



## CICLE DE XERRADES TÈCNIQUES I DIVULGATIVES

ÍNDIX XERRADES TÈCNIQUES I DIVULGATIVES (Cliqueu sobre l'aparat que us interessi 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 \(M<sup>a</sup> de Cortes Sánchez Mata – Universidad Computense de Madrid\)](#)
- [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](http://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<sup>a</sup> 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<sup>a</sup> 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](http://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](http://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](http://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)

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

