

Jornada Tècnica

**“Botànica a la cuina,
una tradició o una moda”
Les espècies i les herbes
i flors silvestres**



el trill

associació cultural
del terme d'Argençola

**4t mercat de
les espècies
Argençola
7/8/juny/2014**

Jornada Tècnica

“Botànica a la cuina, una tradició o una moda”

Les espècies i les herbes i flors silvestres

Dia: Dissabte 7 de juny

Horari: de les 9 del matí a les 2 del migdia

Lloc: Sala Polivalent de l'Ajuntament d'Argençola

Destinada a: Professionals del sector gastronòmic, mestres d'escoles de cuina, xefs de restaurants i altres interessats. També es vol generar un espai d'intercanvi de coneixements entre productors, indústries, associacions de consumidors i interessats en general amb els professionals.

Preu: GRATUITA

Aforament: 60 places

Per assistir-hi cal inscripció prèvia al mail: associacioeltrill@gmail.com

Per a més informació: www.eltrill.org

OBJECTIUS :

- Posar en valor totes aquelles espècies desaprofitades que estan al nostre abast proper.
- Conèixer la natura que ens envolta i posar nom a les herbes que xafem.
- La interacció amb la natura dona peu a l'aprofitament.
- Recuperar l'aprofitament d'herbes silvestres.
- Volem gustos nous i saludables i els tenim molt a prop.
- Les espècies no són només canyella, nou moscada i clau, també ho són el romaní, farigola, llorer, marduix, hisop, o l'all rosa.
- Recol·lectar de forma sostenible i segura.
- Com fer-les servir, quins preparats es poden fer i amb quins altres ingredients combinen.

PROGRAMA

- A les 9 del matí: Presentació de la Jornada
- D'un quart de 10 a tres quarts de 11 del matí: “Gastrobotànica, plantes silvestres a la cuina. Tradició o negoci d'avantguarda?” a càrrec d'**Evarist March**, Etnobotànic, director de Naturalwalks i col·laborador del Celler de Can Roca
- De tres quarts de 11 a les 11 del matí: Pausa
- D'un quart de 12 a les 12 del migdia: “Quines Espècies es troben a Catalunya i on es distribueixen. Identificació, recol·lecció i aprofitament de flors, fruits i herbes silvestres comestibles” a càrrec d'**Astrid van Ginkel**, assessora i divulgadora sobre els usos de les plantes, responsable de www.fitomon.com
- De les 12 a tres quarts de 1 del migdia: “Gastronomia salvatge i cuina silvestre: com utilitzar i preparar les herbes per incorporar-les a la dieta i a la cuina casolana”, a càrrec de **Montserrat Enrich** de www.gastronomiasalvatge.com
- De tres quarts de 1 a dos quarts de 2 del migdia: “Valor emocional i eco turístic del paisatge comestible que ens envolta: coneixement, oportunitats pel territori i riscos” a càrrec de **Marc E. Casabosch**, escriptor i comunicador. Autor entre d'altres del llibre “Deliciosa Natura, un món d'aventures comestibles per descobrir flors, herbes i fruits silvestres”
- A dos quarts de 2 del migdia: Cloenda de la Jornada Tècnica i Degustació de plats elaborats amb espècies, flors i fruits i/o herbes silvestres de temporada que portin els participants.

Organitza:



Col·labora:

