



Curs 1

Herbes mengivoles

Professor Artemi Cerdà

Dissabte 8 de març de 2014

L'alimentació humana, tot i ser omnívora, ha estat sustentada en la ingesta de les verdures. En les modernes societats occidentals les verdures procedeixen de cultius i per tant de la selecció d'algunes espècies i varietats molt específiques. En canvi, en les societats caçadores-recol·lectores, i en les agrícoles tradicionals, la recollida de herbes mengívoles va jugar un paper rellevant en l'alimentació, i en el manteniment i augment de la biodiversitat. Que queda d'aquelles cultures que es nodrien en part de plantes silvestres??? Ben poc. Ens queda el record dels nostres pares i avis.

El present curs té com a objectiu recuperar aquella saviesa tradicional de coneixement i reconeixement de plantes silvestres, i de com cuinarles. Contarem amb experts en la matèria, farem practiques de recollida, cuina i degustació de plantes silvestres mengívoles.

El dia serà el dissabte 8 de març i l'itinerari serà el següent:

8:00. Eixida de Valencia. Estació del NORD (RENFE) (parada de bus, Institut Lluís Vives). Arribada a Terrateig cap a les 9:30, i amb el reconeixement del terme amb una excursió circular (Terrateig- Font de la nevera - L'alcavó del frontó - Font del llop - El racó de les herbes mengívoles - La presa laminadora del Morquí - Riu-rau de Llinars - Riu-rau de Pep de Constantino - Ermita Sant Vicent - Terrateig) vorem i collirem-recol·lectarem plantes mengívoles parlarem d'un paisatge agrícola en continu canvi.

12:30. Eixida cap a Otos. 13:00. Arribada i ruta del rellotges de sol guiada per Joan Olivares (constructor de rellotges)

14:00. Dinar temàtic : "Les herbes mengívoles a la taula " (12 €).

15:30. Eixida cap a Carrícola

16:00. Visita al xicotet terme de Carrícola: Agricultura biològica, oliveres centenàries.

18:30. Tornada

19:30. Arribada a Valencia