



## 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](#)
- [10:30 – 11:30 El saber popular globalitzat: plantes de fora en la tradició catalana](#) (Joan Vallès Xirau – UB – Institut Botànic)
- [11:30 – 12:30 Perquè conservem algunes varietats locals cultivades? El pèsol negre a la Vall de Gósol \(Berguedà\)](#) (Carles Riu Bosoms – Etnoecòleg i pagès)
- [12:30 – 13:30 Vegetals perennes desconeguts. Possibilitats de cultiu i consum](#) (Roser Casellas Ribas)
- [13:30 – 14:30 Una nova eina per la divulgació de l'etnobotànica: la web i revista de FloraCatalana](#) (Francesc Caralt Rafecas i Roser Casellas Ribas – Flora Catalana)
- [16:00 – 17:00 Les herbes en la cuina i els oficis de l'edat mitjana](#) (Laura de Castellet – Historiadora medievalista i divulgadora de la història)
- [17:00 – 18:00 Ús d'infraestructures ecològiques per al control biològic en els cultius](#) (Neus Rodríguez Gasol – Universitat de Lleida - IRTA)
- [18:00 – 19:00 Un viatge per les plantes medicinals de Costa Rica, Jamaica i Brasil](#) (Astrid van Ginkel - Fitomón)
- [19:00 – 20:00 CSA: un model agrícola basat en la cooperació entre productors i consumidors](#) (Adrià Solé Cantero – Ecomercaderet)

*Descripció general:* si teniu ganes de descobrir com podem recuperar l'ús de les espècies silvestres i de les varietats tradicionals, 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 i varietats 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 8 xerrades repartides al llarg de tot el dia. La participació és lliure.





**10:30 – 11:30 El saber popular globalitzat: plantes de fora en la tradició catalana (Joan Vallès Xirau – 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. Aquestes relacions són dinàmiques, i evolucionen d'acord amb les necessitats de cada moment i també en funció les espècies vegetals disponibles. Gràcies a aquest dinamisme, i a la globalització dels coneixements, moltes de les espècies vegetals emprades tradicionalment a Catalunya no són en realitat autòctones. En aquesta comunicació ens ocuparem d'exposar com aquestes espècies s'han incorporat, i es segueixen incorporant a la tradició catalana, i quins en són exemples i usos més rellevants. Perquè la tradició és viva, evoluciona i s'adapta als nous temps.

- 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**

- Assistència lliure. No cal inscripció prèvia. Aforament: 140 pax.
- Lloc: sala annexa de l'Espai Cívic Centre (C/Trinitat nº 12).
- Durada de les xerrades 45' + 10' de torn obert de preguntes.
- Edats recomanades: de 14 a 99 anys

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





**11:30 – 12:30 Perquè conservem algunes varietats locals cultivades? El pèsol negre a la Vall de Gósol - Berguedà (Carles Riu Bosoms – Etnoecòleg i pagès de Ca l'Andreu)**

En una primera part de la presentació, exposarem els resultats obtinguts en l'estudi\* realitzat a la Vall de Gósol (Berguedà) sobre les varietats locals cultivades en horts i camps, i especialment l'apartat on s'analitza quins factors són positius o negatius a l'hora de preservar les varietats locals. Aquests ens ajudaran a entendre perquè algunes varietats locals pràcticament s'han extingit, mentre que d'altres tenen un futur força prometedor.

En la segona part, s'exposarà el cas del pèsol negre, cultiu que té el seu origen en la domesticació del pèsol silvestre, i que actualment és una de les varietats locals més singulars que tenim a Catalunya. S'explicaran les particularitats del seu cultiu, de la seva gastronomia i així com les diferents iniciatives que s'han desenvolupat per revaloritzar aquest llegum en aquests darrers anys.

\*L'estudi es pot trobar en l'article publicat a la revista Journal of Ethnobiology : [Factors Enhancing Landrace in Situ Conservation in Home Gardens and Fields in Vall de Gósol, Catalan Pyrenees, Iberian Peninsula](#)

- A càrrec de Carles Riu Bosoms, Etnoecòleg de formació i pagès de l'explotació agrícola familiar de Ca l'Andreu. És un dels impulsors de la "Mostra gastronòmica del pèsol negre", que es celebra cada tardor a la vola de Gósol ([www.pesolnegre.com](http://www.pesolnegre.com)), i forma part del projecte Hort del Met ([www.hortdelmet.com](http://www.hortdelmet.com)) que té com a objectiu la recuperació de les varietats locals de la Vall de Gósol, fomentant-ne el cultiu sostenible i donant-les a conèixer als consumidors.

**DADES D'INTERÈS**

- Assistència lliure. No cal inscripció prèvia. Aforament: 140 pax.
- Lloc: sala annexa de l'Espai Cívic Centre (C/Trinitat nº 12).
- Durada de les xerrades 45' + 10' de torn obert de preguntes.
- Edats recomanades: de 14 a 99 anys

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





**12:30 – 13:30 Vegetals perennes desconeguts. Possibilitats de cultiu i consum (Roser Casellas Ribas)**

En aquesta xerrada descobrirem noves possibilitat tant en el cultiu com en l'ús de diferents espècies de plantes comestibles perennes, i la seva implementació en boscos comestibles. A partir d'experiències de cultiu i utilització dutes a terme en els darrers anys, s'ha constatat com són moltes les espècies perennes comestibles provinents de diferents zones mediterrànies, i també d'altres indrets del món, que es poden adaptar a les condicions climàtiques de Catalunya i esdevenir una alternativa molt interessant per al cultiu sostenible.

- A càrrec de Roser Casellas Ribas. Historiadora, restauradora i arqueòloga de formació. Naturòpata. Actualment centrada en el projecte d'escola de vida El Neix de moviment neorural (permacultura, autosostenibilitat, bosc comestible, plantes medicinals, salut natural...). Divulgadora de temes referents al món de les destil·lacions, la botànica útil i l'ús de perennes comestibles.

**DADES D'INTERÈS**

- Assistència lliure. No cal inscripció prèvia. Aforament: 140 pax.
- Lloc: sala annexa de l'Espai Cívic Centre (C/Trinitat nº 12).
- Durada de les xerrades 45' + 10' de torn obert de preguntes.
- Edats recomanades: de 14 a 99 anys

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





**13:30 – 14:30 Una nova eina per a la divulgació de l'etnobotànica: la web i revista de Flora Catalana (Francesc Caralt Rafecas i Roser Casellas Ribas – Flora Catalana)**

La renovada web de flora catalana pot esdevenir un recurs d'utilitat per als amants de la botànica i l'etnobotànica. Durant al primera part de la xerrada es presentarà aquesta nova web i les eines que presenta: catàleg de flora, itineraris, claus dicotòmiques visuals, glossaris, o la base de dades de botànics catalans.

A continuació s'exposarà amb detall la nova revista de divulgació etnobotànica creada per Flora Catalana, la qual ha estat batejada amb el nom de Milfulles i té per objectiu ser una eina dinamitzadora dels coneixements etnobotànics de l'àmbit català.

- A càrrec de Francesc Caralt Rafecas, president de Flora Catalana ([www.floracatalana.net](http://www.floracatalana.net)), i Roser Casellas Ribas, coordinadora del Grup de Treball de Redacció de la revista Milfulles.

**DADES D'INTERÈS**

- Assistència lliure. No cal inscripció prèvia. Aforament: 140 pax.
- Lloc: sala annexa de l'Espai Cívic Centre (C/Trinitat nº 12).
- Durada de les xerrades 45' + 10' de torn obert de preguntes.
- Edats recomanades: de 14 a 99 anys

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





**16:00 – 17:00 Les herbes en la cuina i els oficis de l'edat mitjana (Laura de Castellet – Historiadora medievalista i divulgadora de la història)**

La tradició d'utilització d'espècies silvestres a la cuina ve de lluny, de molt lluny. Prova d'això és que ja en la documentació escrita de l'època medieval hi consten un bon nombre d'espècies que s'empraven de forma regular en l'alimentació. Gràcies a lectura minuciosa d'una gran quantitat de documents de l'època medieval, s'ha pogut anar esbrinant quines eren les espècies silvestres més emprades a la cuina catalana d'aquella època, especialment a la zona de la Catalunya Vella. En aquesta xerrada descobrirem el paper de les plantes silvestres en un context medieval, tant en els oficis com a la cuina. Una xerrada feta amb rigor, i no pas medieval d'anunci, ja que la informació transmesa s'ha obtingut directament a partir de la lectura de documentació de l'època conservada en diversos arxius catalans.

- A càrrec de Laura de Castellet. Historiadora medievalista i divulgadora de la història. Està realitzant la tesis doctoral sobre Cultures Medievals a la Universitat de Barcelona. Ha realitzat el buidatge de diversos fons arxivístics, en especial els de la Seu d'Urgell. Ha estat en aquests buidatges on ha obtingut informació sobre nombrosos detalls de la vida quotidiana de l'època Medieval, com ara els usos que es donaven a diverses espècies vegetals. També es dedica a la il·lustració vegetal.

**DADES D'INTERÈS**

- Assistència lliure. No cal inscripció prèvia. Aforament: 140 pax.
- Lloc: sala annexa de l'Espai Cívic Centre (C/Trinitat nº 12).
- Durada de les xerrades 45' + 10' de torn obert de preguntes.
- Edats recomanades: de 14 a 99 anys

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





**17:00 – 18:00 Ús d'infraestructures ecològiques per al control biològic en els cultius (Neus Rodríguez Gasol – Universitat de Lleida – IRTA)**

Avui en dia cada cop hi ha més pressió per obtenir aliments produïts de manera més sostenible amb el medi ambient i que representin un menor risc per al consumidor. Una de les formes d'aconseguir-ho és utilitzar el control biològic per a les plagues dels cultius, que es basa en l'ús d'organismes vius que actuaran com a enemics naturals de les plagues. La instal·lació de certes plantes en els cultius en forma d'infraestructures ecològiques pot proporcionar diversos serveis a l'agroecosistema, com per exemple, la protecció contra el vent, la reducció de l'erosió i l'augment de pol·linitzadors i enemics naturals. Per això, és molt important conèixer les relacions entre la fauna auxiliar i la flora per tal de seleccionar aquelles espècies que contribueixin a l'increment dels enemics naturals. A més, és fonamental que les plantes estiguin ben adaptades a les nostres condicions climàtiques, de manera que, l'ús de plantes silvestres presents a les finques, tradicionalment anomenades males herbes, poden ser una bona font de recursos per aquest fi.

- A càrrec de Neus Rodríguez Gasol. Va estudiar Biologia a la UAB i després el Màster en Protecció Integrada de Cultius a la UdL. Actualment està finalitzant el doctorat que realitza entre la Universitat de Lleida i l'IRTA (Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentàries). El seva recerca es basa en l'estudi de l'ús de plantes en forma d'infraestructures ecològiques per a la promoció del control biològic en cultius de fruiters.

**DADES D'INTERÈS**

- Assistència lliure. No cal inscripció prèvia. Aforament: 140 pax.
- Lloc: sala annexa de l'Espai Cívic Centre (C/Trinitat nº 12).
- Durada de les xerrades 45' + 10' de torn obert de preguntes.
- Edats recomanades: de 14 a 99 anys

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





**18:00 – 19:00 Un viatge per les plantes medicinals de Costa Rica, Jamaica i Brasil  
(Astrid van Ginkel – Fitomón)**

Gràcies als coneixements adquirits en els diversos projectes etnobotànics realitzats en aquest països, en aquesta ponència es presentaran de forma amena, visual i vivencial, algunes de les espècies medicinals que s'hi empren més freqüentment. Algunes d'aquestes espècies són totalment diferents de les que trobem a l'àmbit mediterrani, però moltes d'altres també es troben presents a casa nostra i fins i tot són emprades per les mateixes finalitats. Una xerrada per conèixer, en forma de viatge visual, alguns dels usos tradicionals de petits racons de l'altra banda de món.

- A càrrec d'Astrid van Ginkel. 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](http://www.fitomon.com)). Ha participat en múltiples projectes, tant a Catalunya com a l'estranger, per a la promoció i divulgació de les plantes silvestres i els seus usos, esdevenint un referent en la divulgació dels usos tradicionals de la vegetació.

**DADES D'INTERÈS**

- Assistència lliure. No cal inscripció prèvia. Aforament: 140 pax.
- Lloc: sala annexa de l'Espai Cívic Centre (C/Trinitat nº 12).
- Durada de les xerrades 45' + 10' de torn obert de preguntes.
- Edats recomanades: de 14 a 99 anys

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





**19:00 – 20:00 CSA: un model agrícola basat en la cooperació entre productors i consumidors (Adrià Solé Cantero – Ecomercaderet)**

CSA (Community supported agriculture), que traduït literalment de l'anglès vol dir "agricultura recolzada per la comunitat". És un nou model agrícola en que els riscos, responsabilitats i beneficis es reparteixen entre l'agricultor i el consumidors. El consumidors són participants de l'activitat agrícola, i tenen capacitat de decisió en la planificació agrària; al seu torn, l'agricultor rep el suport dels consumidors en moments crucials del procés productiu i té garantida la comercialització de la producció. Es tracta en definitiva que els consumidors trepitgin la terra i coneguin i participin de primera mà en el procés productiu. Tots els actors participants en aquest model agrícola en surten beneficiats. Alhora, pot ser un mitjà crucial per introduir a la dieta varietats agrícoles tradicionals i espècies silvestres comestible produïdes de forma sostenible, i per dinamitzar l'entorn rural.

- A càrrec d'Adrià Solé Cantero. Llicenciat en biologia a la Universitat de Barcelona, i màster en Agricultura Ecològica. Jove agricultor. És l'impulsor de l'Associació Agroecològica de Can Mercaderet – Ecomercaderet ([www.ecomercaderet.cat](http://www.ecomercaderet.cat)). Treballa per la recuperació de la biodiversitat cultivada a la comarca de l'Anoia, i per fomentar el desenvolupament agrari sostenible mitjançant la implementació a la comarca de nous models de relació entre els agricultors i els consumidors.

**DADES D'INTERÈS**

- Assistència lliure. No cal inscripció prèvia. Aforament: 140 pax.
- Lloc: sala annexa de l'Espai Cívic Centre (C/Trinitat nº 12).
- Durada de les xerrades 45' + 10' de torn obert de preguntes.
- Edats recomanades: de 14 a 99 anys

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

