



TASTS

ÍNDIX 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 Mermelades” \(Guillem Figueras – Corremarges\)](#)
- [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, Mermelades, 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 prendreu 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 us 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)

[\(Tornar a l'índex tasts\)](#)

