



ETNOBOTÀNICA EN DIRECTE

ÍNDIX ETNOBOTÀNICA EN DIRECTE (Cliqueu sobre l'aparat que us interressi per accedir directament a la informació corresponent)

- [Descripció general](#)
- [11:00 – 11:30 La ratafia de la “iaia Maria”, una recepta tradicional de ratafia amb tots els detalls, i alguns consells per emprar les plantes silvestres com a condiments \(Maria Urgell “iaia Maria”\)](#)
- [11:30 – 12:00 Com la meva àvia colombiana utilitzava el “llantén” per curar tots els mals; i “El Guarapo”, una beguda elaborada pels indígenes de Medellín a partir de la fermentació de la pell de la pinya \(Bea Gómez, catalana d’origen colombià\)](#)
- [12:00 – 12:30 Presentació de projectes que actualment treballen en la conservació i promoció de les varietats agrícoles tradicionals de Catalunya \(Xarxa Catalana de Graners, Arboreco, Les Refardes, Cultures Trobades, Ecomercaderet\)](#)
- [12:30 – 13:15 La utilització de la malva en la gastronomia marroquí. Explicació, elaboració, i degustació de diferents receptes \(Hanane, Fátima, Maryem, Farah – catalanes d’origen marroquí. Amb la col·laboració de Compartint Ciutadania\)](#)
- [13:15 – 13:30 L’art de treballar la boga. La fibra vegetal més emprada per elaborar culs de cadires \(Jaume Farrés, cistellaire\)](#)
- [13:30 – 13:45 Quines plantes dono a les gallines quan estan malaltes? \(Teresa Farrés Padrós\)](#)
- [13:45 – 14:30 La cuina amb plantes silvestres mitjançant plats senzills, quotidians i bons \(Pep Salsetes – Llavors Orientals, i Gerard Piñero – La Catxaruda\)](#)
- [16:30 – 17:05 Presentació de projectes que actualment treballen amb els usos medicinals, condimenaris, cosmètics, o ornamentals de les plantes silvestres \(Les Basselles, Herboristeria Nogué, Espècies a mà, Alea – Joieria Botànica, El Jardí de les Bruixes, Olieu\)](#)





- 17:05 – 17:35 Demostració de l'ús de la tagarnina en la cuina tradicional de les terres cordoveses. Potajes i truites (Juan Ortiz, català d'origen cordovès)
- 17:35 – 18:15 Elaboració de salses, dips i patés vegans amb plantes silvestres (Joan Boix – Cor Verd)
- 18:15 – 19:05 Presentació de projectes que actualment utilitzen les plantes silvestres i les varietats agrícoles tradicionals en el camp de l'alimentació (Cooperativa Tres Cadires, Curculio Nucum, Viu – Viu!, La Garrofina, Ratafies Avi Guillem, Sarau Agrícola, Els Corremarges, Som Orgànics, La Menjamiques)
- 19:05 – 19:50 La botànica aplicada a l'alta cuina: l'herbari comestible. Un viatge gastronòmic a través dels diferents grups vegetals, tot demostrant com emprar-los a la cuina (Kike Gallardo – Biòleg especialitzat en alimentació i cuina)
- 19:50 – 20:30 Com és la recepta de ratafia que fa generacions que elaborem? I que hem fet per mantenir-la viva? (Miquel Quatrecasas Giralt i Montserrat Ribas Sans – coneguts popularment com “els avis de la Flama del Canigó”)

Descripció general: Un espai viu, dinàmic, divers, multicultural, reflex de l'etnobotànica d'ahir, d'avui i de demà. Els coneixements tradicionals han sobreviscut fins als nostres dies gràcies a la transmissió de generació en generació. Alhora, els contactes entre cultures han enriquit i fet evolucionar enormement aquests coneixements tradicionals. I no menys important, que els coneixements tradicionals es segueixin enriquant, transmetent i utilitzant és la base per tal que la relació entre les persones i les plantes que ens envolten segueixi vivia. En aquest espai ens proposem el repte de combinar aquests tres eixos: transmissió directa de coneixements tradicionals, enriquiment dels coneixements tradicionals gràcies als intercanvis culturals, i adaptació i us d'aquests coneixements tradicionals d'acord al context socioeconòmic actual. La Hanane la Fátima i la Maryem ens demostraran com es cuinen les malves al Marroc, la iaia Maria ens explicarà la seva recepta de ratafia, la Bea ens demostrarà com a Colòmbia la seva àvia feia servir el plantatge, en Kike ens mostrarà l'aplicació de les plantes silvestres a l'alta gastronomia, i en Juan ens farà un potaje i una truita de tagarninas, tal i com és típic a la seva Còrdova natal. Aquestes són només algunes de les moltes i apassionants propostes que trobaràs en aquest espai, situat a la plaça de l'Espai Cívic Centre.





11:00 – 11:30 La ratafia de la “iaia Maria”, una recepta tradicional de ratafia amb tots els detalls, i alguns consells per emprar les plantes silvestres com a condiments (Maria Urgell “iaia Maria”)

A la comarca de l’Anoia pràcticament totes les cases de pagès elaboraven ratafia. Malauradament moltes de les receptes tradicionals d’elaboració d’aquesta beguda s’han perdut, però no és pas el cas de la ratafia de la “iaia Maria”. Ella mateixa ens explicarà i ensenyarà quines plantes fa servir per elaborar-la, i quins són els trucs per tal d’obtenir una bona ratafia com a resultat final. I encara més coses, també ens explicarà com combinar determinades espècies silvestres per fer-les servir de condiment, ella fa anys que ho fa i la fórmula triomfa amb tothom qui la tasta.

- A càrrec de Maria Urgell, o dit d’una altra manera, “la iaia Maria”. Al llarg de tota la seva vida mai ha deixat de fer servir i estimar-se les plantes que creixen pels nostres boscos i camps, estima que transmet amb passió a tots els qui tenen la sort d’escoltar-la.

DADES D’INTERÈS

- Assistència lliure. No cal inscripció prèvia.
- Lloc: Plaça de l’Espai Cívic Centre (C/Trinitat nº 12).
- Activitat inclosa dins l’**Itinerari Jove** de la Jornada Gastronòmica de les Plantes Oblidades.
- Edats recomanades: de 8 a 99 anys

[\(tornar a l’índex d’etnobotànica en directe\)](#)

11:30 – 12:00 Com la meva àvia colombiana utilitzava el “llantén” per curar tots els mals; i “El Guarapo”, una beguda elaborada pels indígenes de Medellín a partir de la fermentació de la pell de la pinya (Bea Gómez, catalana d’origen colombià)

La seva àvia paterna utilitzava el llantén (*Plantago major*) per a guarir “tots els mals”. Des de guarir una cicatriu, a aturar la diarrea, passant pel seu ús per alleugerir els dolors menstruals, contra la grip, o pel restrenyiment. La Bea ens mostrarà com s’utilitzava aquesta espècie (també molt abundant i utilitzada tradicionalment a Catalunya) en la medicina popular Colombiana, des de fer-ne un xarop a elaborar-ne un te. Alhora, per endolcir la xerrada ens mostrarà com s’elabora el Guarapo, una beguda alcohòlica típica dels indis de Medellín que s’obté a partir de la fermentació de l’escorça de la pinya amb sucre panela i espècies. Un viatge al continent Sudamericà per descobrir noves formes d’utilitzar espècies que aquí també tenim molt presents.





- A càrrec de Bea Gómez, catalana d'origen Colombià. Advocada, dietista i cuinera apassionada, de les que cuinen més amb els budells que amb el cap. Tota ella és una mescla de dues cultures: l'ancestral, que corre per els seves venes amb gust de cafè suau, alcohol anisat, sucre de canya i fruites tropicals; i la Mediterrània, que estima i viu amb passió cada dia i que es reflexa en cadascun dels seus plats.

DADES D'INTERÈS

- Assistència lliure. No cal inscripció prèvia.
- Lloc: Plaça de l'Espai Cívic Centre (C/Trinitat nº 12).
- Activitat inclosa dins l'**Itinerari Jove** de la Jornada Gastronòmica de les Plantes Oblidades.
- Edats recomanades: de 8 a 99 anys

[\(tornar a l'índex d'etnobotànica en directe\)](#)

12:00 – 12:30 Presentació de projectes que actualment treballen en la conservació i promoció de les varietats agrícoles tradicionals de Catalunya (Xarxa Catalana de Graners, Arboreco, Les Refardes, Cultures Trobades, Ecomercaderet)

De forma breu, amena i dinàmica descobrirem diferents projectes que actualment treballen a nivell català en la conservació, divulgació i recuperació de la biodiversitat cultivada; es a dir, de les varietats agrícoles tradicionals. Per saber de primera mà quines són aquestes varietats, com es poden cultivar, i perquè és important preservar-les.

- Amb la participació de la Xarxa Catalana de Graners (graners.wordpress.com), Arboreco (arboreco.net), Les Refardes (llavors.lesrefardes.com), Cultures Trobades (culturestrobades.cat), i l'Associació Agroecològica de Can Mercaderet (ecomercaderet.cat)

DADES D'INTERÈS

- Assistència lliure. No cal inscripció prèvia.
- Lloc: Plaça de l'Espai Cívic Centre (C/Trinitat nº 12).
- Activitat inclosa dins l'**Itinerari Jove** de la Jornada Gastronòmica de les Plantes Oblidades.
- Edats recomanades: de 8 a 99 anys

[\(tornar a l'índex d'etnobotànica en directe\)](#)





12:30 – 13:15 La utilització de la malva en la gastronomia marroquí. Explicació, elaboració, i degustació de diferents receptes (Hanane, Fátima, Maryem, Farah – catalanes d'origen marroquí. Amb la col·laboració de Compartint Ciutadania)

La malva és una espècie indispensable en la gastronomia marroquí, però a Catalunya tot i que és una espècie molt abundant i molt utilitzada amb finalitats medicinals, mai s'ha consumit com a verdura. Aquí teniu l'oportunitat de descobrir com cal cuinar la malva per tal que sigui una verdura tant o més bona que els espinacs, les bledes o les cols. Aquestes joves catalanes d'origen marroquí faran diversos plats tradicionals en els que la malva és la protagonista, els quals podreu tastar per comprovar que són deliciosos. No us ho perdeu, quedareu gratament sorpresos.

- A càrrec de la Hanane, la Fátima, la Maryem, i la Farah, catalanes d'origen marroquí que formen part de l'entitat igualadina Compartint Ciutadania, que treballa per la integració, la convivència i la igualtat.

DADES D'INTERÈS

- Assistència lliure. No cal inscripció prèvia.
- Lloc: Plaça de l'Espai Cívic Centre (C/Trinitat nº 12).
- Activitat inclosa dins l'**Itinerari Jove** de la Jornada Gastronòmica de les Plantes Oblidades.
- Edats recomanades: de 8 a 99 anys

[\(tornar a l'índex d'etnobotànica en directe\)](#)

13:15 – 13:30 L'art de treballar la boga. La fibra vegetal més emprada per elaborar culs de cadires (Jaume Farrés, cistellaire)

Les fibres vegetals s'han emprat des de fa mil·lennis arreu del món per a l'elaboració d'objectes tant quotidians com cistells o cadires. A Catalunya, les cadires de boga eren les més freqüents, ja que la boga, com totes les fibres vegetals, proporcionen calidesa a l'hivern i frescor a l'estiu. En Jaume ens explicarà com treballar la boga, i presentarà una activitat que es durà a terme el diumenge 1 de Juliol i el dissabte 15 de setembre en la qual es podrà aprendre el procés complet de treball de la boga: des de la recol·lecció al riu fins a la confecció del cul de la cadira. Sereu uns privilegiats de poder assistir-hi, no us en perdeu els detalls.

- A càrrec de Jaume Farrés Vidal, nascut l'any 1936. Ha treballat, i treballa encara ara, amb vímeccs, boga, sarga i canyes tota una vida, materials vegetals senzills però que treballats amb destresa eren utilitzats per als objectes quotidians més diversos. Els sostres de les cases i edificis, fins als anys 70 eren fets amb





encanyissats; els culs de les cadires, de boga; els cistells, de vímeccs i canya; els coves per transportar els animals, de vímeccs; les arnes de les abelles, de canya o vidauba en funció de l'indret; les forques, de lledoner; els barrets de cop, de sègol; els raspalls, d'arrel de junça; les palmes, de margalló; la sola de les espartenyas, d'espart; i la llista podria seguir fins a omplir pàgines i pàgines, i es que els cistellaires com en Jaume sabien perfectament com obtenir i treballar amb aquests materials que els oferia l'entorn, amb els quals satisfieien totes les necessitats del dia a dia.

DADES D'INTERÈS

- Assistència lliure. No cal inscripció prèvia.
- Lloc: Plaça de l'Espai Cívic Centre (C/Trinitat nº 12).
- Activitat inclosa dins l'**Itinerari Jove** de la Jornada Gastronòmica de les Plantes Oblidades.
- Edats recomanades: de 8 a 99 anys

[\(tornar a l'índex d'etnobotànica en directe\)](#)

13:30 – 13:45 Quines plantes dono a les gallines quan estan malaltes? (Teresa Farrés Padrós)

Us presentem la Teresa, propietària de les gallines més en cuidades del món. Tota la vida ha tingut gallines, no gaires, una dotzena, suficients per tenir ous per la família i per poder donar-ne a veïns i coneguts. Les seves són, sens dubte, unes de les gallines més ben cuidades que torbareu mai. Amb una estima indescriptible els cou verdura, els dona plantes medicinals contra els cucs, o d'altres perquè estiguin fortes. Si voleu aprendre com s'ho fa la Teresa per tenir unes gallines tant felices i uns ous tant bons, no us podeu perdre la seva intervenció.

- A càrrec de Teresa Farrés Padrós, nascuda en plena postguerra en el si d'una família pagesa i humil de Rubió, i reflex de la transformació que han sofert els usos tradicionals de la vegetació i la societat en aquests anys. La Teresa camina cada dia una hora per anar a l'hort i una altra per tornar cap a casa. Coneix totes les plantes de l'entorn i els seus usos. Tanmateix, els fills només coneixen les més bàsiques. Els nets associen les plantes amb les emoticones del waths up. Ella segueix cuidant la seva dotzena de gallines com si fossin un tresor.

DADES D'INTERÈS

- Assistència lliure. No cal inscripció prèvia.





- Lloc: Plaça de l'Espai Cívic Centre (C/Trinitat nº 12).
- Activitat inclosa dins l'**Itinerari Jove** de la Jornada Gastronòmica de les Plantes Oblidades.
- Edats recomanades: de 8 a 99 anys

[\(tornar a l'índex d'etnobotànica en directe\)](#)

13:45 – 14:30 La cuina amb plantes silvestres mitjançant plats senzills, quotidians i bons (Pep Salsetes – Llavors Orientals, i Gerard Piñero – La Catxaruda)

Els qui tenim la sort de conèixer en Pep sabem que compartir una xerrada amb ell a vora els fogons és una experiència inoblidable. La seva senzillesa, proximitat i alhora passió, passió per una cuina arrelada al territori i feta amb productes del territori, és captivadora. En aquesta activitat tindreu l'oportunitat de compartir fogons i tertúlia amb el Pep, mentre cuina diversos plats senzills (però bons) que incorporin plantes silvestres. Us sentireu com si fóssiu a casa, i quan tasteu els plats que a cuinat tindreu ganes d'escurar-ne fins a l'última engruina.

- A càrrec 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. Amb la col·laboració del pagès agroecològic Gerard Piñero – La Catxaruda (www.lacatxaruda.cat)

DADES D'INTERÈS

- Assistència lliure. No cal inscripció prèvia.
- Lloc: Plaça de l'Espai Cívic Centre (C/Trinitat nº 12).
- Activitat inclosa dins l'**Itinerari Jove** de la Jornada Gastronòmica de les Plantes Oblidades.
- Edats recomanades: de 8 a 99 anys

[\(tornar a l'índex d'etnobotànica en directe\)](#)





16:30 – 17:05 Presentació de projectes que actualment treballen amb els usos medicinals, condimentaris, cosmètics, o ornamentals de les plantes silvestres (Les Basselles, Herboristeria Nogué, Espècies a mà, Alea – Joieria Botànica, El Jardí de les Bruixes, Oliu)

De forma breu, amena i dinàmica descobrirem diferents projectes que actualment treballen al voltant dels usos medicinals, condimentaris, cosmètics o ornamentals de les plantes silvestres. Quedareu sorpresos de la gran diversitat de possibilitats que ens ofereixen les plantes silvestres en aquests àmbits. Alguns dels usos que descobrireu són força comuns, però n'hi que us deixaran bocabadats.

- Amb la participació de les Baselles (pardelesolors.com/parc-de-les-olors-les-basselles/), Herboristeria Nogué (herbesdossera.com), Espècies a mà (facebook.com/EsppeciesaMa/), Alea – Joieria Botànica (<http://www.aleajoieria.com>), El Jardí de les Bruixes (<http://jardidelesbruixes.wordpress.com>), Oliu (<http://olieu.blogspot.com.es/>).

DADES D'INTERÈS

- Assistència lliure. No cal inscripció prèvia.
- Lloc: Plaça de l'Espai Cívic Centre (C/Trinitat nº 12).
- Activitat inclosa dins l'**Itinerari Jove** de la Jornada Gastronòmica de les Plantes Oblidades.
- Edats recomanades: de 8 a 99 anys

[\(tornar a l'índex d'etnobotànica en directe\)](#)

17:05 – 17:35 Demostració de l'ús de la tagarnina en la cuina tradicional de les terres cordoveses. Potajes i truites (Juan Ortiz, català d'origen cordovès)

La tagarnina o cardillo (*Scolymus hispanicus*) és una de les espècies silvestres més apreciades i consumides encara avui al centre i sud peninsular. S'utilitza com a verdura, incorporant-la principalment als potages, o menjada en truita. De fet, encara avui hi ha persones que es guanyen la vida recollint tagarnines i venent-les als pobles del costat. Però sabeu que aquesta espècie també creix a Catalunya i que per tant també la podem utilitzar? De la mà d'en Juan aprendrem com recollir, preparar i cuinar aquesta planta silvestre tant i tant bona. Quan l'hàgiu tastat estem segurs que ens donareu la raó.

- A càrrec de Juan Ortiz, català d'origen cordovès que recorda amb il·lusió les els potages i truites de tagarninas de la seva Còrdova natal. Tan és així que les





cultiva al petit hort que té, amb la il·lusió de poder tornar a consumir aquells plats tant bons i que tant enyora.

DADES D'INTERÈS

- Assistència lliure. No cal inscripció prèvia.
- Lloc: Plaça de l'Espai Cívic Centre (C/Trinitat nº 12).
- Activitat inclosa dins l'**Itinerari Jove** de la Jornada Gastronòmica de les Plantes Oblidades.
- Edats recomanades: de 8 a 99 anys

[\(tornar a l'índex d'etnobotànica en directe\)](#)

17:35 – 18:15 Elaboració de salses, dips i patés vegans amb plantes silvestres (Joan Boix – Cor Verd)

Segurament a tots ens agrada la maionesa, o l'alli i oli, o la salsa rosa, o el pesto. Ara imagineu-vos que som capaços d'incorporar diferents plantes silvestres a aquestes salses, per tal de donar-los un gust particular i personal. Això és precisament el que podreu descobrir en aquesta activitat, com elaborar una dotzena de salses, dips i patés vegans que incorporen espècies silvestres. Us en llepareu els dits!

- A càrrec de Joan Boix, cuiner apassionat de la cuina vegetariana (www.cordverd.cat). És un ferm defensor d'una cuina sana, gustosa, divertida, propera, ecològica; amb productes naturals i innovadors. Perquè menjar és una de les formes de relacionar-se que tots els éssers tenim en comú, i cada àpat ha de ser una experiència.

DADES D'INTERÈS

- Assistència lliure. No cal inscripció prèvia.
- Lloc: Plaça de l'Espai Cívic Centre (C/Trinitat nº 12).
- Activitat inclosa dins l'**Itinerari Jove** de la Jornada Gastronòmica de les Plantes Oblidades.
- Edats recomanades: de 8 a 99 anys

[\(tornar a l'índex d'etnobotànica en directe\)](#)





18:15 – 19:05 Presentació de projectes que actualment utilitzen les plantes silvestres i les varietats agrícoles tradicionals en el camp de l'alimentació (Cooperativa Tres Cadires, Curculio Nucum, Viu – Viu!, La Garrofina, Ratafies Avi Guillem, Sarau Agrícola, Els Corremarges, Som Orgànics, La Menjamiques)

De forma breu, amena i dinàmica descobrirem diferents projectes que actualment utilitzen les plantes silvestres i les varietats agrícoles tradicionals en l'àmbit de l'alimentació, i sempre de forma sostenible. Vins, olis, melemleades, garrofa, begudes, i molts més productes bons, saludables i sorprenents són els que descobriràs en aquest espai.

- Amb la participació de Cooperativa Tres Cadires (trescadires.cat), Curculio Nucum (facebook.com/cremadegarrofa/), Viu – Viu!, La Garrofina, Ratafies de l'Avi Guillem (ratafiesaviguillem.cat), Sarau Agrícola (youtube.com/watch?v=OvD48F7SnPc), Els Corremarges (elscorremarges.wordpress.com), Som Orgànics (somorganics.cat), i La Menjamiques (facebook.com/menjamiques/).

DADES D'INTERÈS

- Assistència lliure. No cal inscripció prèvia.
- Lloc: Plaça de l'Espai Cívic Centre (C/Trinitat nº 12).
- Activitat inclosa dins l'**Itinerari Jove** de la Jornada Gastronòmica de les Plantes Oblidades.
- Edats recomanades: de 8 a 99 anys

[\(tornar a l'índex d'etnobotànica en directe\)](#)

19:05 – 19:50 La botànica aplicada a l'alta cuina: l'herbari comestible. Un viatge gastronòmic a través dels diferents grups vegetals, tot demostrant com emprar-los a la cuina (Kike Gallardo – Biòleg especialitzat en alimentació i cuina)

Un herbari és una col·lecció d'organismes que han estat identificats i conservats per al seu estudi. En aquest cas es proposa un viatge gastronòmic a través de l'evolució dels grups vegetals. Des de les primeres cianobactèries fins als vegetals superiors, passant per les algues, els fongs i altres grups botànics. Quin gust té la botànica? En aquesta activitat ho descobriràs, perquè quan s'ajunten cuina i botànica, el resultat pot ser memorable.

- A càrrec de Kike Gallardo. Biòleg inquiet especialitzat en alimentació. Va decidir estudiar cuina a l'Escola Superior d'Hosteleria de Madrid després de realitzar projectes sobre ecologia en regions rurals d'Àsia i Sudamèrica. El 2015, encara essent alumne, el seu treball va ser premiat per la Comunitat Europea de





Cuiners “EuroToques” i va continuar la seva formació al costat dels millors xefs d’Espanya i França, en restaurants re renom. Amb 24 anys va debutar com a cap de cuina en un exclusiu restaurant del centre de París. Des de fa un any combina la seva formació científico – culinària en el laboratori i espai de creativitat “La Masia I+R”, i a la cuina d’un dels millors restaurants del món, “El Celler de Can Roca”, a Girona. En Kike és tot passió, entusiasme, entrega, proximitat i humilitat, sentir-lo és una sort, veure com cuina, un plaer.

DADES D’INTERÈS

- Assistència lliure. No cal inscripció prèvia.
- Lloc: Plaça de l’Espai Cívic Centre (C/Trinitat nº 12).
- Activitat inclosa dins l’**Itinerari Jove** de la Jornada Gastronòmica de les Plantes Oblidades.
- Edats recomanades: de 8 a 99 anys

[\(tornar a l’índex d’etnobotànica en directe\)](#)

19:50 – 20:30 Com és la recepta de ratafia que fa generacions que elaborem? I que hem fet per mantenir-la viva? (Miquel Quatrecasas Giralt i Montserrat Ribas Sans – coneguts popularment com “els avis de la Flama del Canigó”)

Explicació de la recepta tradicional d’elaboració de la ratafia que fa varies generacions que segueixen. Quines són les plantes que s’utilitzen? Com i quan s’han de recollir? Amb quina base alcohòlica s’ha de fer la ratafia? Quan de temps s’ha de deixar macerar? Aquestes i d’altres preguntes trobaran la resposta en les explicacions i demostracions entusiastes d’en Miquel i la Montserrat.

- A càrrec de Miquel Quatrecasas Giralt i Montserrat Ribas Sans, dos avis d’esperit jove, que des de fa uns anys pels volts de Sant Joan conviden a tothom qui ho vulgui a recollir les herbes de la ratafia. Sempre havien fet ratafia, sempre la mateixa recepta, recepta que gràcies a aquesta sortida anual ara han aconseguit transmetre als més joves. L’any passat es van fer una desena de ratafies diferents amb la mateixa recepta, ja us podeu imaginar com devia acabar el tast.

DADES D’INTERÈS

- Assistència lliure. No cal inscripció prèvia.
- Lloc: Plaça de l’Espai Cívic Centre (C/Trinitat nº 12).
- Activitat inclosa dins l’**Itinerari Jove** de la Jornada Gastronòmica de les Plantes Oblidades.
- Edats recomanades: de 8 a 99 anys

[\(tornar a l’índex d’etnobotànica en directe\)](#)

