des de petits els infants i joves es familiaritzin amb l'ús i el consum de varietats tradicionals i plantes silvestres, i que alhora prenguin consciència de com aquest fet influeix positivament sobre el seu entorn.

DADES D'INTERÈS

- Participació lliure. Aforament de l'espai: 150 persones.
- Cost: activitat gratuïta
- Activitat inclosa dins l'**Itinerari Jove** de la Jornada Gastronòmica de les Plantes Oblidades.
- Lloc: sala annexa de l'Espai Cívic Centre (C/Trinitat nº 12)

[\(tornar a l'índex xerrades tècniques i divulgatives\)](#)





11:30 – 12:30 Un projecte col·lectiu de recuperació del safrà a Catalunya (Joan Cartanyà - Safracat)

El safrà arriba a Catalunya al S.XI i fins a primers del S.XX és un cultiu important. Però com molts d'altres cultius d'aleshores ençà va anar desapareixent fins a esdevenir totalment residual. Tanmateix, ja fa uns anys que aquest cultiu ha tornat a arrelar amb força a moltes zones de Catalunya. Tot va començar amb un petit projecte de cultiu l'any 2007 a la Conca de Barberà i la Segarra, zones on aquest cultiu havia tingut un pes molt important. Ràpidament altres zones que també havien estat productores de safrà van sumar-se a la recuperació d'aquest cultiu, de tal forma que l'any 2011 va començar a gestar-se el projecte SAFRACAT "Safrà de la Catalunya Interior". Avui el projecte agrupa una quarantena de petites parcel·les de productors de 10 comarques diferents, i la superfície s'incrementa any rere any. Alhora, en altres punts de Catalunya han sorgit altres iniciatives de cultiu del safrà de forma independent. Tot plegat permet afirmar que 9 anys després de les primeres experiències de cultiu el safrà ja a tornat a Catalunya, després d'estar prop d'un segle relegat a un cultiu d'autoconsum mantingut només algunes masies. Si el cultiu del safrà s'ha pogut recuperar, perquè no podria recuperar-se el cultiu o aprofitament de tantes altres espècies i varietats que han caigut en desús?

A càrrec de Joan Cartanyà, impulsor i pioner de la recuperació del cultiu de safrà a la Conca de Barberà i del projecte SAFRACAT "Safrà de la Catalunya Interior"

DADES D'INTERÈS

- Participació lliure. Aforament de l'espai: 150 persones.
- Cost: activitat gratuïta
- Activitat inclosa dins l'**Itinerari Jove** de la Jornada Gastronòmica de les Plantes Oblidades.
- Lloc: sala annexa de l'Espai Cívic Centre (C/Trinitat nº 12)

[\(tornar a l'índex xerrades tècniques i divulgatives\)](#)





12:30 – 13:30 Canvi etnobotànic. Processos que afavoreixen l'abandonament dels usos de les plantes, i formes de recuperar-los. (Ugo d'Ambrosio – UB – Institut Botànic)

La relació entre les plantes i les éssers humans és molt dinàmica i complexa, i es caracteritza per canvis que afavoreixen per una banda la introducció de noves pràctiques i, per una altra, l'abandonament de pràctiques passades. A partir d'exemples de Costa Rica i Catalunya, durant aquesta xerrada discutirem alguns dels processos que faciliten la transformació dels coneixements, usos i creences al voltant de les plantes. Al mateix temps, parlarem de possibles formes de recuperar-los i redefinir-los en un context actual.

- Presentat per Ugo D'Ambrosio, (Laboratori de Botànica, Facultat de Farmàcia, Universitat de Barcelona – Institut Botànic), doctor en etnobiologia gràcies als estudis sobre les transicions Agroculinàries de diferents comunitats locals de Costa Rica i actual responsable d'un projecte dedicat a l'estudi de l'etnobotànica urbana a l'àrea metropolitana de Barcelona. Especialista en la investigació i divulgació dels usos tradicionals de la vegetació, i dels processos que comporten l'abandonament dels usos tradicionals de la vegetació. És membre, juntament amb Teresa Garnatje, Airy Gras, Montse Parada i Joan Vallès, del grup de recerca ETNOBIOFIC (www.etnobiopic.cat), dedicat a l'estudi i divulgació de l'etnobotànica dels Països Catalans.

DADES D'INTERÈS

- Participació lliure. Aforament de l'espai: 150 persones.
- Cost: activitat gratuïta
- Activitat inclosa dins l'**Itinerari Jove** de la Jornada Gastronòmica de les Plantes Oblidades.
- Lloc: sala annexa de l'Espai Cívic Centre (C/Trinitat nº 12)

[\(tornar a l'índex xerrades tècniques i divulgatives\)](#)





13:30 – 14:30 Las plantas silvestres de uso alimentario: aliadas de una dieta saludable (M^a de Cortes Sánchez Mata – Universidad Computense de Madrid)

En esta intervención se abordarán los aspectos más relevantes en relación al aporte de nutrientes y compuestos bioactivos de algunas de las plantas silvestres tradicionalmente más consumidas en el área Mediterránea, incluyendo tanto verduras como frutos. Los datos sobre valor nutritivo de estos alimentos son muy escasos; apenas se encuentra información sobre ello en las tablas de composición de alimentos de uso habitual, y los artículos científicos sobre este tema suelen tratar dicha composición de una forma parcial. Por ello, se pretende hacer una revisión general, resaltando aquellas plantas que, a la vista de la literatura científica disponible, representan una aporte más interesante de vitaminas, minerales, fibra u otros compuestos bioactivos, que son de gran interés para mejorar los patrones alimentarios actuales.

- A cargo de M^a 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 Bromatología 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 12 proyectos de investigación, financiados por instituciones públicas y privadas. Ello que ha dado lugar a más de 40 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. Destaca la edición del libro "Mediterranean Wild Edible Plants. Ethnobotany and Food Composition Tables", en el que se recopila una intensa actividad investigadora en el estudio de la composición nutricional de las plantas silvestres comestibles.

DADES D'INTERÈS

- Participació lliure. Aforament de l'espai: 150 persones.
- Cost: activitat gratuïta
- Activitat inclosa dins l'**Itinerari Jove** de la Jornada Gastronòmica de les Plantes Oblidades.
- Lloc: sala annexa de l'Espai Cívic Centre (C/Trinitat nº 12)

[\(tornar a l'índex xerrades tècniques i divulgatives\)](#)





15:30 – 16:30 Recuperant i fomentant l'ús de varietats locals a l'hort (Ester Casas – Les Refardes)

Recuperar les varietats locals i garantir-ne la conservació per a les generacions futures vol dir catalogar aquestes varietats però sobre tot aconseguir que es tornin a utilitzar en el dia a dia i no restin només conservades en bancs de llavors. Aquesta tasca, que fa uns anys hauria pogut semblar una utopia, és avui en dia una realitat creixent que de la ma de persones i projectes com el de “Les Refardes” es va obrint camí. En aquesta xerrada veurem com des del no res es pot aconseguir recuperar unes varietats locals que probablement estaven a punt de desaparèixer i aconseguir que anys després unes llavors que sols tenia (per exemple) una senyora gran puguin ser cultivades per centenars d'agricultors d'arreu de Catalunya. I el més important, veurem què comporta que llavors de varietats tradicionals, i no altres d'altres de comercials i registrades, es conservin i cultivin, tot conservant per a les generacions futures un patrimoni forjat durant mil·lennis.

- A càrrec d'Ester Casas, membre de “Les Refardes” (llavors.lesrefardes.com), un projecte que ha aconseguit recuperar de l'oblit centenars de varietats agrícoles tradicionals, que ara de nou poden ser cultivades per tothom qui ho desitgi.

DADES D'INTERÈS

- Participació lliure. Aforament de l'espai: 150 persones.
- Cost: activitat gratuïta
- Activitat inclosa dins l'**Itinerari Jove** de la Jornada Gastronòmica de les Plantes Oblidades.
- Lloc: sala annexa de l'Espai Cívic Centre (C/Trinitat nº 12)

[\(tornar a l'índex xerrades tècniques i divulgatives\)](#)





16:30 – 17:30 L'autoproveïment d'aliments a Catalunya. És possible la nostra sobirania alimentària, i com hi poden contribuir les plantes oblidades? (Pep Tuson – L'ERA)

Tenint en compte les característiques demogràfiques, les possibilitats de cultiu i les característiques de la dieta, determinarem si realment seria possible l'autoproveïment d'aliments (i per tant la sobirania alimentària) a Catalunya, quins canvis s'haurien de produir per tal que això fos possible, i com poden contribuir-hi la recuperació dels usos de les plantes silvestres comestibles i les varietats agrícoles tradicionals en desús. Quina és la dieta mitjana actual? I l'estructura actual dels cultius i de les produccions? Quins són els desajustos entre la dieta i la producció agrària, i per tant quina és la dependència exterior (importacions, exportacions)?

Una proposta de futur: dieta saludable + sistema de cultiu ecològic + una agricultura molt diversificada. Amb aquest sistema de producció, seria possible produir els aliments que necessitem set milions i mig de persones?

- A càrrec de Josep Tuson Valls, enginyer Tècnic Agrícola especialitzat en cultius extensius de secà. Va treballar durant 5 anys (1970-75) com a assessor en projectes de desenvolupament rural a Burkina Fasso. El 1977 vaig ingressar al Servei d'Extensió Agrària (SEA), i d'aleshores ençà ha treballat a Berga, primer al SEA i després a l'Oficina Comarcal del departament d'Agricultura a Berga, en tasques de divulgació, experimentació i administració com a cap de l'Àrea Agrícola fins al 2010. Ha realitzat camps d'experimentació i de seguiment per observar l'adaptació i les possibilitats al Berguedà de diversos cultius, especialment de les lleguminoses de gra per a consum humà; així com estudis per determinar la relació entre la sobirania alimentària, els tipus i sistemes de cultiu, i les possibilitats d'un territori com Catalunya d'esdevenir sobirà alimentàriament parlant. Podeu consultar algunes de les publicacions a la revista *Agrocultura*, editada per l'associació L'ERA, associació on actualment participa com a voluntari en diversos projectes i tasques divulgatives.

DADES D'INTERÈS

- Participació lliure. Aforament de l'espai: 150 persones.
- Cost: activitat gratuïta
- Activitat inclosa dins l'**Itinerari Jove** de la Jornada Gastronòmica de les Plantes Oblidades.
- Lloc: sala annexa de l'Espai Cívic Centre (C/Trinitat nº 12)

[\(tornar a l'índex xerrades tècniques i divulgatives\)](#)





17:30 – 18:30 La dolçor dels fruits de la terra. Etnobotànica de postres i llepolies a les terres catalanes (Joan Vallès – UB – Institut Botànic)

L'etnobotànica estudia les relacions entre els grups humans i la biodiversitat vegetal: com les persones anomenem, (re)coneixem, trobem, recollim, preparam, conservem i fem servir les plantes, en definitiva, com les gestionem. Dins de les modalitats d'ús, l'alimentària hi té una rellevància espacial. En aquesta comunicació ens ocuparem d'un dels aspectes probablement menys explorats del coneixement popular sobre les plantes que mengem: la seva participació en postres, altres dolços i tota mena de llaminadures.

- A càrrec de Joan Vallès Xirau, catedràtic del Laboratori de Botànica de la Facultat de Farmàcia de la UB i membre d'una unitat associada CSIC a l'Institut Botànic de Barcelona. És corresponsable, juntament amb Teresa Garnatje, del grup de recerca ETNOBIOFIC (www.etnobioc.cat) del qual formen part també Ugo D'Ambrosio, Airy Gras i Montse Parada, dedicat a l'estudi i la divulgació de l'etnobotànica dels Països Catalans. En les darreres dècades ha realitzat i coordinat múltiples projectes centrats en la recuperació del coneixement tradicional sobre la flora. És un referent en el camp de l'etnobotànica, a nivell català, estatal i europeu.

DADES D'INTERÈS

- Participació lliure. Aforament de l'espai: 150 persones.
- Cost: activitat gratuïta
- Activitat inclosa dins l'**Itinerari Jove** de la Jornada Gastronòmica de les Plantes Oblidades.
- Lloc: sala annexa de l'Espai Cívic Centre (C/Trinitat nº 12)

[\(tornar a l'índex xerrades tècniques i divulgatives\)](#)





18:30 – 19:30 Conreant plantes silvestres al teu hort o jardí (Gisela Mir i Mark Biffen – Phoenicurus Cardedeu)

Quan deixem de percebre les plantes adventícies com a amenaça i les coneixem i valorem, veurem com tenen cabuda al jardí o hort, com a plantes que aporten bellesa i collites, i sense la feina que ens suposen els cultius pròpiament dits. A més, amb les seves propietats nutricionals i adaptació al sòl i al clima, sorprèn que no les conreem. En aquesta xerrada descobrirem quines són i com gestionar-les bé, i entendrem com mitjançant la seva incorporació en espais com jardins o horts es pot fomentar la seva utilització.

A càrrec de Gisela Mir i Mark Biffen, impulsors del projecte Phoenicurus (phoenicurus.wordpress.com), creat a finals del 2009 amb la voluntat de ser un projecte viu i sostenible basat en els principis de la permacultura, mitjançant el qual donen a conèixer que una agricultura a petita escala pot ser factible, respectuosa i productiva. I tot utilitzant de forma combinada sota el format de “bosc comestible” més de 200 espècies de plantes pluriennals útils, ja siguin silvestres o varietats agrícoles tradicionals.

DADES D'INTERÈS

- Participació lliure. Aforament de l'espai: 150 persones.
- Cost: activitat gratuïta
- Activitat inclosa dins l'**Itinerari Jove** de la Jornada Gastronòmica de les Plantes Oblidades.
- Lloc: sala annexa de l'Espai Cívic Centre (C/Trinitat nº 12)

[\(tornar a l'índex xerrades tècniques i divulgatives\)](#)





19:30 – 20:30 CONECT-e: una plataforma web per a la recuperació participativa de coneixement ecològic tradicional (Petra Benyei – ICTA – UAB)

La importància del coneixement ecològic tradicional (CET) per a la conservació de la biodiversitat i la gestió dels ecosistemes ha despertat l'interès per preservar, mantenir i fomentar aquest tipus de coneixements en greu risc de desaparició. Presentarem un projecte que es basa la creació de una plataforma digital interactiva (www.conecte.es), en format wiki que permet registrar-se i compartir a través de la web els coneixements i pràctiques tradicionals que cadascun dels usuaris hagi pogut documentar i aprendre de les persones grans del seu entorn. D'aquesta manera tothom qui ho desitgi podrà accedir i consultar aquesta informació des del mòbil mateix, i alhora aportar-hi els seus coneixements, tot adaptant la conservació i transmissió del coneixement ecològic tradicional a la realitat del segle XXI.

- A càrrec de Petra Benyei, investigadora de l'ICTA (Institut de Ciència i Tecnologia Ambientals de la Universitat Autònoma de Barcelona), on treballa en el projecte CONECT-e (Compartiendo el CONocimiento ECológico Tradicional), que té com a objectiu el desenvolupament d'eines de ciència ciutadana que permetin completar l'inventari de coneixements ecològics tradicionals i incrementar el grau de coneixement i l'interès vers els coneixements agroecològics tradicionals de les generacions més joves.

DADES D'INTERÈS

- Participació lliure. Aforament de l'espai: 150 persones.
- Cost: activitat gratuïta
- Activitat inclosa dins l'**Itinerari Jove** de la Jornada Gastronòmica de les Plantes Oblidades.
- Lloc: sala annexa de l'Espai Cívic Centre (C/Trinitat nº 12)

[\(tornar a l'índex xerrades tècniques i divulgatives\)](#)





20:30 – 21:30 Ens agraden les males herbes? La reincorporació a la dieta d'aquestes plantes oblidades és possible. (Marc Talavera – UB – Col·lectiu Eixarcolant)

En aquesta xerrada descobrirem quins van ser els resultats obtinguts en les sessions de tasts de la 1a Jornada Gastronòmica de les Plantes Oblidades, per tal de comprovar si organolèpticament parlant les més de 40 mostres diferents elaborades amb plantes silvestres van ser ben rebudes pels consumidors. A partir d'aquí determinaríem si la reincorporació a la dieta quotidiana d'aquestes plantes seria possible i quins serien els aspectes claus a treballar per tal que aquesta possibilitat esdevingués una realitat. D'entrada només us avancem que més del 70% de les mostres analitzades van obtenir una valoració organolèptica igual o superior als productes de consum habitual utilitzats com a control.

- A càrrec de Marc Talavera Roma, investigador a la facultat de Biologia de la Universitat de Barcelona, i president del Col·lectiu Eixarcolant. Està realitzant la teisi doctoral a la Universitat de Barcelona, centrant-se en la recuperació dels usos tradicionals de la vegetació com a eina a partir de la qual afavorir el desenvolupament d'un model agroalimentari més sostenible. Especialitzat en etnobotànica, agroecologia, ecologia forestal i divulgació científico-ambiental; i molt conscient que la recerca ha de transcendir les fronteres de la universitat, compagina la recerca científica amb la tasca divulgativa per tal de contribuir a l'aplicació real i a la funció transformadora de les investigacions realitzades.

DADES D'INTERÈS

- Participació lliure. Aforament de l'espai: 150 persones.
- Cost: activitat gratuïta
- Activitat inclosa dins l'**Itinerari Jove** de la Jornada Gastronòmica de les Plantes Oblidades.
- Lloc: sala annexa de l'Espai Cívic Centre (C/Trinitat nº 12)

[\(tornar a l'índex xerrades tècniques i divulgatives\)](#)

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





TALLERS PER A GRANS I PETITS ([tornar a l'índex general de continguts](#))

ÍNDIX TALLERS PER A GRANS I PETITS (Cliqueu sobre l'aparat que us interessi per accedir directament a la informació corresponent)

- [Descripció general](#)
- [10:00 – 11:00 Infusions amb els cinc sentits \(Gemma – Herbes de l'Alt Pirineu, i Pilar - Milfulles\)](#)
- [10:00 – 11:00 Elaboració d'un unguent pel dolor \(Mercè Serra – Oliu\)](#)
- [11:00 – 12:00 Fajol, psyllium i lli: com elaborar magdalenes amb farines de varietats tradicionals i plantes silvestres \(L'Aresta\)](#)
- [11:00 – 12:00 Tast de sals aromatitzades de les Salines de Vilanova de la Sal \(Miquel – Associació Catalana de Lleure Formatiu\)](#)
- [12:00 – 13:00 Elaboració de diferents tipus de formatge fresc utilitzant herbacol com a quall \(Associació el Cingle Vermell\)](#)
- [13:00 – 14:00 La gastronomia dels camins, entrants silvestres \(Pilar Herrera i Marisa Benavente – Champanela\)](#)
- [13:00 – 14:00 Elaboració de sals d'herbes amb plantes de les Garrigues \(Ferran Obiols – Parc de les Olors de l'Albi\)](#)
- [16:00 – 17:00 Elaboració de galetes amb cereals antics i plantes silvestres \(Associació el Cingle Vermell\)](#)
- [16:00 – 17:00 Vols aprendre a guarir picades, cops i ferides amb plantes? \(Núria Baucells – Som Orgànics\)](#)
- [17:00 – 18:00 Fem tupina! Posem en pràctica aquest tradicional mètode de conservació dels aliments \(Marta – Xolís d'Adons\)](#)
- [17:00 – 18:00 Els millors remeis de les àvies remeieres de la Garrotxa \(Àvies remeieres de la Garrotxa\)](#)





- [18:00 – 19:00 Elaboració de galetes amb agulles de pi \(Roser Soms – El Carrer de les Cuinetes\)](#)
- [18:00 – 19:00 Conect-e: com cercar i compartir coneixements tradicionals de la vegetació amb el mòbil \(Petra Benyei – ICTA – UAB\)](#)
- [19:00 – 20:00 La utilització de l'ortiga en cru: batuts, salses, i molt més. \(Albert Fonseca i Mandarine Sky\)](#)
- [19:00 – 20:00 Tots els trucs de la calèndula, per millorar els preparats d'aquesta espècie \(Núria Gavaldà – Essències de Tuixent\) TI, 20 pax.](#)

Descripció general: Moltes vegades ens oblidem d'allò que ens expliquen, però difícilment ens oblidem d'allò que fem amb les pròpies mans. Per això us oferim una quinzena de tallers per tal que a més de mirar i escoltar pugueu fer. I si, són tallers on les plantes silvestres i les varietats tradicionals oblidades seran les protagonistes, per comprovar i experimentar de primera mà com podem utilitzar aquestes espècies per diferents finalitats. Per exemple, us atreviu a cuinar l'ortiga en cru? Sabeu fer galetes amb agulles de pi? Coneixeu la tupina? I del formatge amb herbacol, que en dieu? I d'ungüents pel dolor en sabeu? A, i com podem empeltar els fruiters tradicionals? Aquests tallers i molt més són els que trobareu a la Jornada. Estigueu atents i preneu nota, perquè així un cop podreu ser vosaltres els qui impartiu el taller. Places limitades a 15 – 25 participants, en funció de taller. Cal inscripció prèvia.

[\(tornar a l'índex tallers\)](#)





10:00 – 11:00 Infusions amb els cinc sentits (Gemma – Herbes de l'Alt Pirineu, i Pilar - Milfulles) TI, 20 pax.

Com són les infusions que preneu en el vostre dia a dia? Coneixeu quines plantes del territori podem utilitzar per no haver de recórrer sempre a productes com el te o el cafè? Quines són les propietats de les plantes que utilitzem en les infusions, i com això afecta al nostre organisme? Si sentiu inquietud per alguna d'aquestes preguntes i voleu ampliar el vostre ventall d'infusions tot utilitzant plantes que de ben segur teniu més a prop del que us penseu, aquest és el vostre taller.

- A càrrec de Gemma, impulsora del projecte Herbes de l'Alt Pirineu, on treballen per recuperar els aprofitaments i usos de la vegetació del Pirineu i revitalitzar així el territori; i Pilar, impulsora del projecte Milfulles Agroecologia, per fomentar l'ús de les plantes silvestres en les infusions del dia a dia i fomentar així el benestar personal i la relació amb l'entorn natural.

DADES D'INTERÈS

- Cal [inscripció prèvia](#) (20 places)
- Cost: Taquilla Inversa
- Activitat inclosa dins l'**Itinerari Jove** de la Jornada Gastronòmica de les Plantes Oblidades.
- Lloc: Casal del Passeig (Passeig Verdaguer, nº 67)

[\(tornar a l'índex tallers\)](#)



**10:00 – 11:00 Elaboració d'un ungüent pel dolor (Mercè Serra – Oliu) 6€, 20 pax.**

Aprendrem a utilitzar les plantes medicinals del nostre entorn per elaborar un ungüent pel dolor. Posarem en pràctica el procés d'elaboració per tal de fer el nostre propi ungüent, i tots els participants del taller s'enduran un ungüent cap a casa, per així poder comprovar que a més a més de ser una activitat divertida el resultat també és efectiu.

- A càrrec de Mercè Serra, responsable d'Oliu (oliu.blogspot.com.es), un projecte d'artesania amb plantes i olis naturals que utilitza els millors ingredients que ens ofereix l'entorn natural per elaborar tot tipus de productes de tipus cosmètic i terapèutic, posant en pràctica el fet que del nostre entorn natural ho podem obtenir pràcticament tot.

DADES D'INTERÈS

- Cal [inscripció prèvia](#) (20 places)
- Cost: 6€
- Lloc: Casal del Passeig (Passeig Verdaguer, nº 67)

[\(tornar a l'índex tallers\)](#)





11:00 – 12:00 Fajol, psyllium i lli: com elaborar magdalenes amb farines de varietats tradicionals i plantes silvestres (L'Aresta) 6€, 20 pax.

En aquest taller, prepararem (i tastarem!) magdalenes de farina de fajol, un gra sense gluten de la família de les Poligonàcies, cultivat sobre tot a la Garrotxa. Explicarem com podem fer servir les propietats del lli i del plantatge per obtenir una magdalena sense gluten i sense ous (vegana) però airejada. Un nou concepte de pastisseria és possible, i les varietats tradicionals i plantes silvestres tenen molt a dir-hi, ho descobriràs en aquest taller, no en tinguis cap mena de dubte!

- A càrrec de L'Aresta Cooperativa (arestacooperativa.com), un projecte agroecològic, cooperatiu i autogestionari que té com a objectiu promoure l'agroecologia, la sobirania alimentària, la cooperació social i un món rural viu. Elaboren pans amb ingredients ecològics, llevat mare natural i forn de llenya. Treballen cooperant amb altres projectes i pageses properes. Potencien la recuperació de farines locals, moltes en molí de pedra, de cereals de varietats antigues, locals i tradicionals. També elaboren altres productes de fleca, com coques, panadons, magdalenes, carquinyolis, galetes o pastissos. Alhora realitzen activitats i tallers a escoles, instituts i altres centres formatius per donar a conèixer i experimentar, mitjançant dinàmiques participatives, l'agroecologia, el cooperativisme i l'autogestió. Desenvolupen també projectes de recerca en els mateixos àmbits per tal de recollir i difondre experiències i aprenentatges col·lectius i contribuir al desenvolupament de pràctiques crítiques i transformadores.

DADES D'INTERÈS

- Cal [inscripció prèvia](#) (20 places)
- Cost: 6€
- Lloc: Casal del Passeig (Passeig Verdaguer, nº 67)

[\(tornar a l'índex tallers\)](#)





11:00 – 12:00 Tast de sals aromatitzades de les Salines de Vilanova de la Sal (Miquel – Associació Catalana de Lleure Formatiu) TI, 20 pax.

En aquest taller tindreu el privilegi de tastar diferents tipus de sals obtingudes a les recuperades Salines de Vilanova de la Sal, a la comarca de la Noguera, degudament mesclades amb plantes aromàtiques de la zona. I és que ni totes les sals són iguals ni totes les barreges d'herbes que hi podem posar hi donen el mateix gust. Gaudireu tastant i alhora aprendreu com fer una bona sal aromatitzada amb herbes que tenim molt a l'abast.

- A càrrec de l'Associació Catalana de Lleure formatiu (ASCALFO - www.ascalfo.cat), que s'encarrega de la recuperació de les Salines de Vilanova de la Sal, l'explotació de les quals es remunta més enllà de l'època romana però que van ser abandonades l'any 1989. Gràcies a la recuperació de les salines és possible la recuperació del patrimoni cultural, històric i etnològic que representen; i alhora permeten tornar a emprar la vegetació de l'entorn per elaborar un producte tant senzill però tant bo com la sal d'herbes.

DADES D'INTERÈS

- Cal [inscripció prèvia](#) (20 places)
- Cost: Taquilla Inversa
- Activitat inclosa dins l'**Itinerari Jove** de la Jornada Gastronòmica de les Plantes Oblidades.
- Lloc: Casal del Passeig (Passeig Verdaguer, nº 67)

[\(tornar a l'índex tallers\)](#)





12:00 – 13:00 Elaboració de diferents tipus de formatge fresc utilitzant herbacol com a quall (Associació el Cingle Vermell) TI, 20 pax.

Sabeu com es produeix el procés de transformació de la llet per tal d'obtenir-ne formatge? Coneixeu que per dur a terme aquest procés de quallat tradicionalment s'ha utilitzat la flor d'una planta molt semblant a l'escarxofera anomenada herbacol? Us agradaria aprendre a fer diferents tipus de formatge fresc i a més a més degustar-los? En aquest taller elaborareu diferents tipus de formatge fresc a partir de llet de cabra ecològica utilitzant herbacol com a quall; i per comprovar si el resultat ha estat bo i decidir quin faríeu a casa acabareu degustant-los. I és que les plantes no només ens serveixen com a aliment per si mateixes, sinó que fan possible que gaudim d'un producte tant i tant bo com és el formatge, ho sabíeu?

- A càrrec de l'Associació Cingle Vermell (www.facebook.com/associaciocinglevermell/), situada a terme municipal d'Alforja – Baix camp, que vetlla per la recuperació dels oficis antics com a eina per desenvolupar un estil de vida sostenible i respectuós amb l'entorn natural. El projecte, situat en un entorn privilegiat, sota la cinglera del Cingle Vermell està recuperant els oficis de pastor, carboner, formatger artesà, bosquerol, lleter, forner, i hortolà. Tenen un ramat de cabres que pastura per zones forestals tot aclarint el sotabosc, i de la seva llet, amb molta cura i sensibilitat se'n fan els formatges. També elaboren pa de manera artesanal amb forn de llenya, i galetes, magdalenes també amb forn de llenya, tot provinent d'agricultura tradicional i ecològica i aprofitant al màxim els recursos que ens ofereix l'entorn, sempre amb el màxim respecte vers l'entorn natural i cultural.

DADES D'INTERÈS

- Cal [inscripció prèvia](#) (20 places)
- Cost: Taquilla Inversa
- Activitat inclosa dins l'**Itinerari Jove** de la Jornada Gastronòmica de les Plantes Oblidades.
- Lloc: Casal del Passeig (Passeig Verdaguer, nº 67)

[\(tornar a l'índex tallers\)](#)





13:00 – 14:00 La gastronomia dels camins, entrants silvestres (Pilar Herrera i Marisa Benavente – Champanela) TI, 20pax.

Al llarg de milers i milers d'anys els nostres avantpassats han trobat en la flora del seu entorn aliment i medicina, fibres per teixir cordes i roba, material per fer eines i habitacles: arrels, fulles, fruits, escorces, tubercles, llavors i tiges, de tot en treien profit. Dins de cadascú de nosaltres jau un recol·lector que vol intervenir activament en la seva alimentació, que es vol alliberar una mica de les dependències que ens ha creat el sistema i es vol nodrir d'allò que troba a la natura.. En aquest taller elaborarem i degustarem entrants originals i senzills a base de plantes silvestres. Heu provat mai brotxetes de formatge amb herbes de marge? I tempura de borratja? O potser millor cruixent de flors de pastanaga? Veniu al taller i ho descobrireu!

- A càrrec de Pilar Herrera i Marisa Benavente, divulgadores etnobotàniques, membre actives de l'associació Floracatalana.net i col·laboradores de "Remeiers i Remeires de Girona". Fa set anys que han iniciat, sota el nom de Champanela ("silvestre" en occità) un projecte que inclou tallers de cosmètica natural, d'econeteja, itineraris botànics, passejades gastronòmiques i tallers de remeis naturals.

DADES D'INTERÈS

- Cal [inscripció prèvia](#) (20 places)
- Cost: Taquilla Inversa
- Activitat inclosa dins l'**Itinerari Jove** de la Jornada Gastronòmica de les Plantes Oblidades.
- Lloc: Casal del Passeig (Passeig Verdaguer, nº 67)

[\(tornar a l'índex tallers\)](#)





13:00 – 14:00 Elaboració de sals d'herbes amb plantes de les Garrigues (Ferran Obiols – Parc de les Olors de l'Albi) TI, 20 pax.

La manipulació i transformació d'aliments és tant antiga com l'home mateix. Constitueix una de les primeres manifestacions culturals i malgrat el pas dels segles, la utilització de noves tecnologies i el refinament en l'elaboració de viandes, en essència res no ha canviat gaire. En aquest sentit, des del paleolític, el morter esdevé un element gairebé tant indispensable i omnipresent com el foc. Al llarg de la història els morters han estat emprats per picar, aixafar, esmicolar, triturar i moldre tot tipus d'ingredients: cereals, llegums i fruits, però també herbes i espècies, tant per a usos culinàries com medicinals.

La sal d'herbes és un dels productes estrella de les Basselles. Amb poc més de tres anys d'elaboració ininterrompuda hem aconseguit fidelitzar un petit grup de clients que l'esperen amb candaletes, doncs valoren moltíssim la seva senzillesa i versatilitat. Es tracta d'un condiment alimentari elaborat a partir de deu herbes aromàtiques diferents, mixturades amb sal iodada del mediterrani, adient per assaonar un amplíssim ventall de plats: carn, peix, amanides, pastes, arrossos, etc. En lloc de morter, utilitzem una picadora elèctrica per tal de polvoritzar les herbes de forma ràpida i efectiva. Vine al taller i aprendràs a elaborar la sal d'herbes de les Basselles, per tal que tu també en puguis gaudir!

- A càrrec de Roser Carol Casas, vidriera i llicenciada en Administració i Direcció d'Empreses per la UAB. Directora d'activitats de lleure infantil i juvenil i impulsora de Les Basselles (www.parcedelesolors.com/parc-de-les-olors-les-basselles), el jardí etnobotànic visitable ubicat a la Vall de la Coma, al terme municipal de la vila de l'Albi, comarca de les Garrigues.

DADES D'INTERÈS

- Cal [inscripció prèvia](#) (20 places)
- Cost: Taquilla Inversa
- Activitat inclosa dins l'**Itinerari Jove** de la Jornada Gastronòmica de les Plantes Oblidades.
- Lloc: Casal del Passeig (Passeig Verdaguer, nº 67)

[\(tornar a l'índex tallers\)](#)





16:00 – 17:00 Elaboració de galetes amb cereals antics i plantes silvestres (Associació el Cingle Vermell) TI, 20 pax.

Les galetes, un producte indispensable en la major part de llars, ja sigui per esmorzar, per matar el cuquet a mig matí, com a sobretaula o per berenar, i que tanmateix majoritàriament desconeixem de quins ingredients està format. Podria ser que el desconeixement vingués per la complexitat de la seva elaboració, però res més lluny d'això, fer galetes és senzill, fàcil, ràpid i divertit, i a més a més podem emprar moltíssims productes diferents (tant varietats tradicionals com plantes silvestres) per elaborar-les. En aquest taller aprendrem alguna de les receptes que es poden dur a terme, i després de tastar les galetes que haureu elaborat ja decidiu si manteniu la recepta o hi incorporeu millores a mida pels vostres paladars.

- A càrrec de l'Associació Cingle Vermell (www.facebook.com/associaciocinglevermell/), situada a terme municipal d'Alforja – Baix camp, que vetlla per la recuperació dels oficis antics com a eina per desenvolupar un estil de vida sostenible i respectuós amb l'entorn natural. El projecte, situat en un entorn privilegiat, sota la cinglera del Cingle Vermell està recuperant els oficis de pastor, carboner, formatger artesà, bosquerol, lleter, forner, i hortolà. Tenen un ramat de cabres que pastura per zones forestals tot aclarint el sotabosc, i de la seva llet, amb molta cura i sensibilitat se'n fan els formatges. També elaboren pa de manera artesanal amb forn de llenya, i galetes, magdalenes també amb forn de llenya, tot provinent d'agricultura tradicional i ecològica i aprofitant al màxim els recursos que ens ofereix l'entorn, sempre amb el màxim respecte vers l'entorn natural i cultural.

DADES D'INTERÈS

- Cal [inscripció prèvia](#) (20 places)
- Cost: Taquilla Inversa
- Activitat inclosa dins l'**Itinerari Jove** de la Jornada Gastronòmica de les Plantes Oblidades.
- Lloc: Casal del Passeig (Passeig Verdaguer, nº 67)

[\(tornar a l'índex tallers\)](#)





16:00 – 17:00 Vols aprendre a guarir picades, cops i ferides amb plantes? (Núria Baucells – Som Orgànics) TI, 20 pax.

D'acord, els remeis casolans no són vàlids per tot, però tampoc serveixen per alleujar el dolor dolor d'una picada d'insecte, un cop o una rascada? Comprovareu que de forma senzilla i casolana es poden elaborar remeis efectius per tal de combatre aquestes nafres del dia a dia, la qual cosa ens permetrà reservar la medicina de farmàcia per mals majors i donar un oportunitat a les plantes per a les dolències més comunes. Elaborarem dos unguents diferents mitjançant l'ús de plantes silvestres, un per guarir picades i un altre per guarir cops i ferides, us hi atreviu?

A càrrec de Núria Baucells membre de Som Orgànics (somorganics.cat), un projecte format per persones que creuen que la vida en un entorn rural de muntanya és possible gracies al que la natura ens proporciona. Practiquen l'Agroecologia Conscient. Cultiven plantes medicinals, culinàries i d'horta. Cuiden pollastres i gallines. Tot de forma ecològica. Abasteixen a altres persones i famílies que volen menjar i cuidar-se de forma saludable. Treballen amb moneda social, moneda corrent i intercanvis. Tot plegat per fomentar els vincles amb l'entorn natural i un estil de vida més sostenible.

DADES D'INTERÈS

- Cal [inscripció prèvia](#) (20 places)
- Cost: Taquilla Inversa
- Activitat inclosa dins l'**Itinerari Jove** de la Jornada Gastronòmica de les Plantes Oblidades.
- Lloc: Casal del Passeig (Passeig Verdaguer, nº 67)

[\(tornar a l'índex tallers\)](#)





17:00 – 18:00 Fem tupina! Posem en pràctica aquest tradicional mètode de conservació dels aliments (Marta – Xolís d'Adons) 6€, 20 pax.

T'has preguntat mai com s'ho feien, fa tant sols mig segle, per conservar la carn, en un moment en que eren molts els indrets on encara no hi havia electricitat? Potser coneixes que l'assecaven o la salaven, però el mètode de conservació més habitual no era aquest, sinó que consistia en la utilització com a conservant d'un producte que avui en dia coneixem molt bé: l'oli d'oliva. La tècnica de conservació s'anomena Tupina, i permetia disposar d'un aliment escàs i molt valorat aleshores com era la carn, especialment la carn de porc, que es matava un cop l'any i es dosificava la carn obtinguda durant tot l'any. La Tupina permetia conservar la carn en bon estat, i amb unes propietats organolèptiques excel·lents, per als moments que requerien més despesa energètica, com podien ser la sega dels cereals o la verema. Si no heu provat mai la Tupina i voleu descobrir aquest mètode de conservació tant típic de casa nostra i alhora tant bo, aquest és el vostre taller. I el millor de tot, tothom qui participi del taller s'endurà un pot de la tupina que haurà elaborat.

- A càrrec de Marta, responsable de Xolís d'Adons (www.xolisdadons.cat), un projecte situat a Adons, un petit poble pirinenc de l'Alta Ribagorça emplaçat a 1400 metres per sobre del nivell del mar. La voluntat del projecte és recuperar l'art autòcton de l'elaboració artesanal de la carn del porc, treballant la producció artesana i l'assecatge 100% natural de l'embotit amb els vaires procedents de l'Aneto i la Maladeta, recuperant també els mètodes de conservació tradicional com és la tupina. Obtenen un producte artesà de molt alta qualitat, sense cap conservant ni colorant, tali com es feia fa dècades però malauradament una excepció avui en dia.

DADES D'INTERÈS

- Cal [inscripció prèvia](#) (20 places)
- Cost: 6€
- Lloc: Casal del Passeig (Passeig Verdaguer, nº 67)

[\(tornar a l'índex tallers\)](#)





17:00 – 18:00 Els millors remeis de les àvies remeieres de la Garrotxa (Àvies remeieres de la Garrotxa) TI, 20 pax.

En aquesta taller / demostració de Remeis de les Àvies remeieres de la Garrotxa, tindreu el que a hores d'ara ja es pot considerar un privilegi, i és que persones grans que han après els coneixements i els usos de les plantes al llarg de l'experiència vital i per transmissió oral ens transmetran a nosaltres alguns d'aquestes coneixements. Concretament, parlarem dels usos i propietats de les plantes (silvestres) fresques de temporada, de com elaborar un xarop per augmentar les defenses o de com fer un puro pel dolor, entre d'altres remeis que de ben segur sorgiran al llarg de l'activitat. Així, potser algun dia allò que apregueu ho podreu explicar i utilitzar amb els vostres fills, tot dient-los que van ser unes avies les qui us ho van explicar, i que al seu torn aquestes àvies ho havien après de les seves àvies, perpetuant d'aquesta manera un coneixement ancestral en greu perill de desaparició.

- A càrrec de l'Anna M^a Colomer, la Mercè Texidor, la Maria Rigart, l'Àngels Artigues, l'Olga Pérez, en Lluís Borrell i la Teresa Amat, que formen el grup de "Les Avies Remeieres" de l'Associació Pedra Tosca de Les Preses (La Garrotxa) (associaciopedratosca.cat/les-avies-remeieres/), un grup d'Àvies Remeieres que es reuneix tots els divendres primers de mes per realitzar diferents sortides de camp on observen les plantes en el seu habitat natural, i on cadascú parla del que coneix i on es comparteixen les propietats, els usos i costums antics de les herbes tant a nivell medicinal, com cosmètic i/o alimentari. Recentment han editat el llibre "Guarir amb plantes remeieres" que és un recull de remeis populars i alhora un testimoni d'una saviesa poc coneguda però mereixedora d'un gran reconeixement i que cal evitar que desaparegui.

DADES D'INTERÈS

- Cal [inscripció prèvia](#) (20 places)
- Cost: Taquilla Inversa
- Activitat inclosa dins l'**Itinerari Jove** de la Jornada Gastronòmica de les Plantes Oblidades.
- Lloc: Casal del Passeig (Passeig Verdaguer, nº 67)

[\(tornar a l'índex tallers\)](#)





18:00 – 19:00 Elaboració de galetes amb agulles de pi (Roser Soms – El Carrer de les Cuinetes) 3€, 20 pax.

Què hi ha per berenar, galetes? Si, però no són unes galetes qualsevol, són unes galetes amb agulles de pi, no n'has provat mai abans oi? A veure, però les agulles de pi es poden menjar? En aquest taller pràctic aprendrem a fer galetes amb agulles de pi i les courem al forn, alhora que descobrirem com cal recol·lectar les agulles i sobre tot com cal preparar-les, en repassarem breument les propietats i parlarem també d'algunes idees perquè les pugueu fer servir a la cuina en diferents receptes. A més a més cada participant se'n podrà endur unes quantes per tastar i compartir. Bon profit!

- A càrrec de Roser Soms, responsable de l'espai de divulgació de la cuina Carrer de les Cuinetes (<https://www.facebook.com/carreracuinetes/>) un espai on donar a conèixer les menges de cada dia, els plats autòctons i propis, els productes pròxims i llunyans, la natura i els recursos que ens ofereix, la consciència mediambiental aplicada a la cuina, i on també es publiquen convocatòries de cursos, xerrades, fires, jornades i altres actes entorn del món de la gastronomia i la natura.

DADES D'INTERÈS

- Cal [inscripció prèvia](#) (20 places)
- Cost: 3€
- Lloc: Casal del Passeig (Passeig Verdaguer, nº 67)

[\(tornar a l'índex tallers\)](#)





18:00 – 19:00 Conect-e: com cercar i compartir coneixements tradicionals de la vegetació amb el mòbil (Petra Benyei – ICTA – UAB) TI, 20 pax.

Creus que el mòbil o tauleta pot ser una eina útil per cercar i compartir coneixement ecològic tradicional? En aquest taller (al qual és recomanable que els participants portin els seus mòbils o tauletes) com funciona còm funciona l'aplicació/plataforma CONECT-e i com a exemple hi introduïrem els coneixements adquirits durant altres activitats de la jornada (per exemple els coneixements que s'hagin recollit a l'activitat "Us escolto avis, teniu molt per explicar-me!") Els usos i coneixements tradicionals de les també s'han d'adaptar a la tecnologia del moment, així doncs, què millor que utilitzar una eina com el mòbil per compartir els coneixements dels nostres àvis, eina que alhora ens permetrà accedir als coneixements que molts altres usuaris també hauran compartit. Descobreix-ho i aquella informació que fins ara era inaccessible t'apareixerà en un sol clic!

- A càrrec de Petra Benyei, investigadora de l'ICTA (Insititut de Ciència i Tecnologia Ambientals de la Universitat Autònoma de Barcelona), on treballa en el projecte CONECT-e (Compartiendo el CONociamiento ECológico Tradicional) (www.conecte.es), que té com a objectiu el desenvolupament d'eines de ciència ciutadana que permetin completar l'inventari de coneixements ecològics tradicionals i incrementar el grau de coneixement i l'interès vers els coneixements agroecològics tradicionals de les generacions més joves.

DADES D'INTERÈS

- Cal [inscripció prèvia](#) (20 places)
- Cost: Taquilla Inversa
- Activitat inclosa dins l'**Itinerari Jove** de la Jornada Gastronòmica de les Plantes Oblidades.
- Lloc: Casal del Passeig (Passeig Verdaguer, nº 67)

[\(tornar a l'índex tallers\)](#)





19:00 – 20:00 La utilització de l'ortiga en cru: batuts, salses, i molt més. (Albert Fonseca i Mandarine Sky) TI, 20 pax.

A veure, voleu dir que no us heu equivocat? Què vol dir això de cuina de l'ortiga en cru? Mira, que cuita es pugui menjar perquè la substància urticant desapareix amb l'escalfor encara m'ho crec, però crua! Doncs no, no és cap error, el mateix efecte que fa l'escalfor també el fa la trituració, i per tant l'ortiga és una espècie que podem consumir perfectament en cru sempre i quant estigui degudament trossejada o triturada. En aquest apassionant taller aprendrem a fer batuts, salses, all i oli i d'altres preparats a base d'ortiga en cru, mantenint-ne així totes les propietats. Pot semblar estrany, però de ben segur que si ho proveu us agradarà!

- A càrrec d'Albert Fonseca i Mandarine Sky, recol·lectors del poble de Tuixent. Intenten aprofitar al màxim tot el que hi ha al seu voltant, alhora que procuren aportar tot el que podem a l'entorn. Utilitzen tot tipus de plantes silvestres en el seu dia a dia, i l'ortiga no n'és pas una excepció.

DADES D'INTERÈS

- Cal [inscripció prèvia](#) (20 places)
- Cost: Taquilla Inversa
- Activitat inclosa dins l'**Itinerari Jove** de la Jornada Gastronòmica de les Plantes Oblidades.
- Lloc: Casal del Passeig (Passeig Verdaguer, nº 67)

[\(tornar a l'índex tallers\)](#)





19:00 – 20:00 Tots els trucs de la calèndula, per millorar els preparats d'aquesta espècie (Núria Gavalrà – Essències de Tuixent) TI, 20 pax.

Fas oli de calèndula? En fas tintures? En aquest taller aprendrem alguns secrets sobre les maceracions i les intermediacions perquè els teus extractes de calèndula siguin encara més rics en principis actius. Te n'enduràs una crema de grau professional que farem entre tots, i també un bon grapat de coneixements que et permetran millorar en l'elaboració dels olis i tintures que facis a casa, ja sigui amb calèndula o amb d'altres espècies. Una molt bona oportunitats per fer que els nostres remeis casolans siguin un xic més professionals. Parlarem dels principis actius de la *Calendula officinalis*, de quins tipus d'extractes que en podem fer, i de com millorar en principis actius l'oleat de calèndula tradicional (per maceracions repetides, per percolació o lixiviació, o er intermediació alcohòlica). A la part pràctica del taller farem una crema cosmètica en què intervindran hidrolat de calèndula, oleat de calèndula, essència floral de calèndula i tintura homeopàtica de calèndula.

- A càrrec de Núria Gavalrà, fitoterapeuta pel Gremi d'Herbolari de Catalunya, aromaterapeuta per l'Institut Heilpraktiker de Barcelona, Curs superior universitari Expedient d'Informació i Avaluació de la Seguretat de Productes Cosmètics per la Universitat de Barcelona, elaboradora d'essències florals, formuladora cosmètica, docent de Red Ecoestètica i fundadora i CEO del laboratori Essències de Tuixent (www.essenciesdetuixent.com).

DADES D'INTERÈS

- Cal [inscripció prèvia](#) (20 places)
- Cost: 3€
- Lloc: Casal del Passeig (Passeig Verdaguer, nº 67)

[\(tornar a l'índex tallers\)](#)

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





FIRA DE PRODUCTES SILVESTRES I VARIETATS TRADICIONALS OBLIDADES [\(tornar a l'índex general de continguts\)](#)

(Al llarg de tot el dia)

Al llarg de tot el dia podreu gaudir de la fira de productes silvestres i varietats tradicionals oblidades, amb una cinquantena de parades on tindreu l'oportunitat de conèixer, provar i adquirir productes ecològics, de qualitat i de proximitat que habitualment no trobareu ni als comerços ni a les fires generalistes; tot això mentre descobriu les espècies amb que s'han elaborat aquests productes i els projectes que hi ha al darrere. En la cinquantena de parades participants i haurà infusions, condiments, licors, verdures, dolços, conserves, mermelades, cerveses, flors, i tots els productes alimentaris que us pugueu imaginar, a més a més de productes de cosmètica, medicinals i llibreria. Això si, sempre, sense excepció, amb el denominador comú que les plantes silvestres, les varietats tradicionals oblidades, o els usos tradicionals d'aquestes espècies hi tenen un paper principal. No us ho podeu perdre ja que aquesta fira és, sens dubte, diferent. Deixareu passar l'oportunitat de descobrir-la?

Però això no és tot, perquè en el si de la Fira podreu gaudir també del "Tastafira", on us ho posarem fàcil per tal que pugueu provar i descobrir tots els productes de la fira que vulgueu, sense excuses que valguin. Les diferents parades de la fira oferiran, a la mateixa parada, petites degustacions dels seus productes pel mòdic preu d'un fogot (equivalent a 1€), per tal que així pugueu degustar tots aquells productes que us cridin l'atenció però que alhora no us atreviu a comprar perquè no els heu tastat mai abans i voleu estar segurs que us agraden. Només haureu d'anar als punts d'informació (ubicats davant del Casal del Passeig i davant de l'Espai Cívic Centre), adquirir els fogots que vulgueu i ja podreu llençar-vos a tastar l'ampli reguitzell de productes de tot tipus i per a tots els gustos elaborats amb plantes silvestres i varietats agrícoles tradicionals que us oferiran les parades. Així, sense deixar de passejar, descobrireu l'extraordinàriament bons que són els productes elaborats amb aquestes plantes. Atreviu-vos-hi, i és que fins l'any vinent no podreu repetir l'experiència, perquè si la fira és única, el tastafira encara ho és més.

DADES D'INTERÈS

- Participació lliure
- En el si de la Fira es desenvoluparà també l'activitat batejada com a TASTAFIRA (consulteu més informació a l'apartat corresponent)
- Activitat inclosa dins l'**Itinerari Jove** de la Jornada Gastronòmica de les Plantes Oblidades.
- Lloc: la Fira estarà situada als carrers i places que comuniquen el Casal del Passeig i l'Espai Cívic Centre, que són: Passeig Verdager, C/ Esquiladors, Plaça del Gasogen, C/Trinitat, i Plaça de l'Espai Cívic Centre

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





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

(Al llarg de tot el dia a la mateixa Fira de productes silvestres i varietats tradicionals)

En ocasions a les fires hi anem simplement a passejar, a estirar les cames, i no ens atrevim a comprar allò que no coneixem. Potser en d'altres ens agradaria tastar tots i cadascun dels productes que s'hi ofereixen i no els podem pas comprar tots. Sigui quin sigui el vostre cas, us presentem el "Tastafira", on us ho posem fàcil per tal que pugueu provar i descobrir tots els productes de la fira que vulgueu, sense excuses que valguin.

Les diferents parades de la fira oferiran, a la mateixa parada, petites degustacions dels seus productes pel mòdic preu d'un fogot (equivalent a 1€), per tal que així pugueu degustar tots aquells productes que us cridin l'atenció però que alhora no us atreviu a comprar perquè no els heu tastat mai abans i voleu estar segurs que us agraden. Només haureu d'anar als punts d'informació (ubicats davant del Casal del Passeig i davant de l'Espai Cívic Centre), adquirir els fogots que vulgueu i ja podreu llençar-vos a tastar l'ampli reguitzell de productes de tot tipus i per a tots els gustos elaborats amb plantes silvestres i varietats agrícoles tradicionals que us oferiran les parades. Així, sense deixar de passejar, descobrireu l'extraordinàriament bons que són els productes elaborats amb aquestes plantes. Atreviu-vos-hi, i és que fins l'any vinent no podreu repetir l'experiència, perquè si la fira és única, el tastafira encara ho és més.

I perquè la moneda pròpia s'anomena "Fogot"? Tot té una explicació i una lògica, no patiu. Els fogots eren feixos de llenya fets amb les branques més menudes de diferents arbres i arbusts forestals. Eren la principal font de combustible per indústries com les bòbiles, i també eren indispensables per als forns de pa. Totes les cases de pagès tenien un tros de bosc, i durant l'hivern esporgaven els pins i el sotabosc per tal d'obtenir-ne aquests feixos que anomenaven "Fogots". Amb el carro els duïen cap als pobles i ciutats on els necessitaven, i l'activitat era un complement econòmic important als ingressos provinents de l'agricultura i la ramaderia. Però l'intercanvi no sempre era monetari, sinó que als forns de pa el forner s'anotava els fogots que li havia dut cada casa, i un fogot corresponia a un quilo de pa. Així doncs, si durant l'hivern una casa duia 300 fogots al forn, tenia dret a 300 kg de pa al llarg de l'any. Quan anaven al forn a buscar pa el forner simplement anotava en una llista els quilos de pa que s'enduien, i així ho feien fins que no s'havien endut tants quilos de pa com fogots havien dut al forn. El forner volia fogots i podia oferir pa; mentre que els pagesos tenien fogots i volien pa, l'intercanvi resulta lògic i els diners no hi tenen res a dir. És per aquest motiu que la moneda del Tastafira són els "Fogots", per fomentar la lògica i l'esperit d'intercanvi, i per homenatjar també tots aquells feixetaires (els qui feien els fogots) i forners que fins als anys 60 van intercanviar amb total normalitat fogots i pa.





DADES D'INTERÈS

- Participació lliure, no cal inscripció prèvia.
- Cost: cada degustació tindrà el cost d'un "Fogot", la moneda pròpia del Tastafira, equivalent a 1€. Podreu adquirir els Fogots als punts d'informació ubicats davant el Casal del Passeig i davant l'Espai Cívic Centre.
- Lloc: al llarg de tota la Fira (situada als carrers i places que comuniquen el Casal del Passeig i l'Espai Cívic Centre, que són: Passeig Verdaguer, C/ Esquiladors, Plaça del Gasogen, C/Trinitat, i Plaça de l'Espai Cívic Centre)

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





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

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

- [Descripció general](#)

PRESENTACIONS PLAÇA DEL GASOGEN

- [10:00 – 10:30 Espècies a mà: un concepte trencador de sals amb herbes \(Marta Rey i Andrés Greco\)](#)
- [10:30 – 11:00 Torna Terra: recuperant espais i sabors \(Arnau Vilaseca\)](#)
- [11:00 – 11:30 Phoenicurus: una experiència viva de permacultura i bosc comestible \(Gisela Mir i Mark Biffen\)](#)
- [11:30 – 12:00 Com s'elabora el tupí i quin gust té? Descobreix-ho de la mà de Xolís d'Adons \(Marta\)](#)
- [12:00 – 12:30 Presentació del llibre "Tornar als remeis de sempre" i de la ratafia de l'ermità \(Fra Valentí Serra\)](#)
- [12:30 – 13:00 El Vi de Nous Tres Cadires, cooperativisme, tradició i territori \(Quim Pérez i Andreu Culleré\)](#)
- [13:00 – 13:30 Cultures Trobades, recuperant la biodiversitat cultivada a la comarca de la Noguera \(Gerard Batalla i Artur Bòria\)](#)
- [13:30 – 14:00 Guardians de les llavors, conservació participativa de la biodiversitat cultivada \(Adrià Solé – Ecomercaderet\)](#)
- [14:00 – 14:30 Presentació del dinar "Les plantes oblidades tornen a la cuina" \(Montserrat Enrich – Gastronomia Salvatge\)](#)
- [14:30 – 15:00 I al Pirineu que s'hi feia i què si fa? Herbes de l'Alt Pirineu, un projecte dinamitzador \(Gemma i Pedro\)](#)
- [15:00 – 15:30 Cosmètica natural autòctona. Aprofitant la biodiversitat de Catalunya \(Marta Dubreuil - Fem Arrels\)](#)





- [15:30 – 16:00 Bocins de bosc, recuperant les arrels i la cultura de la terra on vivim \(Mireia Milian i Erik Juarez\)](#)
- [16:00 – 16:30 Les Basselles, el jardí etnobotànic de la Vall de la Coma \(Ferran Obiols\)](#)
- [16:30 – 17:00 Les salines de Vilanova de la Sal, recuperació d'un patrimoni i dels seus usos tradicionals \(Miquel - Ascalfo\)](#)
- [17:00 – 17:30 Presentació del llibre "Botànica popular catalana", etnobotànica de principis del S.XX \(Xavier Cortadellas\)](#)
- [17:30 – 18:00 L'aprofitament culinari de la vegetació silvestre fet realitat, Els Corremarges \(Guillem Moreu i Natacha Filippi\)](#)
- [18:00 – 18:30 El safrà a Catalunya, una mirada a l'edat mitjana i un anàlisi del cultiu avui \(Magda Plazas i Jaume Casado Carulla – Safrà del Montsec\)](#)
- [18:30 – 19:00 Si esteu farts de veure males herbes, el Jardí de les Bruixes us ajuda a canviar el xip \(Anaïs Estrems\)](#)
- [19:00 – 19:30 L'artesania i cosmètica amb plantes silvestres i olis naturals és possible \(Mercè Serra - Olieu\)](#)
- [19:30 – 20:00 Presentació del llibre "Herbes d'Igualada", us sorprendrà! \(Helena Parera i Xavier Barberà – CECl\)](#)
- [20:00 – 20:30 El druida mediterrani: farmaciola a base de remeis tradicionals \(Sergi i Oliver\)](#)

PRESENTACIONS PLAÇA ESPAI CÍVIC CENTRE

- [17:00 – 17:30 Recuperant la producció de vi amb varietats tradicionals de raïm \(Ass. Petits Viticultors Conca d'Òdena\)](#)
- [17:30 – 18:00 La recuperació de castanyers centenaris al Montseny \(Joaquim Solé – Castanya de Viladrau\)](#)
- [18:00 – 18:30 Recuperant i fomentant el cultiu de fruiters tradicionals \(Marco Sangiorgio – Arboreco\)](#)





- [18:30 – 19:00 Les herbes mediterrànies a la cuina \(Ruben Roc i Armand Folch – Herbes de la Conca\)](#)
- [19:00 – 19:30 La Garbiana, fent farina amb blats antics. Del tros al molí, del molí al forn, del forn a la taula \(David Arjona\)](#)
- [19:30 – 20:00 Aprofitant els fruits silvestres de l'Alt Berguedà \(Susanna Rotllant – l'Aranyonet\)](#)
- [20:00 – 20:30 El vi de codonys i el vi de nous, uns grans desconeguts \(Ramón Condal – Granja Alzina\)](#)

Descripció general: Podríem pensar que això de treballar amb plantes silvestres i varietats tradicionals oblidades és cosa del passat, o que senzillament estem fent volar coloms de cara a un futur imaginari. Res més lluny de tot això, avui en dia ja hi ha molts projectes, i cada dia en són més, que treballen amb aquestes espècies i amb els seus usos tradicionals, en ocasions reinventant-los i adaptant-los a la realitat actual. En aquest espai tindreu l'oportunitat de descobrir-los i a partir de la seva experiència aprendre mil i una coses que es poden fer, i que ja s'estan fent, amb aquestes espècies oblidades. Les possibilitats són moltes i molt diverses: presentacions de llibres, projectes d'alimentació, de gestió i us del territori, d'agricultura, de recuperació del coneixement tradicional de la vegetació, de caire divulgatiu, i un llarg etcètera. I un altre fet interessant, és que en moltes ocasions al darrere d'aquests projectes hi ha persones abans de començar poc en sabien de les plantes silvestres o varietats tradicionals i els seus usos, però s'han format i han après a base de l'experiència, i ara allò que els havia estat desconegut s'ha convertit en la seva passió i la seva forma de viure. De ben segur que en escoltar-los us agafaran ganes d'arribar a casa i posar-vos a experimentar amb aquestes espècies, aprofiteu l'oportunitat de descobrir i aprendre de la mà dels 28 projectes que es presentaran al llarg de la Jornada.

Les presentacions de projectes es duran a terme en dos espais:

- Plaça del Gasogen (de 10:00 a 20:30)
- Plaça de l'Espai Cívic Centre (de 17:00 a 20:30)

[\(tornar a l'índex de presentacions de projectes\)](#)



**PRESENTACIONS QUE TINDRAN LLOC A LA PLAÇA DEL GASOGEN****10:00 – 10:30 Espècies a mà: un concepte trencador de sals amb herbes (Marta Rey i Andrés Greco)**

Espècies a Mà neix amb la voluntat de reintroduir i normalitzar l'ús a la cuina actual dels sabors i les propietats de les herbes tradicionals fent que els aromes mediterranis impregnin les receptes d'avui en dia. Volem apropar les herbes i espècies de la cuina tradicional a l'alimentació actual. Us presentarem diferents mescles de condiments salvatges que us serviran per condimentar tot tipus de plats ajudant a disminuir el consum de sal i enriquint-la amb els aromes de les plantes silvestres que incorporen. Descobriu-les i apreneu a fer les vostres pròpies mescles, i gaudiu en els vostres àpats d'aquest plaer per als cinc sentits.

- A Càrrec de Marta Rey i Andrés Greco, impulsors i responsables del projecte "Espècies a mà" (www.facebook.com/EsppeciesaMa)

DADES D'INTERÈS

- Participació lliure.
- Cost: activitat gratuïta
- Activitat inclosa dins l'**Itinerari Jove** de la Jornada Gastronòmica de les Plantes Oblidades.
- Lloc: Plaça del Gasogen

[\(tornar a l'índex de presentacions de projectes\)](#)





10:30 – 11:00 Torna Terra: recuperant espais i sabors (Arnau Vilaseca)

Torna Terra és un projecte col·laboratiu que neix i es concep com a espai de generació i reproducció de valors socials i territorials a la comunitat on es desenvolupa. Ho fa recuperant la cultura, promocionant el producte local, però també investigant sobre la possibilitat que varietats tradicionals en desús puguin ser reintroduïdes en l'agricultura local.

Des de la recuperació de petits horts abandonats, Torna Terra reivindica el treball pagès responsable com a element fonamental de la custòdia del territori i les seves activitats i costums. Creem xarxes d'horts recuperats amb varietats locals en desús, recuperant així la cultura i el patrimoni associat tant de la varietat com del patrimoni agrari associat a l'hort.

La voluntat del projecte Torna Terra és poder oferir productes agroalimentaris amb un alt valor social, i ser també una eina per a l'educació en aquest camp. Els pilars del projecte són la recuperació d'espais i/o horts abandonats, el cultiu de varietats locals que d'aquesta manera es poden conservar i tornar a utilitzar, un circuit de venda curt, un cultiu ecològic, el foment del cooperativisme i la creació de xarxes, i la col·laboració amb altres entitats del territori.

- A càrrec d'Arnau Vilaseca, un dels impulsors del projecte Torna Terra (tornaterra.cat), conjuntament amb la coop l'Arada SCCL (larada.net) i el projecte MengemBages (mengembages.coop) de la coop Frescoop SCCL (frescoop.coop). El projecte compta amb la col·laboració del projecte Esporus (esporus.org) de l'Associació l'Era (associaciolera.org).

DADES D'INTERÈS

- Participació lliure.
- Cost: activitat gratuïta
- Activitat inclosa dins l'**Itinerari Jove** de la Jornada Gastronòmica de les Plantes Oblidades.
- Lloc: Plaça del Gasogen

[\(tornar a l'índex de presentacions de projectes\)](#)





11:00 – 11:30 Phoenicurus: una experiència viva de permacultura i bosc comestible (Gisela Mir i Mark Biffen)

En aquesta presentació descobrireu que des del 2009 a Cardedeu hem estat desenvolupant un espai de formació, demostració i experimentació, amb un bosc comestible de més de 200 espècies (silvestres i cultivades), un hort ecològic amb no-remogut del sòl, i tot en harmonia amb l'entorn natural; perquè a partir d'aquesta experiència us engresqueu a aplicar-ho també al vostre pati, jardí o fins i tot terrassa, perquè una altra forma de produir aliments és possible.

- A càrrec de Gisela Mir i Mark Biffen, impulsors del projecte Phoenicurus (phoenicurus.wordpress.com), creat a finals del 2009 amb la voluntat de ser un projecte viu i sostenible basat en els principis de la permacultura, mitjançant el qual donen a conèixer que una agricultura a petita escala pot ser factible, respectuosa i productiva. I tot utilitzant de forma combinada sota el format de "bosc comestible" més de 200 espècies de plantes pluriennals útils, ja siguin silvestres o varietats agrícoles tradicionals.

DADES D'INTERÈS

- Participació lliure.
- Cost: activitat gratuïta
- Activitat inclosa dins l'**Itinerari Jove** de la Jornada Gastronòmica de les Plantes Oblidades.
- Lloc: Plaça del Gasogen

[\(tornar a l'índex de presentacions de projectes\)](#)





11:30 – 12:00 Com s'elabora el tupí i quin gust té? Descobreix-ho de la mà de Xolís d'Adons (Marta)

T'has preguntat mai com s'ho feien, fa tant sols mig segle, per conservar la carn, en un moment en que eren molts els indrets on encara no hi havia electricitat? Potser coneixes que l'assecaven o la salaven, però el mètode de conservació més habitual no era aquest, sinó que consistia en la utilització com a conservant d'un producte que avui en dia coneixem molt bé: l'oli d'oliva. La tècnica de conservació s'anomena Tupina, i permetia disposar d'un aliment escàs i molt valorat aleshores com era la carn, especialment la carn de porc, que es matava un cop l'any i es dosificava la carn obtinguda durant tot l'any. La Tupina permetia conservar la carn en bon estat, i amb unes propietats organolèptiques excel·lents, per als moments que requerien més despesa energètica, com podien ser la sega dels cereals o la verema. Si voleu descobrir aquest mètode de conservació tant típic de casa nostra i alhora tant bo, no us ho penseu més i veniu a aquesta presentació, que acabarà amb un tastet de tupí per tothom qui ho vulgui.

- A càrrec de Marta, responsable de Xolís d'Adons (www.xolisdadons.cat), un projecte situat a Adons, un petit poble pirinenc de l'Alta Ribagorça emplaçat a 1400 metres per sobre del nivell del mar. La voluntat del projecte és recuperar l'art autòcton de l'elaboració artesanal de la carn del porc, treballant la producció artesana i l'assecatge 100% natural de l'embotit amb els vaires procedents de l'Aneto i la Maladeta, recuperant també els mètodes de conservació tradicional com és la tupina. Obtenen un producte artesà de molt alta qualitat, sense cap conservant ni colorant, tali com es feia fa dècades però malauradament una excepció avui en dia.

DADES D'INTERÈS

- Participació lliure.
- Cost: activitat gratuïta
- Activitat inclosa dins l'**Itinerari Jove** de la Jornada Gastronòmica de les Plantes Oblidades.
- Lloc: Plaça del Gasogen

[\(tornar a l'índex de presentacions de projectes\)](#)





12:00 – 12:30 Presentació del llibre “Tornar als remeis de sempre” i de la ratafia de l’ermità (Fra Valentí Serra)

Tindrem el privilegi d’assistir a la primera presentació pública del nou llibre de Fra Valentí Serra, titulat “Tornar als Remeis de sempre. Pocions, ungüents i herbes medicinals” inclòs dins la Col·lecció l’Ermità i que ha vist la llum aquest mateix mes de març. En aquest llibre descobrirem antigues receptes inèdites recuperades de la tradició remeiera dels frares caputxins que ens poden ser molt útils per alleugerir i guarir dolències lleus del dia a dia (refredats, febres, trastorns digestius, problemes de la pell, dolors articulars i musculars, ...) Tot plegat acompanyat de la descripció i propietats d’un conjunt de plantes remeieres no recollides en altres llibres de l’autor.

A més a més, Fra Valentí ens parlarà especialment d’aquelles herbes remeieres que formen part de la recepta de la Ratafia de l’Ermità, localitzada a l’arxiu dels caputxins i que data de finals del s.XVIII. Recentment s’ha tornat a elaborar aquesta ratafia, i com no podria ser d’una altra manera, la presentació acabarà amb un tastet d’aquest beuratge per a tots els assistents que ho desitgin. No us perdeu el pou de saviesa i la vitalitat d’aquest caputxí, us agradarà.

- A càrrec de Fra Valentí Serra (1959, Manresa). Va entrar a formar part de l’ordre dels Caputxins l’any 1980, amb 28 anys i després de veure que la feina a Caixa de Manresa que feia aleshores no era l’estil de vida que volia seguir. L’any 1995 es doctora en història a la Universitat de Barcelona. Actualment resideix al convent dels Caputxins de Sarrià, i al llarg de tots aquests anys ha adoptat l’essència de la vida caputxina, amb una estima i gran coneixement vers el paper de les plantes remeieres, les tradicions, i les receptes de cuina en la vida monàstica. A partir d’antics manuscrits dels Caputxins, ha extret una valuosíssima informació, que té segles d’història, i que ha posat de nou a l’abast de tothom gràcies als més de vint llibres que ha escrit: de cuina, medicina natural i horticultura, llibres que recuperen tradicions orals oblidades i tan sols apuntades en vells llibres que són un tresor. A banda de la seva tasca literària, ha col·laborat amb diversos mitjans de comunicació. Actualment duu a terme el programa setmanal "Remeis de Frare" a Ràdio Estel sobre les tradicions remeieres a Catalunya. Des de 2015 col·labora en la redacció del popular Calendari de l’Ermità Fra Ramon dels Pirineus.

DADES D’INTERÈS

- Participació lliure.
- Cost: activitat gratuïta
- Activitat inclosa dins l’**Itinerari Jove** de la Jornada Gastronòmica de les Plantes Oblidades.
- Lloc: Plaça del Gasogen

[\(tornar a l’índex de presentacions de projectes\)](#)





12:30 – 13:00 El Vi de Nous Tres Cadires, cooperativisme, tradició i territori (Quim Pérez i Andreu Culleré)

Coneixeu el vi de nous? En aquesta presentació us convidem a descobrir-lo i tastar-lo de la mà de Tres Cadires SCCL, un projecte col·lectiu amb voluntat de generar desenvolupament econòmic i social al territori de les Garrigues i l'Urgell mitjançant la recuperació i producció d'un producte tradicional: Vi de Nous.

L'origen del vi de nous és desconegut. Se'n troben referències a diferents punts del territori Català, sempre com a licor tradicional del que s'hereta la recepta de generació en generació, essent-ne el vi i les nous verdes els seus dos ingredients principals.

El procés d'elaboració del producte es basa en la maceració de les nous verdes en vi negre. A aquest vi macerat se li afegeix sucre i aiguardent (esperit de vi), i tot junt es deixa reposar. El producte final s'haurà quedat amb el color d'un vi marronós, l'olor a licor, la llàgrima de l'ensucrat i el regust final de les nous. Un licor suau de 20º especialment recomanable per endolcir les converses de sobretaula entre amics, familiars i companys, caigut en l'oblit durant anys i del qual ara podem tornar a gaudir.

- A càrrec de Quim Pérez i Andreu Culleré, membres i impulsors de la Cooperativa Tres Cadires, artífex de la recuperació del vi de nous (trescadires.wordpress.com).

El projecte es basa en tres eixos:

Tradicció. El Vi de Nous és un licor tradicional de la nostra terra. Tot i que encara se'n fa a moltes llars catalanes, està caient en l'oblit. Volem fer memòria històrica i potenciar la producció i el consum de begudes pròpies.

Territori. El Vi de Nous és part d'un projecte més ampli de desenvolupament local del territori. Per això, les matèries primeres són de la màxima proximitat possible. El vi és de la Cooperativa de Maldà i les nous de Bellpuig. El sucre no pot ser de quilòmetre zero, però sí de comerç just. El comprem a la cooperativa Alternativa3.

Cooperativisme. Només des de l'economia social, des de posar les persones i no el capital al centre del projecte, volíem tirar endavant aquesta iniciativa. Per això ens hem constituït com a Cooperativa de Treball Associat, tot i els majors costos que això suposa.

DADES D'INTERÈS

- Participació lliure.
- Cost: activitat gratuïta
- Activitat inclosa dins l'**Itinerari Jove** de la Jornada Gastronòmica de les Plantes Oblidades.
- Lloc: Plaça del Gasogen

[\(tornar a l'índex de presentacions de projectes\)](#)





13:00 – 13:30 Cultures Trobades, recuperant la biodiversitat cultivada a la comarca de la Noguera (Gerard Batalla i Artur Bòria)

A les massa sovint oblidades terres de ponent, a cavall entre la plana i el Prepirineu, què si fa? Hi ha també persones implicades en la recuperació del patrimoni cultural agrari forjat al llarg de generacions? I tant que n'hi ha, i a més a més han fet i fan una feina excel·lent per rescatar uns coneixements i unes varietats que es troben oblidades en unes comarques al seu torn també oblidades. Són els membres de Cultures trobades, que fa prop de 10 anys que recorren els pobles i masos del Montsec i de la Plana a la recerca de varietats agrícoles i tradicions perdudes. En aquesta presentació podreu descobrir quins han estat els fruits de la feina feta fins ara, que entre moltes d'altres ha permès recuperar els bitxos de Tiurana, la poma Estalafel, la pera Bona Lluïsa, la tomata Llàgrima, la tomata Pereta, la Ceba de Coll de Nargó, la carbassa de Cel, o el cep Trobat. No us perdeu l'oportunitat de descobrir la gran riquesa de la biodiversitat cultivada d'aquest racó oblidat de ponent, que amb tenacitat i tossudesia els membres de Cultures Trobades han anat recuperant.

- A càrrec Artur Bòria i Gerard Batalla, membres i impulsors del projecte Cultures Trobades, que treballa per la recuperació i divulgació de la biodiversitat cultivada la comarca de la Noguera. Aquest projecte, nascut l'any 2008 a partir del grup slow food terres de Lleida, ha dut a terme tasques de documentació, catalogació i recuperació de les varietats locals de la zona i dels seus usos tradicionals associats, donant com a fruit la creació de varietats col·leccions de varietats locals que s'encarreguen de conservar i divulgar, posant-les de nou a disposició dels agricultors. Han recuperat un patrimoni que estava en greu perill de desaparèixer i que ara gràcies a la tasca feta tots podem gaudir i preservar per les futures generacions. També han donat lloc a un ramat de cabra catalana. Podeu consultar més informació del projecte a la seva pàgina web (culturestrobades.cat)

DADES D'INTERÈS

- Participació lliure.
- Cost: activitat gratuïta
- Activitat inclosa dins l'**Itinerari Jove** de la Jornada Gastronòmica de les Plantes Oblidades.
- Lloc: Plaça del Gasogen

[\(tornar a l'índex de presentacions de projectes\)](#)





13:30 – 14:00 Guardians de les llavors, conservació participativa de la biodiversitat cultivada (Adrià Solé – Ecomercaderet)

Voleu prendre part del projecte Guardians de les Llavors, i contribuir així a la conservació i utilització de totes aquestes varietats agrícoles tradicionals que hem recuperat i que es troben en desús? Si tens un petit hortet, una terrassa o un balcó, i vols cultivar varietats tradicionals alhora que contribueixies a conservar i donar a conèixer aquest patrimoni, vine a descobrir el projecte i sigues un nou Guardià de les Llavors.

El projecte “Guardians de les Llavors”, impulsat conjuntament per l’Associació Agroecològica de Can Mercaderet (ecomercaderet.cat) i el Col·lectiu Eixarcolant (eixarcolant.cat), es tracta d’un projecte de participació ciutadana per tal que tothom qui vulgui pugui cultivar les varietats recollides als bancs de llavors, aconseguint així que tinguin un us real al arreu del territori i no siguin sols peces d’un museu; alhora, els guardians de les llavors ajudaran a la tasca de conservació de les espècies i varietats conreades tot comproment-se retornar part de les llavors obtingudes, permetent així la renovació de entrades del banc de llavors. Aquestes espècies i varietats han estat recollides gracies a la generositat dels agricultors i agricultores que ens les han cedit al llarg de l’estudi etnobotànic realitzat a la comarca de l’Anoia per ambdues entitats, i constitueixen un patrimoni col·lectiu que cal conservar i del qual tothom ha de poder disposar.

Al llarg de tot el dia, al vestíbul del Casal del Passeig, podreu observar l’exposició de llavors de varietats agrícoles tradicionals i d’espècies silvestres útils, i esdevenir Guardians de les Llavors. Estigues atent a la xerrada i animat a conservar un patrimoni de gran valor però alhora de gran fragilitat.

- A càrrec d’Adrià Solé Cantero, biòleg especialitzat en agricultura ecològica i divulgació ambiental, i impulsor de l’Associació Agroecològica de Can Mercaderet (www.ecomercaderet.cat); que conjuntament amb el Col·lectiu Eixarcolant (www.eixarcolant.cat) treballa per la conservació i promoció de la biodiversitat cultivada i les plantes silvestres útils de la comarca de l’Anoia, promovent una agricultura sostenible i dinàmica que afavoreixi també el retorn dels joves al sector agrari.

DADES D’INTERÈS

- Participació lliure.
- Cost: activitat gratuïta
- Activitat inclosa dins l’**Itinerari Jove** de la Jornada Gastronòmica de les Plantes Oblidades.
- Lloc: Plaça del Gasogen

[\(tornar a l’índex de presentacions de projectes\)](#)





**14:00 – 14:30 Presentació del dinar “Les plantes oblidades tornen a la cuina”
(Montserrat Enrich – Gastronomia Salvatge)**

Voleu descobrir com s’han elaborat els diferents plats que tastareu, i així poder-los fer a casa? Teniu ganes d’introduir-vos a la cuina silvestre? Estigueu atents a la presentació del dinar, quedareu astorats en saber que els deliciosos plats que menjareu han estat elaborats amb unes plantes que molt probablement consideràveu només males herbes.

Aquest és el MENÚ que es presentarà, on cada comensal podrà assaborir tots els plats que us presentem a continuació:

- **Una crema de créixens per començar un bon dinar**
- **L’estofat de cigronets amb herbetes de marge i verdures tradicionals**
- **Croquetes vegetals, si, però fetes amb bones herbes**
- **logurt al perfum de les herbes aromàtiques**

Traieu la llibreta i preneu nota, que sinó en haver dinat voldreu conèixer la recepta d’aquest deliciós menú però la presentació ja s’haurà acabat. Que els noms no us facin por, atreviu-vos-hi!

- A càrrec de Montserrat Enrich, experta en gastronomia silvestre, autora l’any 2014 del llibre “Herbes a la carta” i dedicada a la divulgació de la cuina amb plantes silvestres (www.gastronomiasalvatge.com / www.naturacomestible.com). Ha estat l’encarregada de confeccionar aquest fantàstic menú silvestre i coordinar, gràcies a l’ajuda de moltes persones voluntàries, la seva elaboració.

DADES D’INTERÈS

- Participació lliure.
- Cost: activitat gratuïta
- Activitat inclosa dins l’**Itinerari Jove** de la Jornada Gastronòmica de les Plantes Oblidades.
- Lloc: Plaça del Gasogen

[\(tornar a l’índex de presentacions de projectes\)](#)





14:30 – 15:00 I al Pirineu que s'hi feia i què si fa? Herbes de l'Alt Pirineu, un projecte dinamitzador (Gemma i Pedro)

Us presentem una experiència de passat, present i futur al Pirineu. El Pirineu, aquell territori idealitzat pels qui només hi anem a passar els caps de setmana o les èpoques de vacances, però alhora un terreny difícil per al dia a dia. Tanmateix, aquesta dificultat pot i ha de ser superada, perquè en el dia a dia, el Pirineu també té moltes coses per oferir-nos. Entre aquests petits tresors hi ha la seva flora, formada per un gran ventall d'espècies útils que no han de ser abandonades ni en la memòria ni en l'ús real. En aquesta presentació descobrirem quines eren les activitats tradicionals de les plantes útils i medicinals que es duïen a terme al Pirineu fa tant sols tres o quatre dècades; i com aquests aprofitaments tradicionals es podrien recuperar i adaptar a la realitat actual. A partir del petit projecte Herbes del Pirineu, parlarem de com aquesta recuperació i adaptació pot ser possible, i quin és el paper que hi poden tenir espècies com l'herba fina, l'àrnica borda, la genciana, el te de roca, l'hisop o la farigoleta, alhora que descobrim quins són els usos i propietats d'aquestes espècies.

- A càrrec de la Gema i en Pedro, dos amants del Pirineu que s'hi ha establert per desenvolupar-hi el seu projecte de vida. Des del petit poble d'Araós, ubicat a l'entrada de la Vall Ferrera, Pallars Sobirà, treballen per dinamitzar el territori mitjançant la recuperació dels usos tradicionals de les plantes de l'entorn, projecte plasmat sota el nom d' "Herbes de l'Alt Pirineu"

DADES D'INTERÈS

- Participació lliure.
- Cost: activitat gratuïta
- Activitat inclosa dins l'**Itinerari Jove** de la Jornada Gastronòmica de les Plantes Oblidades.
- Lloc: Plaça del Gasogen

[\(tornar a l'índex de presentacions de projectes\)](#)





15:00 – 15:30 Cosmètica natural autòctona. Aprofitant la biodiversitat de Catalunya (Marta Dubreuil - Fem Arrels)

Sabíeu que Catalunya és una de les 5 regions amb més biodiversitat del planeta? Cada dia hi ha més consum i producció de cosmètica natural, però sovint ens oblidem de la importància que té l'origen de les matèries primes d'aquest productes. No cal anar pas lluny, i és que aquí tenim tota la diversitat de plantes que necessitem pels nostres cosmètics naturals. En aquesta presentació descobrireu quines són algunes d'aquestes espècies, on trobar-les, com recollir-les, i sobre tot, com les podeu utilitzar per a l'elaboració de cosmètics de gran qualitat i eficiència, i alhora totalment naturals i fets amb plantes que teniu molt a tocar.

- A càrrec de Marta Dubreuil, llicenciada en biologia, doctora en ecologia i amant de la natura; i responsable i impulsora del projecte Fem Arrels (femarrels.cat). Es tracta d'un projecte que pretén, a partir de la difusió del coneixement de l'entorn natural més proper, fomentar la recuperació de les nostres arrels, és a dir, retrobar aquells coneixements més lligats al món natural que per diversos motius han quedat en desús.

Realitza cursos i tallers entorn les plantes medicinals i comestible, la cosmètica natural i els sabons artesans per fomentar la integració de la natura al nostre dia a dia, per apreciar i entendre com funcionen els sistemes naturals, i per aprendre a aprofitar-ne els recursos sense esgotar-los. Fomenta una relació més harmònica amb la natura, una alternativa al consum purament productiu que passi per un consum més creatiu, sostenible, autosuficient, agradable i cooperatiu; alhora que tracta de recuperar les arrels, rescatar coneixements i experiències per elaborar productes naturals que ens comportin un estalvi econòmic, un benefici personal i un consum a favor dels sistemes naturals.

DADES D'INTERÈS

- Participació lliure.
- Cost: activitat gratuïta
- Activitat inclosa dins l'**Itinerari Jove** de la Jornada Gastronòmica de les Plantes Oblidades.
- Lloc: Plaça del Gasogen

[\(tornar a l'índex de presentacions de projectes\)](#)





15:30 – 16:00 Bocins de bosc, recuperant les arrels i la cultura de la terra on vivim (Mireia Milian i Erik Juarez)

Bocins de Bosc neix de l'atracció cap a les arrels bioregionals i culturals de la terra on vivim. Sentim una necessitat d'apropar a tothom l'abundància i les virtuts de la natura salvatge en estat pur i els coneixements de les pràctiques culturals de les persones que n'han fet ús, en forma de productes saludables, nutritius, saborosos i curatius. Aquest jove projecte ens mostrarà com de forma senzilla podem transformar allò que ens ofereix l'entorn en delícies pels sentits. Per fer-ho, el més important és voler-ho, la resta ja vindrà sola, recolliu, experimenteu, tasteu, gaudiu.

- A càrrec d'Erik Juarez, tècnic en producció agroecològica, i Mireia Milian, estudiant d'art i disseny, impulsors del projecte Bocins de Bosc (www.facebook.com/BocinsdeBosc/). Els mou una forta atracció cap a la natura i cap a les tècniques tradicionals d'artesanía, cap a la necessitat de vincular-se a la natura i abastir-se d'ella. Aquests amants de la natura salvatge i dels coneixements i pràctiques culturals de les persones que n'han fet ús, són uns fermes defensors que els usos de les plantes silvestres del nostre entorn tenen molt a dir en el dia a dia del segle XXI. Des de Bocins de Bosc treballen perquè tothom pugui (re)descobrir aquest patrimoni i gaudir-ne.

DADES D'INTERÈS

- Participació lliure.
- Cost: activitat gratuïta
- Activitat inclosa dins l'**Itinerari Jove** de la Jornada Gastronòmica de les Plantes Oblidades.
- Lloc: Plaça del Gasogen

[\(tornar a l'índex de presentacions de projectes\)](#)





16:00 – 16:30 Les Basselles, el jardí etnobotànic de la Vall de la Coma (Ferran Obiols)

Les Basselles, el jardí etnobotànic de la Vall de la Coma, neix fruit del desig i la ferma voluntat de dotar de nova vida unes feixes que havien quedat ermes. Amb aquest objectiu, ara fa sis primaveres, vam iniciar una aventura que ha centrat les nostres vides durant tots aquests anys. D'aleshores ençà, amb il·lusió, esforç i tenacitat, hem tirat cap endavant aquest projecte, humil però ambiciós, que consta de dos vessants indissociables; per una banda, la nostra vocació didàctica-divulgativa (realització de visites guiades, tallers, caminades, etc.); per l'altra, l'àrea productiva-comercial (elaboració i venda directe de productes a base de plantes aromàtiques i medicinals). Les Basselles és doncs un jardí visitable i productiu, enclavat en un entorn natural privilegiat, altament representatiu del singular paisatge de les Garrigues.

T'imagines un jardí visitable on poder veure, identificar, tocar i olorar tot tipus de plantes aromàtiques, medicinals i culinàries? A Les Basselles, el Parc de les Olors ubicat a la vila de l'Albi, tenim la ferma intenció de transmetre als visitants la nostra gran passió per l'etnobotànica. Per assolir aquest objectiu hem ideat un discurs didàctic, adaptable als diferents tipus de públic, que permet conèixer i familiaritzar-se amb noms, sabers populars, usos terapèutics i orígens geogràfics d'un ampli ventall d'espècimens botànics. Us convidem a introduir-vos en aquest apassionant món a través d'aquesta presentació.

- A càrrec de Ferran Obiols Galí, llicenciat en Antropologia Social i Cultural i en Filosofia per la UAB. Impulsor de Les Basselles (www.parcdelesolors.com/parc-de-les-olors-les-basselles), el jardí etnobotànic visitable ubicat a la Vall de la Coma, al terme municipal de la vila de l'Albi, comarca de les Garrigues.

DADES D'INTERÈS

- Participació lliure.
- Cost: activitat gratuïta
- Activitat inclosa dins l'**Itinerari Jove** de la Jornada Gastronòmica de les Plantes Oblidades.
- Lloc: Plaça del Gasogen

[\(tornar a l'índex de presentacions de projectes\)](#)





16:30 – 17:00 Les salines de Vilanova de la Sal, recuperació d'un patrimoni i dels seus usos tradicionals (Miquel - Ascalfo)

Sabeu que a la zona del Prepirineu català hi ha diverses fonts d'aigua salada a partir de les quals des de fa segles s'han desenvolupat activitats d'aprofitament d'aquest recurs tant preuat com és la sal? Us imagineu un temps en el qual la sal era un dels bens més preuat i bona part de l'activitat econòmica del territori s'organitzava al voltant de la seva obtenció i comerç? I sinó, perquè us penseu que del sou en diem salari? En aquesta presentació tindreu l'ocasió de descobrir una d'aquestes fonts d'aigua salada i les seves salines, situades al municipi de la Noguera que duu com a nom Vilanova de la Sal. Les Salines de Vilanova de la Sal, originades abans de l'època romana, van quedar abandonades l'any 1989, i amb el seu abandó no només es van anar degradant les salines en si, sinó que també es va anar perdent les tradicions i costums associades a l'obtenció i utilització de la sal. Per sort, des de fa uns anys aquestes salines, i el seu patrimoni associat, estan sent recuperades per tal que les generacions futures segueixin coneixent com en un petit poble del Prepirineu es pot obtenir una sal de gran qualitat, que mesclada amb les plantes de l'entorn, dona com a resultat una combinació dels millors recursos que ens pot oferir aquest petit poble de la Noguera. Pareu atenció i descobriu aquest patrimoni tant proper i alhora tant desconegut.

- A càrrec de l'Associació Catalana de Lleure formatiu (ASCALFO - www.ascalfo.cat), que s'encarrega de la recuperació de les Salines de Vilanova de la Sal, l'explotació de les quals es remunta més enllà de l'època romana però que van ser abandonades l'any 1989. Gràcies a la recuperació de les salines és possible la recuperació del patrimoni cultural, històric i etnològic que representen; i alhora permeten tornar a emprar la vegetació de l'entorn per elaborar un producte tant senzill però tant bo com la sal d'herbes.

DADES D'INTERÈS

- Participació lliure.
- Cost: activitat gratuïta
- Activitat inclosa dins l'**Itinerari Jove** de la Jornada Gastronòmica de les Plantes Oblidades.
- Lloc: Plaça del Gasogen

[\(tornar a l'índex de presentacions de projectes\)](#)





17:00 – 17:30 Presentació del llibre "Botànica popular catalana", etnobotànica de principis del S.XX (Xavier Cortadellas)

Us presentem "Botànica popular catalana". Aquest llibre és un dels primers treballs d'etnobotànica fet al nostre país, escrit pel folklorista nascut a Reus Cels Gomis i Mestre. El llibre és una petita enciclopèdia de saviesa popular on hi ha dites, tradicions, creences i supersticions sobre 190 espècies diferents, des de la vinya i el blat o l'olivera fins a la borrajta, la cardiguera o els conillets. Parla sobre tot allò que sabien, feien i deien els catalans de fa un segle sobre la vegetació de l'entorn, una època on, a diferència de l'actual, la relació amb l'entorn i aquestes espècies vegetals era diària, quotidiana, necessària. És doncs un testimoni valuósíssim a través del qual podem reinterpretar l'entorn natural que ens envolta.

- A càrrec de Xavier Cortadellas (La Bisbal de l'Empordà, 1956). Ha publicat els reculls de relats *Primer senyal* (Premi Recull, 1989) i *Lleis binàries* (Premi Marià Vayreda, 1997), el recull de llegendes *El poble del Centfocs* i la novel·la *La terra blanca*. És articulista d'El Punt Avui i crític literari de Presència i d'El Punt Avui. Ha dirigit la revista Gavarres i actualment dirigeix la Revista de Girona. L'any 2010, juntament amb la Judit Pujadó, va fundar Edicions Sidillà (edicionssidilla.cat), una editorial independent que té la voluntat d'oferir una literatura de qualitat als lectors i una clara voluntat de donar veu a les tradicions i costums perduts, fet que queda reflectit en les principals col·leccions de l'editorial: Col·lecció la Talaia de divulgació etnològica, Col·lecció la Talaia Clàssics de divulgació etnològica d'autors clàssics, Col·lecció QuèViures, gastronomia i etnologia, i Col·lecció Busca-raons de divulgació científica

DADES D'INTERÈS

- Participació lliure.
- Cost: activitat gratuïta
- Activitat inclosa dins l'**Itinerari Jove** de la Jornada Gastronòmica de les Plantes Oblidades.
- Lloc: Plaça del Gasogen

[\(tornar a l'índex de presentacions de projectes\)](#)





17:30 – 18:00 L'aprofitament culinari de la vegetació silvestre fet realitat, Els Corremarges (Guillem Moreu i Natacha Filippi)

La natura és generosa, fins i tot en terres de secà. El que molts anomenen males herbes, sovint tenen propietats curatives o nutricionals. Per això Els Corremarges hem volgut recuperar velles receptes de les terres mediterrànies, de quan els nostres avis no tenien nevera ni compraven al súper productes originaris de l'altra punta del món. Ells s'havien d'espavilar amb el que tenien a prop de casa, i això és exactament el que volem recuperar: menjar local i de temporada. Molts pensen que això vol dir menjar sempre el mateix: atipar-nos de bledes a l'hivern i menjar tomàquets només a l'estiu. Els qui pensen això no saben que els nostres boscos i marges van plens de fruits, llavors, herbes i flors comestibles. Tampoc no saben que al receptari tradicional de les terres mediterrànies hi ha mil maneres de conservar els aliments, que s'han utilitzat des de sempre, i que s'estan oblidant des que es va inventar el congelador.

Reivindiquem doncs aquesta manera de pensar i de fer, compartim i creem passió per les plantes i l'etnobotànica. Després d'aquesta presentació us assegurem que tindreu ganes de convertir-vos, tots, en Corremarges. Us ho perdreu?

- A càrrec de Guillem Figueras Moreu, historiador i recol·lector. Es membre dels Corremarges (www.elcorremarges.wordpress.com), un projecte centrat en l'aprofitament de les plantes silvestres i a la divulgació dels usos tradicionals de la vegetació, situat a la Baixa Segarra. Els Corremarges col·laboren amb diversos restaurants i elaboren melmelades, compotes, salses, condiments i xarops a partir de les plantes silvestres de l'entorn; alhora que realitzen sortides i activitats divulgatives per acostar aquets coneixements a tothom que desitgi posar-los en pràctica. La seva producció es basa en el màxim respecte cap al medi natural, i en la recuperació d'antigues pràctiques que ajudin a valorar novament tota la riquesa del nostre entorn. Recorren els marges dels cultius, els boscos i els trossos erms en busca de fruits i herbes oblidades amb un alt valor social, nutritiu i ecològic. La recol·lecció, elaboració i transformació dels productes es fan de manera artesana, limitant tant com poden la seva petjada ecològica. A més, organitzen tallers, passejades, xerrades i trobades al voltant de les plantes espontànies comestibles.

DADES D'INTERÈS

- Participació lliure.
- Cost: activitat gratuïta
- Activitat inclosa dins l'**Itinerari Jove** de la Jornada Gastronòmica de les Plantes Oblidades.
- Lloc: Plaça del Gasogen

[\(tornar a l'índex de presentacions de projectes\)](#)





18:00 – 18:30 El safrà a Catalunya, una mirada a l'edat mitjana i un anàlisi del cultiu avui (Magda Plazas i Jaume Casado Carulla – Safrà del Montsec)

Coneixeu com funcionava el mercat del safrà a l'edat mitjana i l'abast que va arribar a tenir com un producte d'exportació? Sabeu que aquest cultiu va tenir una gran importància econòmica a les comarques interiors de Catalunya fins a principis del S.XX? Però el safrà exactament, d'on surt i com es cultiva? En aquesta presentació, en Jaume i la Magda, a partir de la seva experiència i la recerca històrica que han dut a terme, ens respondran aquestes i altres preguntes sobre un producte, el safrà, molt utilitzat i alhora molt desconegut. Alhora, parlarem sobre el que representa en l'actualitat voler recuperar el cultiu d'aquesta exquisida espècia, la visió general d'altres cultivadors, la qualitat del producte, i la importància de la pedagogia en la consciència culinària per fer sostenibles cultius com el del safrà.

- A càrrec de Magda Plazas Figueroa i Jaume Casado Carulla, una parella de joves agricultors que amb el seu treball volen, no només contribuir a la recuperació d'aquest cultiu, sinó també contribuir amb l'enfortiment del sector econòmic agrari. Van començar el seu projecte amb molta il·lusió i ganes de motivar a altres joves a reprendre el treball de la terra. Són productors i envasadors de la nostra pròpia marca de safrà, anomenada Safrà del Montsec (facebook.com/saframontsec/)

DADES D'INTERÈS

- Participació lliure.
- Cost: activitat gratuïta
- Activitat inclosa dins l'**Itinerari Jove** de la Jornada Gastronòmica de les Plantes Oblidades.
- Lloc: Plaça del Gasogen

[\(tornar a l'índex de presentacions de projectes\)](#)





18:30 – 19:00 Si esteu farts de veure males herbes, el Jardí de les Bruixes us ajuda a canviar el xip (Anaïs Estrems)

Voleu saber com canviar el xip i passar de veure males herbes a veure bones herbes? I és que als camps, marges i boscos dels nostres pobles ciutats hi podem trobar una gran quantitat d'espècies silvestres útils, ja sigui com a aliment, com a remei, o com a cosmètic. En ocasions pensem que tot allò que ve de fora, és exòtic i està de moda, és millor que el que trobem a tocar de casa, però la veritat es que la major part de vegades no és pas així. En aquesta presentació us convidem a descobrir els usos i propietats d'un bon grapat d'espècies que tenim a tocar i moltes vegades ens passen desapercbudes, ens acompanyeu?

- A càrrec d'Anaïs Esterms, membre del projecte El Jardí de les Bruixes (jardidelesbruixes.wordpress.com), a través del qual volen donar a conèixer i estendre l'ús de les plantes medicinals i útils, i fomentar una altra manera de viure i de relacionar-se amb la salut, el propi cos, i la natura.

DADES D'INTERÈS

- Participació lliure.
- Cost: activitat gratuïta
- Activitat inclosa dins l'**Itinerari Jove** de la Jornada Gastronòmica de les Plantes Oblidades.
- Lloc: Plaça del Gasogen

[\(tornar a l'índex de presentacions de projectes\)](#)





19:00 – 19:30 L'artesania i cosmètica amb plantes silvestres i olis naturals és possible (Mercè Serra - Oliu)

En aquesta presentació aprendrem com és possible utilitzar les plantes medicinals del nostre entorn per elaborar múltiples preparats cosmètics i medicinals de gran qualitat amb plantes que tenim molt a l'abast. Tot és qüestió de proposar-s'ho, i és que la diversitat de plantes útils que tenim a Catalunya és tant gran que hi trobarem no una, sinó moltes plantes adients per resoldre els problemes cosmètics més habituals. Si voleu aprendre quines són algunes d'aquestes plantes, i com podem treballar-les per tal d'extreure'n els principis actius, no us perdeu aquesta presentació.

- A càrrec de Mercè Serra, responsable d'Oliu (oliu.blogspot.com.es), un projecte d'artesania amb plantes i olis naturals que utilitza els millors ingredients que ens ofereix l'entorn natural per elaborar tot tipus de productes de tipus cosmètic i terapèutic, posant en pràctica el fet que del nostre entorn natural ho podem obtenir pràcticament tot. Ofereix també taller per tal que tothom qui ho desitgi pugui aprendre a fer els seus propis preparats.

DADES D'INTERÈS

- Participació lliure.
- Cost: activitat gratuïta
- Activitat inclosa dins l'**Itinerari Jove** de la Jornada Gastronòmica de les Plantes Oblidades.
- Lloc: Plaça del Gasogen

[\(tornar a l'índex de presentacions de projectes\)](#)





19:30 – 20:00 Presentació del llibre “Herbes d’Igualada”, us sorprendrà! (Helena Parera i Xavier Barberà – CECl)

“Pots pensar quines herbes hi deu haver dins una ciutat, poca cosa, i res que valgui la pena, segur!” Doncs no, aneu ben equivocats, i en la presentació d’aquest llibre podreu comprovar-ho. Perquè si, en efecte, fins i tot dins una ciutat com Igualada, i a les seves zones periurbanes hi trobem una flora d’allò més rica, i les herbes són precisament un dels morfotipus vegetals més freqüents. A més a més, veurem que moltes d’aquestes espècies s’haurien d’anomenar bones herbes, ja que encara que molts de nosaltres les desconeguem, tenen moltes utilitats tant alimentàries com medicinals. Així que ja ho saps, vine a aquesta presentació i t’assegurem que et miraràs les herbes que trobis pel carrer amb uns altres ulls.

- A càrrec d’Helena Parera i Xavier Barberà, botànics membres de la secció de Ciències Naturals i Mediambientals del CECl (Centre d’Estudis Comarcals d’Igualada) (www.cecianoia.org), autors del llibre “Herbes d’Igualada”, que s’emmarca dins el projecte de catalogació de la vegetació d’Igualada del que s’han editat ja els volums "Arbres d’Igualada" i "Arbusts d’Igualada". Aquesta col·lecció de llibres permet fer un recorregut per la vegetació de la ciutat, aquella que tenim més a prop i que molts cops és la que més desconeixem. Durant la sortida exerciran de guies locals, ja que coneixen millor que ningú la flora Igualadina.

DADES D’INTERÈS

- Participació lliure.
- Cost: activitat gratuïta
- Activitat inclosa dins l’**Itinerari Jove** de la Jornada Gastronòmica de les Plantes Oblidades.
- Lloc: Plaça del Gasogen

[\(tornar a l’índex de presentacions de projectes\)](#)





20:00 – 20:30 El druida mediterrani: farmaciola a base de remeis tradicionals (Sergi i Oliver)

Aquets joves emprenedors ens explicaran com recol·lecten plantes silvestres autòctones per a crear una farmaciola completa i tradicional a base de remeis naturals. Ens mostraran com fer tintures, olis i ungüents, per tal que conegueu de primera mà com s'elaboren els seus productes. Alhora ens explicaran quan, com i on cal recollir les diferents espècies per elaborar aquestes pòcimes, ja que és molt important conèixer-ho per tal d'obtenir un bon resultat i fer que tot el procés sigui plenament sostenible i respectuós amb l'entorn.

- A càrrec de Sergi i Oliver, impulsors del projecte El druida mediterrani (facebook.com/eldruidamediterrani), a través del qual creen i ofereixen una farmaciola a base de remeis tradicionals.

DADES D'INTERÈS

- Participació lliure.
- Cost: activitat gratuïta
- Activitat inclosa dins l'**Itinerari Jove** de la Jornada Gastronòmica de les Plantes Oblidades.
- Lloc: Plaça del Gasogen

[\(tornar a l'índex de presentacions de projectes\)](#)





PRESENTACIONS QUE TINDRAN LLOC A LA PLAÇA DE L'ESPAI CÍVIC CENTRE

17:00 – 17:30 Recuperant la producció de vi amb varietats tradicionals de raïm (Ass. Petits Viticultors Conca d'Òdena)

A l'Anoia antigament es feia gaire vi? I ara, encara se'n fa? Fins als anys 60 -70, el principal cultiu de l'Anoia era, amb molta probabilitat la vinya. Cada masia tenia el seu tros de ceps, que servia per elaborar vi per al consum propi de tot l'any, però que també servia per elaborar vi dedicat al comerç intern i fins i tot a l'exportació cap a França amb carro en els anys en que la fil·loxera encara no havia creuat els Pirineus. Mica en mica però, i sobre tot amb la mecanització de les feines agrícoles, les vinyes es van anar arrancant i es van substituir per camps de cereals, que requerien menys dedicació. Així, una comarca eminentment vitivinícola com l'Anoia va anar perdent els camps de ceps i amb la seva desaparició també es van anar perdent una llarga llista de mots, tradicions, receptes, plats, eines o refranys que giraven entorn de la vinya. Tanmateix, l'empremta d'aquest cultiu als paisatges de la comarca és encara ben viva, amb feixes i cabanes de pedra seca (anomenades "cabanes de vinya") que apareixen enmig del que ara són boscos, amb trulls a totes les masies, amb feixos de sarments abandonats en antigues cabanes, com també estan abandonats es pouets de vora els camps on feien la mescla del sofre.

Però no està tot perdut, en la memòria de la gent gran de la comarca perdura encara aquest record, i és gracies a això que és possible recuperar i donar vida de nou a les varietats tradicionals de vinya i als seus usos associats. En l'estudi etnobotànic de la comarca de l'Anoia que han dut a terme des de la Universitat de Barcelona i el Col·lectiu Eixarcolant fins al moment han documentat 368 registres d'usos tradicionals de tot tipus relacionats amb la vinya, alhora, que han confirmat l'existència d'almenys 44 varietats tradicionals de ceps a la comarca, tot i que probablement n'hi havia moltes més. Cal, per tant, reivindicar aquest patrimoni col·lectiu i aquests usos, aconseguir que la gent de les masies torni a plantar un parell de fileres de ceps de varietats tradicionals (ja siguin sumoll, tintorer, trepat, moscatell, lleonard, fumat, brumet, picampoll, valencianes o cua de moltó) i que recuperin l'art de fer-se el vi a casa, un vi casolà, suau, natural i bo; que tornin a fer mistela, vinagre o arrop; perquè només així podrem tornar a interpretar aquesta terra i aquest paisatge on el cultiu de la vinya ha deixat una empremta inesborrable. En aquesta presentació us oferim un petit tast del que fa tant sols 30 o 40 anys era encara habitual, perquè els més joves puguen descobrir-ho i els més grans recordar-ho. Endavant i benvinguts!

- A càrrec de l'Associació de Petits Viticultors de la Conca d'Òdena, associació que aplega les persones de la comarca que encara elaboren vi per a l'autoconsum, de forma casolana i a partir de varietats tradicionals de la zona, i que treballa per fomentar la recuperació de les varietats tradicionals de raïm i els seus usos tradicionals associats.





DADES D'INTERÈS

- Participació lliure.
- Cost: activitat gratuïta
- Activitat inclosa dins l'**Itinerari Jove** de la Jornada Gastronòmica de les Plantes Oblidades.
- Lloc: Plaça de l'Espai Cívic Centre

[\(tornar a l'índex de presentacions de projectes\)](#)

17:30 – 18:00 La recuperació de castanyers centenaris al Montseny (Joaquim Solé – Castanya de Viladrau)

El Montseny és ple de castanyers, alguns dels quals són considerats arbres monumentals i formen part ja del nostre imaginari col·lectiu, però al Montseny s'hi produeixen castanyes? Malauradament fins fa pocs anys la resposta a aquesta pregunta era que no, que l'aprofitament de les castanyes de Montseny feia dècades que s'havia abandonat, igual que la gestió i manteniment dels castanyers centenaris. Afortunadament, darrerament la situació està canviant podem tornar a obtenir dels nostres boscos, mica en mica, d'un producte tant nutritiu i arrelat a la nostra cultura com és la Castanya. Sense aquest procés de recuperació, celebrar una festa tant catalana com al Castanyada amb castanyes d'aquí no era possible, i és que la major part de castanyes consumides a casa nostra provenen de la resta de la Península o de l'estranger. En aquesta presentació us convidem a descobrir el procés de recuperació de la producció de la castanya al Montseny, però no només això, us convidem a descobrir que les castanyes poden ser consumides de mil i una maneres, essent un producte de gran qualitat nutritiva i molt versàtil. Melemelades, cremes, pans, formatges, cerveses, mel, farines, flocs, infusions, i molts altres productes poden ser elaborats a base de castanyes o incorpora-les, per tal de poder gaudir d'aquest producte al llarg de tot l'any.

- A càrrec de Joaquim Solé, responsable i impulsor del projecte de recuperació dels castanyers i de la producció de la castanya al Montseny, batejat amb el nom de Castanya de Viladrau (castanyadeviladrau.cat)

[\(tornar a l'índex de presentacions de projectes\)](#)





18:00 – 18:30 Recuperant i fomentant el cultiu de fruiters tradicionals (Marco Sangiorgio – Arboreco)

Quins tipus de préssecs coneixeu? I de pomes? I peres? I prunes? A però vols dir que n'hi ha de diferents tipus, no eren totes iguals? A i a més a més m'estàs dient que no tenen res a veure amb les que podem trobar actualment a botigues i supermercats! Doncs si, trist però cert, a la zona de Catalunya, com en moltes altres zones mediterrànies es cultivava fins als anys 70 i 80 un gran nombre de varietats tradicionals d'arbres fruiters, la major part de les quals actualment han desaparegut o si més no s'utilitzen a nivell comercial. N'hi havia de tots els gustos, formes, textures i colors, i aquest fet es repetia a totes les comarques, cadascuna amb les seves varietats característiques. Es tractava de varietats que els agricultors havien anat seleccionant al llarg de generacions per alguna de les seves característiques, però sobre tot perquè organolèpticament eren bones i estaven ben adaptades al clima i al sòl de la zona.

Però aleshores, si dius que aquestes varietats són molt bones i a més a més estan molt ben adaptades al territori, com és que ha anat desapareixent i actualment s'utilitzen molt poc? Doncs perquè en moltes ocasions al llarg de la història i en molts àmbits tendim a menystenir allò que ens és propi i es enceguem amb les bondats d'allò que és forà i ens en diuen meravelles; i alhora, perquè ara un producte ha de ser bonic i conservar-se durant molt de temps, si pot ser durant tot l'any, i aquest no és pas un caràcter pel qual es van seleccionar les varietats tradicionals.

Us convidem a descobrir quines són algunes d'aquestes varietats de préssecs, pomes, peres, prunes o cireres, varietats que mereixen un lloc als nostres camps i també a la nostra taula. Són bones, molt bones, estan adaptades al territori i creixen bé, què més volem? Veniu i doneu una oportunitat als préssecs gavatxs, pomes manyagues, peres cuixa de dona, o prunes glaçades. Ens acompanyeu en aquest viatge eu ens durà a descobrir un món de gustos, aromes, formes i colors perduts?

- A càrrec de Marco Sangiorgio responsable i impulsor d'Arboreco (arboreco.net), un viver de varietats tradicionals de fruiters ubicat a Cruïlles, al Baix Empordà, en funcionament des del 2006. Treballa per la recuperació de les varietats tradicionals per tal de garantir la conservació d'aquest patrimoni i aconseguir que es torni a conèixer, plantar i consumir, varietats tradicionals de fruiters.

DADES D'INTERÈS

- Participació lliure.
- Cost: activitat gratuïta
- Activitat inclosa dins l'**Itinerari Jove** de la Jornada Gastronòmica de les Plantes Oblidades.
- Lloc: Plaça de l'Espai Cívic Centre

[\(tornar a l'índex de presentacions de projectes\)](#)



**18:30 – 19:00 Les herbes mediterrànies a la cuina (Ruben Roc i Armand Folch – Herbes de la Conca)**

La pasta, els patés vegetals, la xocolata o la sal són productes ben presents a les nostres cuines. El que no és tant freqüent és trobar macarrons amb sàlvia, patés vegetals amb farigola, xocolata amb sajolida, o sals amb herbes mediterrànies. Aquests productes són la clara demostració de com les plantes aromàtiques mediterrànies, utilitzades des de fa generacions, ens poden ajudar a donar un toc diferent, i alhora saludable, als nostres àpats. Descobriu-ho i tasteu-ho vosaltres mateixos.

- A càrrec de Ruben Roc i Armand Folch, responsables de l'empresa familiar Herbes de la Conca (herbesdelaconca.com), situada a la Conca de Barberà. Dedicada al cultiu de plantes aromàtiques i sobre tot pionera en la incorporació d'aquestes herbes en diferents productes alimentaris, com a resultat de la combinació dels usos tradicionals de la vegetació amb les tendències gastronòmiques actuals.

DADES D'INTERÈS

- Participació lliure.
- Cost: activitat gratuïta
- Activitat inclosa dins l'**Itinerari Jove** de la Jornada Gastronòmica de les Plantes Oblidades.
- Lloc: Plaça de l'Espai Cívic Centre

[\(tornar a l'índex de presentacions de projectes\)](#)





19:00 – 19:30 La Garbiana, fent farina amb blats antics. Del tros al molí, del molí al forn, del forn a la taula (David Arjona)

Espelta, xeixa, aragó 03, blat candeal. Us resulten familiars aquests noms? Es tracta simplement de varietats tradicionals de cereals que s'havien cultivat durant dècades a la Catalunya interior i que amb l'arribada de la revolució verda van anar desapareixent, deixant pas varietats de canya més baixa i més productives però de menys qualitat. Tot i que el procés no és senzill, la recuperació d'aquestes i altres varietats tradicionals de cereals és possible, i en aquesta presentació podrem descobrir precisament com a partir d'aquests blats antics es pot fer una farina i un pa de gran qualitat, i alhora contribuir al desenvolupament sostenible de les zones rurals.

A la Segarra, en terrenys de secà, cultiven aquests cereals antics, que ens aporten nous sabors i aromes i que ens retornen la memòria de les nostres terres. Alhora, la mòlta a la pedra és el mètode més antic utilitzat per a l'elaboració de farina, la qual es realitza amb el gra sencer i a baixa temperatura, conservant així les principals propietats nutricionals, aromes i sabors del cereal.

Amb un bon cereal i un bon molí, el resultat és una bona farina. I amb una bona farina, un bon forn, i un bon forner el resultat no pot ser altre que un bon pa, elaborat amb massa mare i fruit de llargues fermentacions. El resultat final en forma de pans, magdalenes, coques i altres productes de pastisseria demostra que la recuperació d'aquestes varietats antigues de cereals és tant possible com necessària.

- A càrrec de David Arjona, membre i forner de la Garbiana (lagarbiana.cat), un projecte cooperatiu que des de l'any 2008 cultiva la terra de Tarroja de Segarra amb mètodes ecològics i recuperant varietats antigues de cereals, amb les quals elaboren pans i farines d'altíssima qualitat i totalment respectuosos amb l'entorn natural

DADES D'INTERÈS

- Participació lliure.
- Cost: activitat gratuïta
- Activitat inclosa dins l'**Itinerari Jove** de la Jornada Gastronòmica de les Plantes Oblidades.
- Lloc: Plaça de l'Espai Cívic Centre

[\(tornar a l'índex de presentacions de projectes\)](#)



**19:30 – 20:00 Aprofitant els fruits silvestres de l'Alt Berguedà (Susanna Rotllant – l'Aranyonet)**

De ben segur que en moltes ocasions, tot passejant pels prats i boscos del nostre país, us han cridat l'atenció tot tipus de fruits silvestres, de colors i formes diverses, i que de bon grat us haguéssiu endut al paladar. Amb alguns, com les mores o els gerds potser ho heu fet, però segur que en molts d'altres casos, per desconeixement i amb la lògica prudència, simplement heu passat de llarg. En aquesta presentació tindreu l'oportunitat de descobrir quins fruits comestibles ens ofereixen les mates, arbusts i arbres dels marges i boscos del territori; i no només això, aprendrem com cal processar aquests fruits per tal d'obtenir-ne uns productes deliciosos i que no tenen res a envejar als elaborats amb fruits cultivats.

- A càrrec de Susanna Rotllant, membre de L'Aranyonet (aranyonet.com), una petita empresa familiar situada a la Pobla de Lillet (Berguedà) dedicada a l'elaboració de conserves vegetals especialitzada en la utilització de fruits silvestres del territori. El procés d'elaboració segueix el procés tradicionals, i no utilitzen cap tipus d'additiu. També elaboren patés d'olives i de bolets, all i oli de codony, codonyat i vinagres aromatitzats, tractant-se en tots els casos de productes elaborats amb matèries primeres de la zona.

DADES D'INTERÈS

- Participació lliure.
- Cost: activitat gratuïta
- Activitat inclosa dins l'**Itinerari Jove** de la Jornada Gastronòmica de les Plantes Oblidades.
- Lloc: Plaça de l'Espai Cívic Centre

[\(tornar a l'índex de presentacions de projectes\)](#)





20:00 – 20:30 El vi de codonys i el vi de nous, uns grans desconeguts (Ramón Condal – Granja Alzina)

Coneixeu el vi de nous Joco “NUT”, un vi de nous obtingut a partir de la fermentació natural de nous verdes amb most de raïm? I el vi de codony, obtingut fruit de la fermentació del suc de codony amb herbes digestives? Aquests dos productes, tradicionalment elaborats a moltes cases de la Segarra es troben actualment en procés de desaparició, havent estat desplaçat per begudes més modernes i populars. Us les presentem per tal de donar a conèixer una petita part d'aquest gran àmbit del coneixement popular que és l'elaboració de begudes casolanes a partir dels productes que es collien i recollien de l'entorn. Descobrireu el procés d'elaboració d'aquests dos grans desconeguts, i podreu comprovar que el seu gust no ha estat pas el motiu que n'ha causat la desaparició. Així, amb la seva recuperació i revalorització reivindicuem la pervivència d'aquestes tradicions, que no fa pas tants anys convertien el rebost de cada masia en una bodega plena de tresors per descobrir.

- A càrrec de Ramon Condal, responsable de Granja Alzina, una petita empresa familiar situada al poble de Gospí (La Segarra), que es dedica a l'elaboració de vi de nous, vi de codony, all i oli, codonyat i altres dolços; tot seguint els mètodes tradicionals d'elaboració fruit de receptes transmises oralment al llarg de generacions i que sortosament han arribat fins als nostres dies.

DADES D'INTERÈS

- Participació lliure.
- Cost: activitat gratuïta
- Activitat inclosa dins l'**Itinerari Jove** de la Jornada Gastronòmica de les Plantes Oblidades.
- Lloc: Plaça de l'Espai Cívic Centre

[\(tornar a l'índex de presentacions de projectes\)](#)

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





US ESCOLTO AVIS, TENIU MOLT PER EXPLICAR-ME!

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

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

- [Descripció general](#)
- [10:30 – 11:00 Presentació de llibre “Guarir amb Plantes Remeieres” \(Avies Remeieres de la Garrotxa\)](#)
- [11:00 – 11:30 Quins remeis vegetals utilitzaven els nostres avis? \(Marisa Plaza – Catedràtics de la Natura\)](#)
- [11:30 – 12:00 Les varietats tradicionals de cereals i el seu cultiu \(Isabel Graells i Ton Aribau – Can Mas Marell\)](#)
- [12:00 – 12:30 L'alimentació a pagès: plantes que eren el pa de cada dia \(Joan Giral i Lluïsa Capdevila – Granja Giral\)](#)
- [12:30 – 13:00 L'obtenció de mel mitjançant el sistema tradicional \(Mercè Closa i Josep Prat – Cal Rosor\)](#)
- [13:00 – 13:30 Com s'elabora el mató amb herbacol? I que més se'n feia de la llet? \(Victoria Vilardell – Can Canalet\)](#)
- [13:30 – 14:00 Quan tot es construïa a base de canyes, sarga, vímeccs i boga \(Jaume Farrés – Cistelleria Farrés\)](#)

Descripció general: “Tot aquest coneixement sempre ens diuen que prové dels avis però com és que mai són els avis els qui directament ens l'expliquen?” Si desitgeu ser testimonis directes d'allò que la gent gran ha après fruit de la transmissió oral al llarg de moltes generacions, aquest és el vostre espai. I és així perquè seran els avis i àvies els qui ens explicaran directament allò que saben sobre els usos tradicionals de la vegetació. Serà un punt de trobada intergeneracional on els més joves podrem aprendre directament dels més grans, fet molt habitual anys endarrere però cada cop més inusual. Serà un espai on fomentar el respecte i homenatjar a la gent gran, que molts cops oblidem però que són els garants d'uns coneixements que mica en mica es van perdent i que difícilment s'ensenyen a escoles i universitats. L'activitat s'estructurarà en set blocs temàtics de mitja hora de durada cadascun que abordaran





temàtiques com les varietats tradicionals de cereals i el seu cultiu, els remeis casolans, l'obtenció de mel, o la utilització de diferents plantes en cistelleria i construcció. Cada bloc temàtic serà introduït per una persona gran, i a continuació totes les persones grans que ho desitgin podran fer els seves intervencions sobre el tema. Escotem-los amb atenció, tenen molt per explicar-nos. Participació lliure.

[\(tornar a l'índex Us escolto avis\)](#)

10:30 – 11:00 Presentació de llibre “Guarir amb Plantes Remeieres” (Avies Remeieres de la Garrotxa)

Per trencar el gel començarem amb la presentació del recull de remeis de les Àvies Remeieres de la Garrotxa, que recentment han plasmat en el llibre “Guarir amb Plantes Remeieres”, com una eina per conservar i difondre aquests coneixements tradicionals que han estat transmesos oralment durant generacions i que ara corren el risc de desaparèixer. Ens parlaran dels remeis recollits en el llibre, i fins i tot mostraran com se n'elabora algun; remei que de ben segur també eren emprats per moltes de les persones grans presents a la sala. L'Anna M^a Colomer, la Mercè Texidor, la Maria Rigart, l'Àngels Artigues, l'Olga Pérez, en Lluís Borrell i la Teresa Amat, formen el grup de “Les Avies Remeieres” de l'Associació Pedra Tosca de Les Preses (La Garrotxa) (associaciopedratosca.cat/les-avies-remeieres/), un grup d'Àvies Remeieres que es reuneix tots els divendres primers de mes per realitzar diferents sortides de camp on observen les plantes en el seu habitat natural, i on cadascú parla del que coneix i on es comparteixen les propietats, els usos i costums antics de les herbes tant a nivell medicinal, com cosmètic i/o alimentari. En definitiva, un espai per intercanviar i cultivar aquests coneixements tradicionals.

DADES D'INTERÈS

- Participació lliure (Aforament de l'espai: 200 persones)
- Cost: activitat gratuïta
- Activitat inclosa dins l'**Itinerari Jove** de la Jornada Gastronòmica de les Plantes Oblidades.
- Lloc: Sala Polivalent del Casal del Passeig (Passeig Verdaguer, nº 67)

[\(tornar a l'índex Us escolto avis\)](#)





11:00 – 11:30 Quins remeis vegetals utilitzaven els nostres avis? (Marisa Plaza – Catedràtics de la Natura)

Qui no coneix que el timó (o farigola) és un bon desinfectant, o que la camamilla va bé pel mal de panxa? Però què més en sabem els joves de plantes remeieres? Avis, ens ho expliqueu, quins remeis vegetals utilitzàveu? Eren efectius? I què en pensaven els metges? La Marisa Plaza és membre de la Dolça Revolució i ha encapçalat el projecte “Catedràtics de la Natura”, mitjançant el qual ha recollit alguns dels usos tradicionals de les herbes remeieres a la província de Lleida. Tindrem l’oportunitat d’escoltar, mitjançant un petit vídeo, el testimoni directe d’uns avis que malauradament en alguns casos ja no hi són, testimoni a través del qual comprendrem com s’utilitzaven les plantes remeieres en el dia a dia. En boca dels protagonistes del vídeo, sentirem alguns exemples sobre les plantes que s'empraven, les experiències de curacions, la relació amb la medicina convencional, i de com ha anat canviant el seu ús al llarg del temps.

I a veure, algú dels presents a la sala coneix algun altre remei? Si, i tant que en coneixeu, i molts! A tots els assistents us convidem a compartir els vostres remeis i experiències, per donar vida a uns usos que ara potser són només records però que potser algun dia no llunyà tornaran a ser una realitat. Ens ho expliqueu?

DADES D’INTERÈS

- Participació lliure (Aforament de l’espai: 200 persones)
- Cost: activitat gratuïta
- Activitat inclosa dins l’**Itinerari Jove** de la Jornada Gastronòmica de les Plantes Oblidades.
- Lloc: Sala Polivalent del Casal del Passeig (Passeig Verdaguer, nº 67)

[\(tornar a l’índex Us escolto avis\)](#)



**11:30 – 12:00 Les varietats tradicionals de cereals i el seu cultiu (Isabel Graells i Ton Aribau – Can Mas Marell)**

Recordeu, fa no gaires dècades, com els camps de cereals d'arreu del país eren alts, molt alts, de fins a dos metres? Què passava, abans plovia més? No és ben bé això el que ha canviat, sinó que el que realment ha canviat són les espècies i varietats de cereals que es cultiven. Els cereals segaven amb la falç, uns anys més tard amb la dalla, després va arribar la gabelladora, i ja cap als anys 70 va ser el torn de les cosetxadores. Amb la seva arribada i la intensificació de l'agricultura es va produir també la desaparició de les varietats de cereals que s'havien conreat des de feia dècades, ja que tot i fer bona farina produïen poc i en moltes ocasions eren difícils de recollir amb les cosetxadores. De la mà de la Isabel i el Ton, pagesos de tota la vida a la masia de Can Mas Marell, i amb l'ajuda de tots els qui vulgueu participar-hi, viatjarem fins al temps del motxo, la xeixa, la pisana, l'ariana, l'ordi de 6 carrells, l'espelta o la pisana. Descobrirem com es produïa el cultiu i collita dels cereals quan les màquines no ho feien tot; i parlarem també del pa d'abans, com es feia? Era diferent del d'ara? Era bo? D'una cosa podeu estar-ne segurs, si voleu sortir de dubtes heu de venir i escoltar directament què ens expliquen els avis, ells en saben més que tots nosaltres junts.

DADES D'INTERÈS

- Participació lliure (Aforament de l'espai: 200 persones)
- Cost: activitat gratuïta
- Activitat inclosa dins l'**Itinerari Jove** de la Jornada Gastronòmica de les Plantes Oblidades.
- Lloc: Sala Polivalent del Casal del Passeig (Passeig Verdaguer, nº 67)

[\(tornar a l'índex Us escolto avis\)](#)





12:00 – 12:30 L'alimentació a pagès: plantes que eren el pa de cada dia (Joan Giralt i Lluïsa Capdevila – Granja Giral)

Potser heu sentit que abans el pa de cada dia era un plat de col i patata amb un trosset de cansalada o renegada i au, a córrer. Si, segurament no aneu pas errats, però això és tot el que coneixeu del que es menjava abans en el dia a dia de les cases de pagès? Bé, abans, i no tant abans (ja que són força encara les persones que segueixen consumint unes plantes que malauradament ens són desconegudes per la majoria), eren moltes les plantes silvestres i varietats tradicionals que es consumien de forma habitual, es consumien i conservaven de formes diverses, i d'aquesta manera, només amb allò que cultivaven o recollien de l'entorn aconseguien tenir una alimentació bona i variada. Perquè, les amanides de xicoies i cosconilles us sonen? I els estofats de carbassa i guixes? I d'enciam, quines varietats en coneixeu? Per no parlar de les truites de colitxos, els tronxos de carxofera arrebossats o els bunyols de borratja! I les nyàmeres i bitxos confitats els heu tastat mai? O potser preferiu un plat de fonolls bullits? Si voleu conèixer com realment les plantes silvestres i varietats tradicionals formaven part del quotidià, no us podeu perdre aquesta activitat. En Joan Giralt i la Lluïsa Capdevila, de la Granja Giralde de Calaf, encetaran el fil per explicar-nos, a les generacions més joves, com es menjava fa no pas tants anys.

DADES D'INTERÈS

- Participació lliure (Aforament de l'espai: 200 persones)
- Cost: activitat gratuïta
- Activitat inclosa dins l'**Itinerari Jove** de la Jornada Gastronòmica de les Plantes Oblidades.
- Lloc: Sala Polivalent del Casal del Passeig (Passeig Verdaguer, nº 67)

[\(tornar a l'índex Us escolto avis\)](#)





12:30 – 13:00 L'obtenció de mel mitjançant el sistema tradicional (Mercè Closa i Josep Prat – Cal Rosor)

“La mel, doncs bé, la compro al súper, no té pas gaire secret això!” Malauradament aquesta frase que hauria de ser ficció és en ocasions fàcil de sentir. Així doncs, val més que posem fil a l'agulla per donar a conèixer d'on surt i com s'obté la mel, i sobre tot, perquè les abelles són tant importants per l'ecosistema. Per fer-ho tenim el testimoni d'excepció de la Mercè Closa i el Josep Prat, de la masia de Cal Rosor, que han fet mel tota la vida i que ara, amb més se vuitanta anys d'edat, encara en segueixen fent. I no us penseu que la fan de qualsevol manera, sinó que llevat del canvi en el model de les arnes, la resta de procediments seguits és el mateix que quan van aprendre l'ofici dels seus pares. Perquè abans, a pràcticament totes les masies hi havia unes quantes arnes (fetes de canya) amb les quals s'obtenia la mel per l'autoconsum. Descobrirem com es “capturen” els eixams, quines són les plantes que més agraden a les abelles, com s'ha de recollir la mel per no fer mal a les cries, què són els abugots, com podem conèixer què una mel és de bona qualitat, o quin és el paper de les abelles en l'agricultura. Avis i àvies, introduïu-nos en aquet fascinant món de la mel i feu-nos prendre consciència de la importància de conservar aquest patrimoni col·lectiu que són les abelles. Mercè, Josep, teniu la paraula, endavant!

DADES D'INTERÈS

- Participació lliure (Aforament de l'espai: 200 persones)
- Cost: activitat gratuïta
- Activitat inclosa dins l'**Itinerari Jove** de la Jornada Gastronòmica de les Plantes Oblidades.
- Lloc: Sala Polivalent del Casal del Passeig (Passeig Verdaguer, nº 67)

[\(tornar a l'índex Us escolto avis\)](#)





**13:00 – 13:30 Com s'elabora el mató amb herbacol? I que més se'n feia de la llet?
(Victoria Vilardell – Can Canalet)**

“Ai no, no no, els matons d'ara no valen pas res, estan tots fets amb polvos, amb química, i alguns hi tiren llimona també, però no no, ai no, no surten pas tant bons com quan es fan amb herbacol” D'acord Victòria, et creiem, des de ben petita heu tingut ramat a casa, i si portes més de 80 anys fent mató no et portarem pas la contrària ara. Això si, perquè no ens expliques que vol dir això que el mató d'ara no es tant bo com quan es feia amb herbacol? Per començar, em sembla que ens hauràs d'explicar què és l'herbacol (deu ser una planta suposo, no?), i a partir d'aquí potser ja podrem anar entenent com amb aquesta planta podem aconseguir fer quallar la llet i transformar-la en mató. Diria fins i tot, que si ens ho expliques tot pas per pas podrem aconseguir saber com fer mató nosaltres mateixos, i si, amb herbacol, només faltaria! La Victòria Vilardell ha viscut sempre envoltada de ramats, ja que ella i el seu marit Miquel sempre havien fet de pastors. La llet era un recurs valuós, i aprendrem com calia processar-la per evitar la transmissió de malalties i com tenien costum de prendre-la. Bevien llet directament? En feien sempre mató? I formatges? L'energia i l'entusiasme de la Victòria, acompanyat de les aportacions de la resta d'avis de la sala (perquè abans de mató amb herbacol se'n feia pràcticament a totes les cases) aprendrem com amb aquesta planta podem transformar la llet en un producte totalment diferent com és el mató. I és que les plantes, encara que no ens ho sembli, es feien servir per tot.

DADES D'INTERÈS

- Participació lliure (Aforament de l'espai: 200 persones)
- Cost: activitat gratuïta
- Activitat inclosa dins l'**Itinerari Jove** de la Jornada Gastronòmica de les Plantes Oblidades.
- Lloc: Sala Polivalent del Casal del Passeig (Passeig Verdaguer, nº 67)

[\(tornar a l'índex Us escolto avis\)](#)





13:30 – 14:00 Quan tot es construïa a base de canyes, sarga, vímeccs i boga (Jaume Farrés – Cistelleria Farrés)

- a) “Avi, els cistells de què estan fets?”
 b) “De vímeccs i canya, t’ho vaig explicar l’altre dia, te’n recordes?”
 a) “Si, és que les canyes encara se que són, però els vímeccs no me’ls imagino. I avi, amb els aquestes plantes, es feien més coses a part de cistells?”
 b) “Mira, vine i t’ho explico amb calma, i veuràs com amb vímeccs, canyes i moltes altres plantes es feia pràcticament de tot, i no fa pas tant anys d’això, de plàstic no hi havia res”
 a) “Moltes gràcies avi, tu que has fet de cistellaire tota la vida segur que en saps moltíssim, sóc tot orelles”

Certament, en Jaume Farrés Vidal, nascut l’any 1936, ha treballat, i treballa encara ara, amb vímeccs, boga, sarga i canyes tota una vida, materials vegetals senzills però que treballats amb destresa eren utilitzats per als objectes quotidians més diversos. Els sostres de les cases i edificis, fins als anys 70 eren fets amb encanyissats; els culs de les cadires, de boga; els cistells, de vímeccs i canya; els coves per transportar els animals, de vímeccs; les arnes de les abelles, de canya o vidauba en funció de l’indret; les forques, de lledoner; els barrets de cop, de sègol; els raspalls, d’arrel de junça; les palmes, de margalló; la sola de les espadenyas, d’espart; i la llista podria seguir fins a omplir pàgines i pàgines, i es que els cistellaires com en Jaume sabien perfectament com obtenir i treballar amb aquests materials que els oferia l’entorn, amb els quals satisfien totes les necessitats del dia a dia. I podeu estar ben convençuts que el resultat era molt més durador i sostenible que no pas els objectes de plàstic que avui en dia utilitzem per a tot i llencem cada dos per tres. Veniu, participeu, i escolteu, quedareu embadalits amb tot el que el Jaume ens explicarà, podeu estar-ne convençuts.

DADES D’INTERÈS

- Participació lliure (Aforament de l’espai: 200 persones)
- Cost: activitat gratuïta
- Activitat inclosa dins l’**Itinerari Jove** de la Jornada Gastronòmica de les Plantes Oblidades.
- Lloc: Sala Polivalent del Casal del Passeig (Passeig Verdaguer, nº 67)

[\(tornar a l’índex Us escolto avis\)](#)

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





TAULA RODONA I DEBAT [\(tornar a l'índex general de continguts\)](#)

(16:00 – 17:30, participació lliure)

“Com és que tu, tot i conèixer aquestes plantes i agradar-te, les fas servir poc en el dia a dia? Si a nosaltres ja ens passa això, que podem fer perquè les persones que no coneixen aquestes plantes silvestres i varietats tradicionals les comencin a utilitzar?”

En aquesta taula rodona analitzarem quins són els factors que provoquen que avui en dia fins i tot les persones que coneixem les plantes silvestres i varietats agrícoles tradicionals no les utilitzem tant com voldríem en el nostre dia a dia. Es tracta d'un simple problema de temps? És per comoditat? No disposem d'aquestes plantes i per tant no les podem fer servir? Hi ha persones de l'entorn a qui no els agraden? Quan les podem comprar, són massa cares? Aquestes són només algunes de les moltes preguntes que de ben segur sorgiran en aquesta interessant taula rodona. Si som conscients de quins són els factors que ens feren a l'hora d'emprar aquestes plantes, podrem posar fil a l'agulla per definir quines haurien de ser les estratègies a seguir per tal d'eliminar aquestes barreres. Només així serem capaços de transformar l'interès en utilitzar aquestes espècies en una utilització real, i serà aleshores quan (potser sense ser-ne conscients) estarem recuperant el patrimoni cultural i natural que representen, i alhora afavorirem el desenvolupament d'un model agroalimentari més sostenible, la dinamització de l'entorn rural i una alimentació més coherent i saludable.

Els cinc ponents que formaran part de la taula rodona coneixen i estan interessants en l'ús d'aquestes plantes, i alguns d'ells són uns experts en la temàtica, però tanmateix la realitat és que pràcticament cap dels ponents les utilitza de forma habitual en el seu dia a dia. Òbviament les utilitzen molt més que la major part de la població, però es tracta d'un ús ocasional, esporàdic, com és que els passa això?

A partir de les seves experiències personals i professionals, i en definitiva en base a la seva realitat vital, juntament amb les intervencions del públic, analitzarem i debatrem sobre quins són els mecanismes que poden fer possible que l'interès es converteixi en utilització real. Tenint en compte, lògicament, l'organització socioeconòmica actual (que ens agradarà més o menys però és la realitat on la qual vivim la major part de la població), determinarem com seria possible la recuperació dels usos d'aquestes plantes silvestres i varietats tradicionals.

La taula rodona serà conduïda i moderada pel periodista igualadí Jordi Còdol. Ha format part de diversos mitjans de caràcter local i nacional, i actualment treballa a El Punt Avui TV i és membre de l'equip d'AnoiaDiari.

Els cinc ponents participants en la taula rodona són:





- Josep Maria Ninot. Doctor en biologia, investigador i professor titular de la Facultat de Biologia de la Universitat de Barcelona. Especialitzat en l'estudi de la flora i vegetació tant mediterrània com d'alta muntanya; l'ecologia de comunitats, la ciència del paisatge i la restauració ecològica. Gràcies a la seva tasca docent i investigadora és un gran coneixedor de les plantes i els seus usos (és per exemple, coautor del llibre de referència en identificació botànica "La Flora Manual dels Països Catalans"), i a més a més cal sumar-hi unes arrels pageses al Camp de Tarragona, i una residència actual en un entorn rural del Baix Llobregat. Tanmateix, en Josep Maria Ninot utilitza regularment totes les plantes que coneix?
- Pilar Canyelles Puiggròs, pagesa de tota la vida, treballa a l'explotació agrícola familiar anomenada Cal Callo, a Castellfollit del Boix, on produeixen tot tipus d'hortalisses amb el màxim respecte per l'entorn. Entre tota la família porten els conreus i atenen les parades als diferents mercats, ja que comercialitzen directament els productes produïts, ja sigui directament a l'explotació, en mercats o en algunes botigues i comerços locals. Són per tant productes de proximitat que es cullen unes poques hores abans d'arribar a les mans dels consumidors. Alhora, la Pilar és també venedora a més a més de pagesa, atenent els clients a la parada del mercat i també al supermercat local "Supermas" d'Igualada, un altre punt de comercialització dels seus productes. Amb aquesta doble vessant la Pilar coneix perfectament les plantes útils de l'entorn i les varietats tradicionals del territori; sap què ens pot oferir la terra, i alhora què demanen els consumidors. Però la Pilar cultiva plantes silvestres i varietats tradicionals? En consumeix de forma habitual? Quines són les reaccions dels clients quan els porta alguna d'aquestes espècies o varietats?
- Mandarine Sky, vinguda directament des d'una de les zones més despoblades i remotes de Catalunya, la zona de Tuixent. En aquest entorn rural, allunyat, molt allunyat dels principals centres de comerç i de la vida urbana, l'aprofitament dels recursos que ens ofereix l'entorn és com aquell qui diu indispensable i alhora espontani pel fet de tenir aquests recursos naturals tant a l'abast. La Mandarine no sempre ha estat una experta en aprofitaments etnobotànics, però mica en mica, el contacte diari amb aquestes plantes ha provocat que s'hi converteixi, i aquelles plantes que fa uns anys desconeixia ara s'han convertit en quelcom més que habitual en el seu dia a dia. Però, clar, la Mandarine ho té molt fàcil, viu en un entorn totalment rural, que passaria si ara anés a viure a la ciutat? Podria seguir utilitzant les mateixes plantes que ara recull i que li agraden tant?





- Artur Bòria, membre i impulsor del projecte Cultures Trobades, que treballa per la recuperació i divulgació de la biodiversitat cultivada la comarca de la Noguera. Aquest projecte, nascut l'any 2008 a partir del grup slow food terres de Lleida, i ha dut a terme tasques de documentació, catalogació i recuperació de les varietats locals de la zona i dels seus usos tradicionals associats, donant com a fruit la creació de varietats col·leccions de varietats locals que s'encarreguen de conservar i divulgar, posant-les de nou a disposició dels agricultors. Han recuperat un patrimoni que estava en greu perill de desaparèixer i que ara gràcies a la tasca feta tots podem gaudir i preservar per les futures generacions. També han donat lloc a un ramat de cabra catalana, del qual el mateix Artur és el responsable. L'Artur, que tant ha treballat per la recuperació d'aquestes espècies, varietats i usos, quina impressió deu tenir sobre la possibilitat real de recuperar-los? Què ha passat amb tota la informació recollida, realment algú l'ha tornada a utilitzar? Ell mateix, entre munyida i munyida, segueix utilitzant aquestes espècies i varietats?
- Airy Gras, una jove llicenciada en biologia i investigadora de la Universitat de Barcelona i de l'Institut Botànic. Forma part, juntament amb Ugo D'Ambrosio, Teresa Garnatje, Montse Parada i Joan Vallès, del grup de recerca ETNOBIOFIC (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. Sempre que pot recull aquestes plantes i les utilitza, però moltes vegades no ho fa perquè a l'asfalt de Barcelona (ciutat on viu actualment) aquestes plantes no hi creixen pas. Com ho ha de fer per poder trobar aquestes plantes? Les pot utilitzar tant com voldria? I quan torna a les Garrigues, fa el mateix que a Barcelona?

DADES D'INTERÈS

- Participació lliure
- Cost: activitat gratuïta
- Activitat inclosa dins l'**Itinerari Jove** de la Jornada Gastronòmica de les Plantes Oblidades.
- Lloc: Sala Polivalent del Casal del Passeig (Passeig Verdaguer, nº 67)

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





DEMOSTRACIONS I DEGUSTACIONS DE CUINA

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

(17:30 – 20:00, cal inscripció prèvia, 100pax, 10€)

Les plantes oblidades no només són cosa d'anar per casa, ben al contrari, són totalment indicades per formar part dels àpats més diversos, des d'una carmanyola o entrepà a un plat elaborat per un cuiner de prestigi. En aquestes demostracions de cuina comprovaràs això darrer, ja que cinc cuiners provinents de diferents indrets de la geografia catalana s'atreviran a preparar uns plats deliciosos dignes dels millors restaurants, amb les plantes silvestres i les varietats tradicionals oblidades com a protagonistes. I no només aprendràs com elaborar aquests plats per tal de després poder-los fer a casa i deixar impressionats tots els convidats, sinó que també podràs degustar aquests cinc plats, per tal que el paladar pugui corroborar allò que els ulls ja intueixen. Ja se'm fa la boca aigua!

Cadascun dels cinc cuiners ens ensenyarà a elaborar un plat de categoria amb les plantes silvestres i varietats tradicionals en desús com a protagonistes, però no seran plats qualsevols, sinó que seran creacions preparades exclusivament per a l'ocasió que faran que tots els qui les tasteu deixeu de considerar les plantes silvestres i les varietats tradicionals menges de poca categoria. Cadascun dels participants degustareu una tapa de cada plat, un total de 5 tapes al llarg de la degustació, que gràcies a la implicació i compromís dels cuiners participants podreu degustar i aprendre a fer pel preu de només 10€.

No us avancem encara quins plats farà cada cuinar, només us demanem que vingueu sense idees preconcebudes i amb ganes de tastar combinacions i productes deliciosos i que probablement no heu provat mai abans. Els cinc cuiners participants s'encarregaran que aquesta activitat sigui una explosió pels sentits.

CUINERS PARTICIPANTS

- Manel Pla, experimentat cuiner clarament implicat en el consum i promoció de productes locals. Impulsor, juntament amb el Consell Comarca de l'Anoia i Canal Taronja del programa televisiu "El gust de l'Anoia". Des del seu restaurant, el Kubb de Sesoliveres vol retre homenatge a tots els productors de l'entorn per tal que els visitants descobreixin els sabors i aromes del territori; i perquè s'animin així a consumir també aquests productes en el seu dia a dia.





- Albert Marimón i Carles Alcobe, cuiners i responsables dels restaurants Fogons de Forés i La Cava de Tàrraga. L'Albert Marimón (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. En Carles Alcobe comparteix plenament la filosofia i línia de treball de l'Albert, amb qui fa tàndem. Aquest cuiner autòcton de l'Anoia que des dels 16 anys es troba davant d'uns fogons (i ja en te 38) ha treballat a diferents restaurants i hotels de Catalunya i Europa. Aquestes experiències, juntament amb les arrels cuineres de la seva família, han conformat una cuiner excel·lent que tracta amb estima els productes de la terra.
- Gerard Ninot Molet, ha treballat en diferents projectes d'alimentació amb la Fundació Alcía, i també al restaurant Dos palillos de Barcelona amb Albert Rauric i com a cuiner al Lolita Taperia. Ha treballat també al restaurant 8 cadires on ha col·laborat en la I+D de nous plats. Com a docent ha estat professor de cuina a l'escola Pia d'Igualada, en diferents centres de Barcelona i actualment és professor de cuina a l'Escola Joviat de Manresa. Ha guanyat el concurs de "Cortos Savajes" organitzat per Alaska seafood. És un amant de la cuina de fusió entre diferents cultures, i alhora molt conscient del valor dels productes de casa nostra i de la importància de la sostenibilitat a l'hora de cuinar. Cal redescobrir aquests productes i tornar a posar-los en valor a nivell gastronòmic.
- Clara Martin Riu (Sants, 1989). Aquesta filòloga de formació remena cassoles de manera innata. Des de fa uns mesos aplega sota el nom de Menjamiques (www.facebook.com/menjamiques) la seva passió per les garrofes, les plantes medicinals i la cuina creativa i d'aprofitament. Especialitzada en divulgació de la cuina i gastronomia sostenible i saludable, seus tallers combinen alternatives a intoleràncies alimentaries amb la innovació i recuperació d'hortalisses autòctones.
- Miquel Gironès. Aquest jove cuiner i estudiant de Nutrició Humana i Dietètica a la Universitat de Barcelona és un apassionat del bon menjar fet amb bons ingredients. Ha treballat de cuiner i ha impartit cursos de cuina i nutrició sobre tòpics ben diversos i per tot tipus de públics. En el seu temps lliure, s'escapa a la muntanya, aprèn idiomes i escriu periòdicament en el seu blog miquelgirones.com. I és que els joves també hi tenim molt a dir en la recuperació dels usos tradicionals de la vegetació i en la gastronomia. Recordeu





el nom d'aquest jove cuiner perquè en un futur de ben segur que en sentireu a parlar.

DADES D'INTERÈS

- Cal [inscripció prèvia](#) (100 places)
- Cost: 10€
- Lloc: Sala Polivalent del Casal del Passeig (Passeig Verdaguer, nº 67)

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





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

(14:00 – 15:30, cal inscripció prèvia, 400pax, 10€)

I com no podia ser d'altra manera, les plantes silvestres també seran les protagonistes del dinar. Comprovareu com plats deliciosos que segurament no havíeu provat mai tenen el seu secret en la utilització d'aquestes plantes. Degudament combinades i cuinades, el món de possibilitats que ens ofereixen és inacabable. Només cal saber com fer-ho, però per això podeu estar tranquils, i sinó pregunteu-ho als qui van tenir la sort de gaudir del dinar de la primera edició. Enguany la composició del menú canvia, per tal de sorprendre-us novament, però la cuinera es manté, així que prepareu-vos per assaborir de nou un dinar digne dels millors restaurants d'avantguarda del país i amb les plantes silvestres com a protagonistes.

El dinar està confeccionat amb la col·laboració de l'experta en gastronomia silvestre Montserrat Enrich, autora l'any 2014 del llibre "Herbes a la carta" i dedicada a la divulgació de la cuina amb plantes silvestres (www.gastronomiasalvatge.com / www.naturacomestible.com).

Aquest és el MENÚ, on cada comensal podrà assaborir tots els plats que us presentem a continuació:

- **Una crema de créixens per començar un bon dinar**
- **L'estofat de cigronets amb herbetes de marge i verdures tradicionals**
- **Croquetes vegetals, si, però fetes amb bones herbes**
- **logurt al perfum de les herbes aromàtiques**

I tot acompanyat d'un bon **vi casolà** elaborat amb varietats tradicionals i seguint el mètode que s'havia dut a terme sempre en totes les cases de pagès; amb un **pa fet amb varietats tradicionals de cereals i plantes aromàtiques** per llepar-se'n els dits, i per acabar-ho d'arrodonir una **infusió a base de diferents combinacions de plantes autòctones** i un xarrupet de **licor artesanal fet a base d'herbes**.

A més a més a les 14:00 hi haurà la presentació del dinar, per tal que pugueu descobrir com s'han elaborat els diferents plats que tastareu, així que ja no us quedaran excuses per no fer-los a casa.

Acabareu tips i satisfets, i sobre tot amb el convenciment que realment això de les plantes silvestres i les varietats tradicionals a la cuina no és pas cap quimera, sinó que són aliments senzillament molt bons. Que els noms no us facin por, atreviu-vos amb aquest fantàstic dinar.





DADES D'INTERÈS

- Cal [inscripció prèvia](#) (400 places)
- Cost: 10€
- Lloc: Plaça del Gasogen
- A les 14:00 hi haurà la presentació del menú
- Entre les 14:00 i les 15:30 es podrà recollir el dinar amb els corresponents tiquets.

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





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

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

- [Descripció general](#)
- [“Les cartes de l'àvia. T'atreveixes a jugar?”](#)
- [“El més llest de la fira?” \(al llarg de tot el dia\)](#)
- [“Mmm, Què bo! Ecs, quin fàstic!”](#)

Descripció general: només us diem que amb aquestes activitats, presentades en format de joc o de concurs, podreu aprendre de forma divertida i amena moltes curiositats sobre les plantes silvestres i les varietats agrícoles tradicionals. I amb una mica de sort o astúcia us endureu com a premi diferents productes elaborats amb aquestes plantes. Divertir-se i alhora aprendre, un binomi que mai falla i que sempre hauria de ser. Esteu preparats per participar-hi?

[\(tornar a l'índex d'activitats de descoberta\)](#)





“Les cartes de l'àvia. T'atreveixes a jugar?”

En aquesta activitat la sort serà important, però també la vostra intel·ligència i astúcia. Hi havia una avia a qui agradaven molt les herbes i també tenia un gran hort. Tant li agradaven aquestes plantes que va decidir convertir una baralla de cartes normal i corrent en una baralla de cartes en que els quatre pals han estat substituïts per quatre tipus de plantes. No hi trobareu oros, bastos, copes i espases; sinó que “A les cartes de l'àvia” hi trobareu aquests quatre pals: les plantes silvestres comestibles, les varietats agrícoles tradicionals, les plantes medicinals, i les plantes que servien per jugar. Cada carta és una espècie de planta diferent, i d'aquesta manera l'àvia utilitzava un joc tant senzill com les cartes per ensenyar als seus nets els usos i secrets d'aquestes plantes. I l'àvia, per tal que s'ho prenguessin amb il·lusió, els donava un petit detallat (elaborat amb les plantes que apareixien a les cartes) si encertaven la pregunta que els feia sobre les cartes que tenien.

Us convidem doncs a jugar de nou a “Les Cartes de l'Àvia”, per tal d'aprendre de forma divertida els usos i secrets d'aquestes plantes, i a més a més amb una mica de sort, us podreu endur diferents productes elaborats amb aquestes plantes. Les 48 cartes de l'àvia estaran repartides en 24 fustes diferents, amb 2 cartes per fusta. Pel preu d'un fogot (moneda pròpia de la Jornada equivalent a 1€) o directament amb 1€, obtindreu una de les fustes, i per tant dues cartes. Quan totes les fustes estiguin repartides, una mà innocent escollirà una carta de la baralla. Aleshores, si la carta escollida és una de les que teniu a la fusta, haureu de respondre una pregunta sobre els usos de la planta representada a la carta. Si encerteu la pregunta, us endureu com a reconeixement a la vostra saviesa popular un producte, alimentari o cosmètic, elaborat amb aquestes plantes silvestres o varietats tradicional en desús. Per contra, si us equivoqueu, la mà innocent escollirà una altra carta, i així successivament fins que algú respongui correctament la pregunta. En cada partida es jugaran diverses rondes i es repartiran diversos productes com a obsequi. Atreviu-vos a participar-hi, en sabeu molt més de plantes del que us penseu, segur que encerteu la resposta.

DADES D'INTERÈS

- Participació lliure
- Cost: cada fusta tindrà el cost d'1€ o d'1 fogot (moneda pròpia equivalent a 1€)
- Lloc: activitat itinerant al llarg de tots els espais exteriors

[\(tornar a l'índex d'activitats de descoberta\)](#)





“El més llest de la fira?” (al llarg de tot el dia)

És un joc, i també un concurs; adequat per petits i grans i basat en les espècies silvestres varietats agrícoles tradicionals que fan servir les parades participants a la fira. A cada parada hi trobareu un cartell on s’hi indicarà quines són les espècies i varietats que utilitza, i el repte que nosaltres us proposem és que sigueu capaços de respondre correctament les 20 preguntes que us farem sobre aquestes espècies i varietats. Fixeu-vos bé en els cartells, allà hi trobareu la solució, esteu preparats per descobrir-ho?

Tindreu un full on acreditar que sou els més llestos de la fira, i quan hàgiu completat totes les preguntes el dipositareu en una urna. Si les respostes han estat les correctes potser tindreu la sort d’aconseguir un lot de productes silvestres i varietats agrícoles tradicionals, que gràcies a la col·laboració dels paradistes, sortejarem en acabar la Jornada. Això sí, per endur-vos aquest fantàstic obsequi les vostres respostes han de ser totalment correctes. Ho aconseguireu?

Gràcies a aquesta activitat podreu aprendre i jugar alhora que passegeu per la fira, tot descobrint els diferents projectes que hi participen i les plantes que utilitzen.

DADES D’INTERÈS

- Participació lliure
- Cost: activitat gratuïta
- Activitat inclosa dins l’**Itinerari Jove** de la Jornada Gastronòmica de les Plantes Oblidades.
- Lloc: els fulls per participar-hi es recolliran i depositaran en un espai habilitat al costat del punt d’informació situat davant del Casal del Passeig, on us resoldran també els dubtes relacionats amb l’activitat. Per dur a terme l’activitat caldrà moure’s al llarg de la Fira.

[\(tornar a l’índex d’activitats de descoberta\)](#)





“Mmm, Què bo! Ecs, quin fàstic!”

En aquesta activitat lúdica haureu de pronosticar si diferents afirmacions sobre plantes silvestres i varietats agrícoles tradicionals oblidades són o no són certes. Un cop fetes les previsions vosaltres mateixos podreu consultar en uns cartells reversibles si les respostes han estat correctes. Aquesta activitat vol ser un espai formatiu i de descoberta per petits grans. Un cop completades i comprovades les respostes, els participants dipositareu els fulls en una urna i entrareu a participar en un sorteig de material didàctic sobre plantes silvestres i varietats agrícoles tradicionals, gràcies a la col·laboració dels autors i editors dels materials.

DADES D'INTERÈS

- Participació lliure
- Cost: activitat gratuïta
- Activitat inclosa dins l'**Itinerari Jove** de la Jornada Gastronòmica de les Plantes Oblidades.
- Lloc: els fulls per participar-hi es recolliran i depositaran en un espai habilitat al costat del punt d'informació situat davant de l'Espai Cívic Centre, on us resoldran també els dubtes relacionats amb l'activitat. L'activitat es desenvoluparà a la Plaça de l'Espai Cívic Centre

[\(tornar a l'índex d'activitats de descoberta\)](#)

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





EXPOSICIONS DE PLANTES I LLAVORS (PROJECTE GUARDIANS DE LES LLAVORS) [\(tornar a l'índex general de continguts\)](#)

(Al llarg de tot el dia)

Haurem parlat molt de plantes, però també és important posar-los cara, no? En aquests espais podreu observar algunes de les plantes, i les seves llavors, que hauran estat protagonistes de la resta d'activitats de la jornada. A més a més, podreu prendre part del projecte Guardians de les Llavors, i contribuir així a la conservació i utilització de totes aquestes varietats agrícoles tradicionals que hem recuperat i que es troben en desús. Si tens un petit hortet, una terrassa o un balcó, i vols cultivar varietats tradicionals alhora que ens ajudes a conservar i donar a conèixer aquest patrimoni, vine i sigues Guardià de les Llavors.

Al vestíbul de l'Espai Cívic Centre hi trobareu una exposició amb moltes de les plantes, tant fresques com seques, que s'utilitzaran en les altres activitats de la Jornada. Així podeu posar cara a les espècies que en altres espais ja trobareu processades, ja sigui en forma d'un tast, d'un producte de la fira, o d'un plat del dinar.

Al vestíbul del Casal del Passeig hi haurà una exposició de llavors de varietats agrícoles tradicionals i també llavors d'espècies silvestres útils. Mitjançant aquesta particular mostra podreu copsar l'increïble patrimoni que representen i alhora la seva gran fragilitat. Les llavors es conserven al banc de llavors de l'Associació Agroecològica de Can Mercaderet (www.ecomercaderet.cat), i juntament amb el Col·lectiu Eixarcolant (www.eixarcolant.cat) impulsen el projecte "Guardians de les Llavors". Es tracta d'un projecte de participació ciutadana per tal que tothom qui vulgui pugui cultivar les varietats recollides al banc de llavors, aconseguint així que tinguin un ús real al arreu del territori i no siguin sols peces d'un museu; alhora, els guardians de les llavors ajudaran a la tasca de conservació de les espècies i varietats conreades tot comproment-se retornar part de les llavors obtingudes, permetent així la renovació de entrades del banc de llavors.

DADES D'INTERÈS

- Participació lliure durant tot el dia
- Cost: activitat gratuïta
- Activitat inclosa dins l'**Itinerari Jove** de la Jornada Gastronòmica de les Plantes Oblidades.
- Lloc: Plantes (Vestíbul Espai Cívic Centre, C/Trinitat nº 12), Llavors i projecte Guardians de les Llavors (Vestíbul Casal del Passeig, Passeig Verdagner nº 67)

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





UNA D'HERBES SI US PLAU [\(tornar a l'índex general de continguts\)](#)

I per sopar què farem, també hi ha plantes oblidades? I tant, per descomptat, però les haureu d'anar a buscar als restaurants de la ciutat que s'han atrevit a prendre part de la iniciativa "Una d'herbes si us plau", els quals prepararan, especialment per a l'ocasió, plats i tapes elaborades amb aquestes espècies. Si, aquestes plantes també tenen cabuda en el món de la restauració, prepareu-vos per descobrir-ho en la quinzena de restaurants de la ciutat d'Igualada que s'han adherit a la iniciativa. Qui ho sap, potser a partir d'ara s'atreveixen a cuinar sempre amb aquestes espècies, la vostra participació segur que els estimula a fer-ho. Participació en els diferents restaurants de la ciutat.

Properament us facilitarem el llistat dels establiments participants, un mapa amb la ubicació, el contacte, i plats que oferirà cada restaurant. Us en llepareu els dits!

DADES D'INTERÈS

- Participació als diferents establiments participants (properament us facilitarem un llistat dels restaurants, la ubicació, i els plats que oferiran)
- Preu: en funció de cada restaurant
- Dissabte 25 de març al vespre

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





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

(diumenge 26 de març de 10:00 – 14:00, activitat gratuïta però cal inscripció prèvia)

Aquesta activitat tindrà lloc diumenge 26 de març al matí, i és la única activitat, de totes les previstes, que es desenvoluparà el diumenge. Tota la resta tindran lloc només el dissabte 25 de març.

Així, en un ambient de tranquil·litat tots aquells que d'alguna manera o altra formem part del sector de les plantes silvestres, les varietats agrícoles tradicionals, i els seus usos, tindrem l'oportunitat conèixer-nos i generar un espai de treball i de debat que ens permeti analitzar quines són les forteses i febleses del sector en general i de cadascun dels seus àmbits més concrets. En format de petits grups de treball definirem conjuntament quines són les necessitats bàsiques i prioritats d'actuació en cada cas, per tal de poder generar sinèrgies que ens permetin encarar amb més solidesa els reptes als quals hàgim de fer front, contribuït així a la consolidació dels diferents projectes en particular i del sector en general. Que per un cop l'any el dia a dia no se'ns mengi i tinguem temps de seure i parlar amb tranquil·litat. La trobada acabarà amb un dinar de germanor.

Una parell de setmanes abans de la Jornada, tots aquells que us hàgiu inscrit a la Trobada Sectorial rebreu un correu a partir del qual definirem amb exactitud els grups de treball i les temàtiques a tractar en funció dels vostres interessos, per tal que la trobada sigui el més profitosa possible d'acord amb les necessitats de tots els que hi assistirem. En el mateix correu us preguntarem si desitgeu quedar-vos al dinar de germanor que tindrà lloc després de la Trobada, i us en donarem els detalls.

Us animem a participar d'aquest espai de trobada, moltes gràcies per participar-hi i fer-nos confiança.

DADES D'INTERÈS

- Cal [inscripció prèvia](#)
- Preu: activitat gratuïta
- Diumenge 26 de març de 10:00 a 14:00 al Casal Popular d'Igualada (El Foment)
(Adreça: Rambla Sant Isidre, nº 14)

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





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

En nom del Col·lectiu Eixarcolant volem fer públic el més sincer agraïment a totes aquelles persones, projectes i administracions que heu fet possible amb el vostre compromís, esforç i confiança la confecció i materialització d'un programa d'activitats de luxe en una Jornada amb un pressupost econòmic que malauradament és molt i molt baix. A tots i a totes, moltes, moltes, moltes gràcies. Sense vosaltres aquesta Jornada ni seria possible ni tindria sentit. Som depositaris de la vostra confiança, farem tot el que estigui al nostre abast perquè vosaltres també gaudiu d'una jornada única.

Volem agrair especialment la Col·laboració a l'Ajuntament d'Igualada, al Consell Comarcal de l'Anoia, a la Universitat de Barcelona, al Departament de Benestar Social i Família de la Generalitat de Catalunya, a la Diputació de Barcelona, a l'Associació de Gent Gran d'Igualada, i als responsables dels equipaments Espai Cívic Centre i Casal del Passeig, per haver fet possible la materialització d'aquesta 2a Edició de la Jornada Gastronòmica de les Plantes Oblidades gràcies al finançament aportat i / o la sessió d'espais.

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

