

Ne zaboravite koristiti samoniklo jestivo bilje i plodove



Salata od jestivog samoniklog bilja. Roser Cristóbal -CTFCKeywords

Ključne riječi:

ruralna ekonomija
gastronomija
ekoturizam
etnobotanika
aromatici
eterična ulja
prirodni lijekovi
branje samoniklih biljaka

NDŠP:

Aromatično i ljekovito bilje

Razmjer:

Subnacionalni



Kontekst

Hrana ne služi samo za prehranu već i piće, začine i konzerviranje. Uloga samoniklih biljaka u hrani, povezana s lokalnim narodnim znanjem, i dalje je od značajne važnosti u Kataloniji. Ratafia, tradicionalno alkoholno piće iz Katalonije, sadrži više od 100 različitih biljaka. Prugavka (*Molopospermum peloponnesiacum*) i maslačak (*Taraxacum dissectum*) vrlo su cijenjeni kao salata. Juha od majčine dušice (*Thymus vulgaris* ili *Th. Serpyllum*) uobičajeno je jelo u svakoj kući. Samonikla vrsta koja je u jednom kontekstu korov, u drugom kontekstu može biti korisna i ne bi je se trebalo zapostavljati ili umanjivati njenu vrijednost.



Cilj

Divlje vrste moraju se obnoviti i mora ih se moći svakodnevno normalno upotrebljavati. Potrebno je zabilježiti tradicionalne uporabe vegetacije i promicati akcije usmjerene na građane kako bi ih oni proširili. Istraživanje i diseminacija su ključne aktivnosti, ali uz njih je potreban razvoj poslovnih modela koji omogućuju stavljanje proizvoda na tržište. U Kataloniji (Španjolska) postoji nekoliko udruga i tvrtki koje rade na njihovom vrednovanju, bilo u gastronomskom ili turističkom sektoru.

✓ Rezultati

U Kataloniji, skupina „Eixarcolant“ obnavlja tradicionalne namjene vegetacije pomoću istraživanja, razvoja i širenje proizvoda te organizira „Gastronomski dan zaboravljenih biljaka“. Uz njega postoje i drugi sajmovi posvećeni bilju s naglaskom na njegovu kulinarsku upotrebu: „Zaboravljeni plodovi i bilje Katalonije“ (ARÇ dan), „Tržnica začina“, „Remeiart“ ili „Tržnica bilja Ratafia“. Također postoje i privatne inicijative: „Els Corremarges“ promovira hranu iz prirode, „Espècies a mà“ proizvodi prirodnu sol, restoran „La Calendula“ nudi hranu nadahnutu biljem i voćem koje se svakodnevno skuplja, a „Naturalwalks“ razvija ekoturizam i savjetodavne aktivnosti za restorane i gostiteljske škole.



Preporuke

Istraživanjem divljih biljaka moramo na najbolji mogući način otkriti što nude gastronomiji te organizirati degustacije i radionice usmjerene na građane, kao i razmjene između profesionalaca, proizvođača i tehničara kako bi se stvorile sinergije koje jamče znanje, oporavak i primjenu samoniklog bilja i plodova u različitim poljima i sektorima. Osim vrednovanja bogate gastronomske tradicije, potrebno je promicati zdravu prehranu i nove kulinarske upotrebe. Dakle, obnavljanje etnobotaničkog znanja može poslužiti kao nadahnuće za razvoj inovativnih proizvoda.



Utjecaji i slabosti

Samoniklo bilje proizvod je koji rijetko zamišljamo u kontekstu hrane; ili se smatra nekvalitetnim proizvodom ili se, paradoksalno, može smatrati elitističkim proizvodom izvan ponude običnim potrošačima. Stoga je razumljivo da je teško ući u populacijske sheme kako bi se ti proizvodi uvrstili u prehranu.



Buduće preporuke

Potrebno je nastaviti dokumentirati tradicionalne upotrebe vegetacije, divljih vrsta i tradicijskih sorti, koje se koriste u prehrani, kulturnoj i prirodnoj baštini koju predstavljaju te kao temeljna podloga za stvarno obnavljanje ovih uporaba, vrsta i sorti, pravilno prilagođenih trenutnom socioekonomskom kontekstu. Uz razvoj ovakvih akcija također je potrebno potrošačima omogućiti kvalitetne proizvode koji podržavaju ekološku, socijalnu i ekonomsku održivost u svim fazama procesa.



Degustacija jela od samoniklog bilja u sklopu Gastronomskog dana zaboravljenih biljaka u Igualadi (Kataloniji), u organizaciji skupine „Eixarcolant“.

Dodatne informacije

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/EsppeciesaMa>

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/>

Autor

Kontakt

Eva Moré Palos, eva.more@ctfc.cat,

<http://apsb.ctfc.cat>

Organizacija

Centre de Ciència i Tecnologia

Forestal de Catalunya (CTFC)

Država i regija

Španjolska, Katalonija

Objavljeno:

3. 2. 2020.



O projektu INCREDBLE

Projekt INCREDBLE nastoji dokazati važnu ulogu koju nedrvni šumski proizvodi igraju u održivom gospodarstvu šumama i ruralnom razvoju tako što stvaraju mreže za razmjenu znanja i vještina. Projekt "Inovativne mreže dionika vezanih za pluto, smolu i jestive nedrvne šumske proizvode u mediteranskom bazenu" (INCREDBLE) promiče suradnju i inovaciju između sektora kako bi se istaknuli vrijednost i potencijal nedrvnih šumskih proizvoda u regiji.

Financiranje

Projekt "Inovativne mreže dionika vezanih za pluto, smolu i jestive nedrvne šumske proizvode u mediteranskom bazenu" (INCREDBLE) financiran je iz programa Obzor 2020 Europske Komisije na temelju sporazuma o bespovratnim sredstvima br. 774632.

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

