



5é Mercat de les Espècies

# Botànica a la Cuina. Espècies, herbes i flors

Jornada tècnica

ARGENÇOLA, dissabte 13 de juny de 2015

## Presentació

Jornada amb l'objectiu de donar a conèixer i recuperar l'ús d'espècies vegetals silvestres del nostre entorn que poder ser incorporades a la gastronomia. Es vol redescobrir la botànica d'espècies autòctones aplicades a l'alimentació, moltes de les quals s'utilitzaven antigament i que ara estan en desús. Cal saber quina part s'empra, com collir-les i quina quantitat, quan es recol·lecten i quants dies en podem gaudir, on trobar-les i de quin lloc s'han de collir, quins poden ser els seus usos culinàris, si cal coure-les o es mengen fresques, com conservar-les, i sobre tot, saber-les identificar correctament per evitar equivocacions que suposarien un risc per la salut o degut a no recollir plantes de qualitat. El nostre entorn gaudeix d'una riquesa vegetal increïble, i sense gaires complicacions podem afegir personalitat a un plat i omplir-lo de sentit.

## Organització



## Col·laboració



Departament d'Agricultura, Ramaderia,  
Pesca, Alimentació i Medi Natural

@ruralcat

## Programa

### 9.00 h Inscripcions i lliurament de la documentació

### 9.15 h Presentació de la Jornada

Sr. Gumersind Parcerisas, secretari de El Trill, associació cultural del terme d'Argençola.  
Sr. Ramon Cuadros, director de l'Escola Agrària de Tàrrega. DAAM.

### 9.30 h El risc de menjar plantes silvestres. Principis actius que poden ser origen de la toxicitat

Sra. Astrid van Ginkel, assessora i divulgadora sobre els usos de les plantes, responsable de [www.fitomon.com](http://www.fitomon.com)

### 10.15 h Pausa i Infusions

### 10.45 h Botànica alimentària: processos materials, simbòlics i històrics al voltant de les plantes comestibles i la cuina

Sr. Ugo D'Ambrosio Palau, llicenciat en Biologia i Doctor en Etnobiologia per la Universitat de Kent (Regne Unit) des de 2013.

### 11.45 h El safrà. L'espècia més desitjada

Sra. Ana Maria Rovira, professora emèrita de Botànica de la Facultat de Farmàcia. Universitat de Barcelona.

### 12.45 h Les plantes espontànies comestibles del marge a la taula: experiències de recol·lectors

Sr. Guillem Figueras Moreu i Sra. Natacha Filippi, historiadors i recol·lectors.

### 13.45 h Cloenda de la Jornada

Il·lm. Sr. Antoni Lloret, alcalde d'Argençola.

## Lloc de realització

Sala Polivalent de l'Ajuntament d'Argençola

Plaça de l'Església, s/n

08717 – ARGENÇOLA

Per a més informació: [www.eltrill.org](http://www.eltrill.org)

## Inscripcions

La jornada és gratuïta però cal inscriure's prèviament a través de: Fitomón (Tel.: 973 53 21 10 – A/e: [info@fitomon.com](mailto:info@fitomon.com))

També us podeu inscriure a través del servei de Preinscripcions a jornades del PATT del portal RuralCat:

[www.ruralcat.net/preinscripcionspatt](http://www.ruralcat.net/preinscripcionspatt)



Generalitat de Catalunya  
Departament d'Agricultura, Ramaderia,  
Pesca, Alimentació i Medi Natural

PLA ANUAL 2015  
DE TRANSFERÈNCIA TECNOLÒGICA