



TRASLLAT AL SECTOR AGROALIMENTARI DE L'INERÈS GASTRONÒMIC DE LES ESPÈCIES SILVESTRES COMESTIBLES

SETEMBRE 2020

RESUM

En el marc del projecte s'han estudiat 44 espècies silvestres comestibles amb un elevat potencial gastronòmic però que fins ara no havien estat considerades com a alternatives de cultiu i font de diversificació de les explotacions agrícoles. Tanmateix, nombrosos estudis científics mostren el gran potencial que aquestes espècies poden tenir per a la diversificació del model agrícola actual, fent-lo més resiliència al canvi climàtic i més independent del mercat global, enfortint així també les cadenes de valor associades. El projecte ha permès recollir en un format atractiu per a l'usuari, i alhora de forma rigorosa tan en el contingut com en les fonts emprades, aquells aspectes més destacats sobre el maneig agronòmic i us gastronòmic de cadascuna de les espècies silvestres comestibles considerades.

Concretament, s'han abordat aspectes com el perfil sensorial, el valor organolèptic, el maneig gastronòmic i la composició nutricional. També s'han inclòs aspectes de caire agronòmic com el mètode de cultiu, la fenologia de les espècies, i els ambients on es desenvolupa de forma espontània. El conjunt de la informació corresponent ha donat lloc a les 44 fitxes elaborades en el sí del projecte, cadascuna de les quals ha de ser considerada com una guia sintètica per a la valorització gastronòmica, i també agronòmica, de cada espècie. Per 22 de les espècies també s'han elaborat vídeos divulgatius que de forma molt sintètica posen en coneixement a l'usuari sobre el potencial gastronòmic de les espècies silvestres comestibles. La comunicació i transferència del projecte s'ha dur a terme a través de les xarxes socials, degut a la incidència de la Covid-10

01. Objectius

Mostrar a les agricultores i agricultors, i al conjunt de la població, l'interès de les espècies silvestres com a font de diversificació, innovació, sostenibilitat i viabilitat econòmica; bo i donant a conèixer de forma amena, accessible però també rigorosa el seu potencial gastronòmic per tal d'aportar qualitat, innovació i reforçar les primeres baules de la cadena de valor dels productes agroalimentaris

02. Descripció de les actuacions realitzades

S'ha realitzat, per cadascuna de les espècies, un buidatge bibliogràfic sobre tota la literatura existent en relació al seu maneig agronòmic i al seu potencial gastronòmic.

Alhora, s'ha dut a terme una experimentació gastronòmica profunda per tal de definir-ne el maneig, perfil sensorial i valor organolèptic.

Per últim s'ha obtingut material gràfic de qualitat per tal de poder comunicar degudament, i il·lustrar, el potencial que les espècies silvestres comestibles escollies tenen a nivell gastronòmic.

03. Resultats

44 fitxes tècniques en format divulgatiu, corresponents a 44 espècies silvestres comestibles. 22 vídeos divulgatius que mostren de forma molt sintètica les característiques més rellevants de cada espècie i el seu potencial.

59 impactes a xarxes socials, corresponents a 29 espècies, els quals tingut 579.600 visualitzacions i han generat interaccions 209.730



Foto 1. Lasanya de verdolaga (Foto: Roger Costa).



Foto 2. Amanida verda de colitxos. (Foto: Roger Costa).

04. Àmbit d'aplicació

Els resultats d'aquest projecte s'espera que puguin ser implementats principalment per totes aquelles explotacions agràries que comercialitzin mitjançant canals de venda directa o circuits curts els productes obtinguts, i també per aquelles que transformin les matèries primeres en productes derivats d'indole diversa. Han de contribuir a la diversificació dels cultius i també a incentivar la petita agroindústria associada al sector primari. Al seu torn, també interpel·la els consumidors i restauradors, com a actors clau, com a reguladors de la demanda, per fer possible la comercialització de les espècies silvestres comestibles avaluades.

05. Conclusions i accions futures

Podem afirmar que el projecte a assolit amb escreix, tot i les dificultats i modificacions derivades de la

pandèmia i de la meteorologia, l'objectiu de mostrar als agricultors i al conjunt de la població l'interès de les espècies silvestres com a font de diversificació, innovació, sostenibilitat i viabilitat econòmica.

Resta pendent per a futurs projectes poder ampliar el nombre d'espècies silvestres treballades i valoritzades, i sobre tot dur a terme el mateix exercici amb les varietats agrícoles tradicionals, que pels motius ja exposats finalment no han pogut ser abordades en el present projecte.

Referències

Talavera – Roma, M. 2018. La recuperació dels coneixements tradicionals relatius a la biodiversitat com a eina per al desenvolupament d'un model agroalimentari més sostenible. PhD Tesis. Universitat de Barcelona.

DADES DEL CENTRE DE RECERCA

NOM Campus de l'alimentació – Facultat de Farmàcia i Ciències de l'Alimentació – Universitat de Barcelona
ADREÇA Recinte Torribera - Edifici Verdaguer. Carrer del Prat de la Riba, 171 (accés A, 08921 Santa Coloma de Gramenet, Barcelona).

WEB <http://www.ub.edu/campusalimentacio/ca/index.html>

DADES DE CONTACTE Montserrat Riu Aumatell (montseriu@ub.edu), Marc Talavera Roma (marctalaveraroma@ub.edu)

ALTRES Col·lectiu Eixarcolant (www.eixarcolant.cat)



Collectiu
Eixarcolant



PRESSUPOST

Pressupost total del projecte: 29.885,00 €

Contribució de la UE al pressupost: 12.850,55 €

DIFUSIÓ DEL PROJECTE

Fitxes disponibles a www.eixarcolant.cat/fitxessilvestrescomestibles

Vídeos disponibles a www.eixarcolant.cat/videossilvestrescomestibles

Xarxes socials: @eixarcolant

Publicacions

El llibre de les plantes silvestres comestibles. Volum I. Col·lectiu Eixarcolant, 2020

El llibre de les plantes silvestres comestibles. Volum II. Col·lectiu Eixarcolant, 2020

Amb el finançament de:



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



**Fons Europeu Agrícola
de Desenvolupament Rural:**
Europa inverteix en les zones rurals

Projecte finançat a través de l'operació 01.02.01 de Transferència Tecnològica del Programa de desenvolupament rural de Catalunya 2014-2020.

Ref.: 069_2018