

Μη ξεχνάτε να χρησιμοποιείτε άγρια εδώδιμα βότανα και καρπούς



Σαλάτα με άγρια βρώσιμα βότανα. Roser Cristóbal –CTFC-

Λέξεις κλειδιά:

Αγροτική οικονομία
Γαστρονομία
Οικοτουρισμός
Εθνοβοτανική
Αρωματικά
Αιθέρια έλαια
Φυσικές θεραπείες
Άγρια συλλεγμένα φυτά

NWFP:

Αρωματικά και φαρμακευτικά φυτά

Κλίμακα:

Περιφερειακή



Περιεχόμενο

Το φαγητό δεν είναι μόνο για τη θρέψη, αλλά μπορεί να είναι και για την πόση, για καρύκευμα και για συντήρηση. Ο ρόλος των άγριων φυτών στο φαγητό, που συνδέεται με την τοπική λαϊκή γνώση, εξακολουθεί να είναι σημαντικός στην Καταλονία. Το Ratafia, ένα παραδοσιακό ηδύποτο από την Καταλονία, περιέχει περισσότερα από 100 διαφορετικά φυτά. Το *Molopospermum peloronneseiacum* ή το ραδίκι (*Taraxacum dissectum*) είναι ιδιαίτερα αγαπητά ως σαλάτα. Η σούπα με θυμάρι (*Thymus vulgaris* ή *T. serpyllum*) είναι σύνηθης σε κάθε σπίτι. Ένα άγριο είδος που από μια οπτική γωνία μπορεί να θεωρηθεί ως ζιζάνιο, μπορεί να είναι χρήσιμο και δεν πρέπει να ξεχαστεί ή να υποτιμηθεί.



Στόχος

Τα άγρια είδη πρέπει να επανέλθουν και να χρησιμοποιούνται σε καθημερινή βάση ως είθισται. Πρέπει να καταγραφούν οι παραδοσιακές χρήσεις των φυτών και να προωθηθούν δράσεις που στοχεύουν στους πολίτες ώστε να τις κάνουν γνωστές. Οι άξονες έρευνας και διάχυσης των αποτελεσμάτων είναι αναγκαίοι, αλλά πρέπει να συνοδεύονται από την ανάπτυξη επιχειρηματικών μοντέλων που παράλληλα να επιτρέπουν την εμπορευματοποίηση προϊόντων. Στην Καταλονία (Ισπανία) υπάρχουν αρκετοί σύλλογοι και εταιρείες που εργάζονται για να αξιοποιήσουν τα άγρια είδη, είτε στον γαστρονομικό τομέα, είτε ως τουριστική δραστηριότητα.

✓ Αποτελέσματα

Στην Καταλονία, η κολλεκτίβα "Eixarcolant" ανακτά τις παραδοσιακές χρήσεις των φυτών, μέσω της έρευνας, της ανάπτυξης προϊόντων και της διάχυσης της γνώσης, οργανώνοντας την "Γαστρονομική Ημέρα των Ξεχασμένων Φυτών". Υπάρχουν άλλες εκθέσεις αφιερωμένες σε βότανα που χρησιμοποιούνται στη γαστρονομία, όπως: "Ξεχασμένα φρούτα και βότανα της Καταλονίας" (ημέρα ARÇ), "Αγορά μπαχαρικών", "Remeiart" ή "Αγορά βοτάνων Ratafia", καθώς επίσης και ιδιωτικές πρωτοβουλίες: το "Els Corremarges" που προωθεί άγρια τρόφιμα, το "Espècies a mà" που παράγει άγριο αλάτι, το εστιατόριο "La Calendula" με μια κουζίνα εμπνευσμένη από βότανα και φρούτα που συλλέγονται καθημερινά, και το "Naturalwalks" που αναπτύσσει τον οικοτουρισμό και τις συμβουλευτικές δραστηριότητες σε εστιατόρια και σχολές εστίασης.



Προτάσεις

Οι χρήσεις των άγριων φυτών στο φαγητό χρειάζεται να γίνουν γνωστές με τον πιο βιωματικό τρόπο, μέσω γευσιγνωσίας και εργαστηρίων που απευθύνονται σε πολίτες, και με ανταλλαγές μεταξύ επαγγελματιών, παραγωγών και τεχνικών για τη δημιουργία συνεργιών που εγγυώνται τη γνώση, την επαναφορά και τη χρήση βοτάνων και άγριων καρπών σε διαφορετικούς τομείς και πεδία. Εκτός από την εκτίμηση της πλούσιας γαστρονομικής παράδοσης, είναι απαραίτητο να προωθηθεί η υγιεινή διατροφή και οι νέες γαστρονομικές χρήσεις. Έτσι, η επαναφορά της εθνοβοτανικής μπορεί να χρησιμεύσει ως έμπνευση για την ανάπτυξη καινοτόμων προϊόντων.



Αντίκτυπο και αδυναμίες

Τα άγρια φυτά είναι προϊόντα που σπάνια θεωρούνται από τον κόσμο ως βρώσιμα, ενώ είτε θεωρούνται προϊόντα χαμηλής ποιότητας, είτε παραδόξως εκλεκτά προϊόντα για περιορισμένο κοινό καταναλωτών. Επομένως, είναι κατανοητή η όποια δυσκολία υπάρχει ώστε τα άγρια φυτά να γίνουν γνωστά στο ευρύ κοινό και να ενσωματωθούν στη διατροφή.



Μελλοντική εξέλιξη

Είναι απαραίτητο να συνεχιστεί η καταγραφή των παραδοσιακών χρήσεων φυτών, άγριων ειδών και παραδοσιακών ποικιλιών, που χρησιμοποιούνται στο φαγητό, τόσο για την πολιτιστική και φυσική κληρονομιά που αντιπροσωπεύουν, όσο και για να τεθεί η βάση για την επίτευξη μιας πραγματικής ανάκαμψης αυτών των χρήσεων, των ειδών και ποικιλιών, κατάλληλα προσαρμοσμένης στο τρέχον κοινωνικοοικονομικό πλαίσιο. Οι δράσεις διάδοσης πρέπει να στοχεύουν προς αυτή την κατεύθυνση, ενώ παράλληλα χρειάζεται να διατίθενται στους καταναλωτές ποιοτικά προϊόντα που διασφαλίζουν την περιβαλλοντική, κοινωνική και οικονομική βιωσιμότητα σε όλα τα στάδια της διαδικασίας.



Γευσιγνωσία πιάτων με άγρια φυτά κατά τη διάρκεια της γαστρονομικής ημέρας των ξεχασμένων φυτών στην Igualada (Καταλονία), που διοργανώθηκε από την ομάδα "Eixarcolant".

Περισσότερες πληροφορίες

Garnatje, T.; Muntané, J.; Parada, M.; Rigat, M.; Vallès, J. Plantes alimentàries del Pirineu català. Ed. Farell. 2012.

Collectiu Eixarcolant <https://eixarcolant.cat/>

ARÇ - Diada Fruits i Herbes Oblidades <https://www.facebook.com/Diadafruitsoblidats/>

El Mercat de les espècies <http://www.eltrill.org/mercat-deles-especies/>

Remeiart <http://remeiart.cat/>

Mercat de les herbes de la Ratafia <http://ratafia.cat/>

Espècies a mà <https://www.facebook.com/EspeciesaMa>

Els Corremarges <https://elscorremarges.wordpress.com>

La Caléndula <https://www.iolandabustos.com/>

<https://www.lavanguardia.com/comer/siguela/20190508/462097278689/iolanda...>

Naturalwalks <http://naturalwalks.com/>

Συγγραφείς

Eva Moré Palos, eva.more@ctfc.cat,

<http://apsb.ctfc.cat>

Οργανισμός

Centre de Ciència i Tecnologia Forestal de Catalunya (CTFC)

Χώρα και περιοχή

Ισπανία, Καταλονία

Δημοσιεύτηκε στις:

3 Φεβρουαρίου 2020



About INCREIBLE

INCREIBLE project aims to show how Non-Wood Forest Products can play an important role in supporting sustainable forest management and rural development, by creating networks to share and exchange knowledge and expertise. 'Innovation Networks of Cork, Resins and Edibles in the Mediterranean basin' (INCREIBLE) promotes cross-sectoral collaboration and innovation to highlight the value and potential of NWFPs in the region.

This project has received funding from the European Union's H2020 research and innovation programme under grant agreement No. 774632.



icons by [Icons8](https://icons8.com/)