

12 de març  
Igalada1a JORNADA  
GASTRONÒMICA  
DE LES PLANTES OBLIDADES

Igalada, Espai Cívic Centre i zona exterior (C/Trinitat, nº 12)

## DURANT TOT EL DIA

FIRA DE PRODUCTES ELABORATS AMB  
PLANTES SILVESTRES

ACTIVITATS IFANTILS de 3 a 12 anys, a càrrec de Mediviú

## DINAR

"Les herbes silvestres  
tornen a la cuina"Confeccionat i presentat per Montserrat Enrich, experta en gastronomia silvestre i bloguera de [www.gastronomiasalvatge.com](http://www.gastronomiasalvatge.com). Amb la col·laboració de Tegust i Licors Quevall.  
Preu dinar: 7,5 Euros

## INAUGURACIÓ JORNADA

"Records dels anys en que la gent encara  
coneixia les plantes,  
quan tot era útil i res es llençava"

Jaume Farrés Vidal (CECI)

10:00  
a  
10:30

## TROBADA I TAULA RODONA

"Trobada de productors, consumidors,  
emprenedors, investigadors i divulgadors  
que treballen amb plantes silvestres"

Oberta al públic

16:00  
a  
16:50

## TASTS

XERRADES I  
TALLERS10:30  
a  
11:00**Tast d'infusions**  
presentat per Ugo d'Ambrosio,  
Facultat de Farmàcia UB"Sortim de la rutina:  
consells per descobrir la  
infusió que millor  
s'adapta al teu gust"

Mónica Fanlo (Parc de les Olors- Tegust)

11:10  
a  
11:40**Tast d'infusions**  
presentat per Ugo d'Ambrosio,  
Facultat de Farmàcia UB"Infusions amb plantes  
fresques, de la natura a  
la tassa"

Trinidad Fuentes (Ecoherbes)

11:50  
a  
12:20**Tast d'amanides**  
presentat per Joan Boix,  
restaurant Cor Verd

"Tocs de flors al Plat"

Judit Riera i Jaume Riera (Les Herbes de  
Can Riera)12:30  
a  
13:00**Tast d'amanides**  
presentat per Joan Boix,  
restaurant Cor Verd"Amanides silvestres:  
jugar amb nous gustos i  
textures"Guillem Figueras Moreu  
(Els Corremarges)13:10  
a  
13:40**Tast de cuina  
silvestre**  
Presentat per Joan Fontanella,  
associació gastronòmica VadeFoodies"L'etnobotànica a la  
taula: les plantes  
oblidades com a  
protagonistes del plat"

Airy Gras (Facultat de Farmàcia UB)

13:50  
a  
14:20**Tast de cuina  
silvestre**  
presentat per Joan Fontanella,  
associació gastronòmica VadeFoodies"La cuina, un nou  
mètode per eliminar les  
males herbes"

Show cooking. Pep Salsetes, cuiner

17:00  
a  
18:00"Passat, present, i futur dels usos  
tradicionals de la vegetació"Marc Talavera Roma (Facultat de Biologia UB),  
amb el testimoni de Teresa Farrés Padrós.

A continuació, taula rodona amb representants del sector agrícola, la restauració, dels consumidors i l'àmbit acadèmic; dinamitzada per Jordi Còdol

## TASTS

XERRADES I  
TALLERS18:10  
a  
18:40**Tast de  
condiments**  
presentat per Ugo d'Ambrosio,  
Facultat de Farmàcia UB"Productes ecològics amb  
herbes mediterrànies"Ruben Roc i Armand Folch (Herbes de la  
Conca)18:50  
a  
19:20**Tast de  
condiments**  
presentat per Ugo d'Ambrosio,  
Facultat de Farmàcia UB"Herbes i flors  
silvestres  
utilitzades com a  
condiment: descobrir i  
degustar"

Astrid van Ginkel (Fitomon)

19:30  
a  
20:00**Tast de begudes**  
presentat per Marc Talavera  
Roma, Facultat de Biologia UB"Del camp a l'ampolla:  
licors i altres begudes a  
base de plantes"

Montse Parada (Facultat de Farmàcia UB)

20:10  
a  
20:40**Tast de begudes**  
presentat per Marc Talavera  
Roma, Facultat de Biologia UB"La camamilla de Linyola  
és bona com ella sola"Àlex Mases Xifré i Oscar Camí Puig (La  
Teuleria - Parc de les Olors de Linyola)Totes les activitats són gratuïtes (excepte el dinar). Pels TASTS i pel DINAR cal inscripció prèvia. Més informació i inscripcions: [WWW.EIXARCOLANT.CAT](http://WWW.EIXARCOLANT.CAT)

ORGANITZA:



COL·LABORA:

