



## PRESENTACIONS DE PROJECTES

*ÍNDIX 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'artesanía 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/EspeciesMa](http://www.facebook.com/EspeciesMa))

### 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](http://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](http://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. Degustació popular en acabar la presentació.

- 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](http://trescadires.wordpress.com)).

El projecte es basa en tres eixos:

**Tradició.** 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 tossudesa 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](http://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 compromentent-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](http://www.ecomercaderet.cat)); que conjuntament amb el Col·lectiu Eixarcolant ([www.eixarcolant.cat](http://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](http://www.gastronomiasalvatge.com) / [www.naturacomestible.com](http://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 Gemma 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/](http://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](http://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](http://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](http://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/](https://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](http://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](http://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 – CECI)**

“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 mirars 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 CECI (Centre d’Estudis Comarcals d’Igualada) ([www.cecianoia.org](http://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](https://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](http://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 Cruilles, 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](http://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 transmiseses 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

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

