

Seminaris



institut
botànic
de Barcelona

L'etnobotànica a l'ampolla: base, receptes i tastet de begudes populars catalanes

Montse Parada¹, Teresa Garnatje², Airy Gras^{1,3}, Joan Vallès^{1,4}

¹Universitat de Barcelona, ²Institut Botànic de Barcelona,

³Emory University, ⁴Institut d'Estudis Catalans

El coneixement tradicional sobre les plantes de la nostra terra va molt més enllà de saber què es pot menjar o què es pot preparar per a guarir malalties. L'elaboració de begudes (ja sigui alcohòliques o no) és potser un dels àmbits que més poden sorprendre per la seva riquesa i varietat. És per això que, en aquest seminari, tractarem sobre plantes emprades en l'elaboració d'aquests productes i donarem receptes -totes basades en prospeccions etnobotàniques fetes als Països Catalans- per a preparar des de begudes refrescants fins a licors ben poc coneguts, però molt apreciats pels informants de casa nostra, que ens han fet dipositaris de la seva saviesa. Així, a través d'activitats com aquesta, tenim l'oportunitat de retornar a la societat, almenys en part, aquest tresor d'informació cultural sobre plantes que en prové.



Dijous, 13
Octubre 2022
16:00 h

Institut Botànic
de Barcelona.
Sala Salvador

Com arribar:

Passeig del Migdia s.n.



AUTOBÚS **150**

Des de la plaça d'Espanya fins a la parada situada a la cruïlla de Can Valero amb el Pg. del Migdia.



METRO **L1, L3**

Parada Espanya. Des de la plaça d'Espanya cal agafar l'autobús **150** o caminar 35 minuts pujant les escales mecàniques.



FUNICULAR DE MONTJUÏC

Connectat amb les línies **L3** i **L2** del metro. Cal caminar 15 minuts.



COTXE **IB**

L'IBB té pàrquing propi per als assistents dels seminaris i treballadors.

TENS UNA CITA AMB LA CIÈNCIA! ACTIVITAT GRATUÏTA



Més informació: INSTITUT BOTÀNIC DE BARCELONA

Tel. 932 89 06 11 | infoibb@ibb.csic.es | www.ibb.csic.es

