



13è Mercat de les espècies d'Argençola

Orenga

Paisatge i cultura

Sessió divulgativa

Argençola, dissabte 10 de juny de 2023

Presentació

La Jornada tècnica d'aquest any encabida dins el 13è Mercat de les Espècies ens mostrarà el món d'una espècia altament utilitzada en la gastronomia catalana.

A Catalunya, l'orenga creix silvestre en molts indrets, sobre tot a la zona nord i franja costanera fins a 1.800 m d'alçada. A més a més, el seu cultiu ecològic i sostenible és senzill.

Respecte al seu aprofitament, es fan servir les flors i per tant cal esperar al mes de juny, moment en que comencen a florir.

L'orenga, a part dels seus usos culinaris, gaudeix també de propietats curatives i conservants. Per exemple, el seu oli essencial és un magnífic conservant en la indústria alimentària alhora que és útil per a la cura dels animals de granja.

Lloc de realització

Saló de Plens de l'Ajuntament
d'Argençola
Plaça Lluís Maria Xirinacs, 1
08717 Argençola

Inscripcions

A través de RuralCat: [Inscripcions](#)

Per a més informació:

Associació El Trill i Fitomon
Astrid van Ginkel
A/e: astrid@fitomon.com

Escola Agrària de Tàrraga.
Ramon Cuadros
Tel.: 973 310 715
A/e: rcuadros@gencat.cat

Programa

- 8.30 h Sortida i reconeixement de flora i etnobotànica**
Júlia Yuste. Col·lectiu Eixarcolant.
Astrid van Ginkel. Fitomon.
Lloc de sortida: davant del Bar.
- 11.00 h Presentació de la jornada**
Ramon Cuadros. Director Escola Agrària de Tàrraga.
Astrid van Ginkel, El trill, Fitomon.
- 11.15 h Com cultivar orenga**
Erina Wild. Dissenyadora de finques sostenibles i formadora en permacultura i agricultura regenerativa.
- 13.00 h L'orenga. Botànica, etnobotànica i propietats**
Elena Sixto. Equip Llavor TerraViva.
- 14.00 h Pausa**
- 16.00 h Cuina silvestre amb orenga**
Berta Garriga. Arrels voladores. Herbalisme silvestres i gastronomia botànica.
- 17.30 h Cloenda de la jornada**

Organització

Departament d'Acció Climàtica,
Alimentació i Agenda Rural



Col·laboració

