

**El proper 17 de juny, reprenem la iniciativa de l'any passat que va dur a la vila d'Argençola a omplir-se d'aromes i colors. Tot seguit, us presentem el *2on Mercat de les Espècies, productors i artesans*.**

Continuant amb la recuperació de un Mercat molt important per la Catalunya Central on el cultiu del safrà al segle XIX va determinar i condicionar la zona i la gent, donem a les Espècies tot el protagonisme i seran el centre d'atenció. Olor, sabors i colors inundaran els carrers de la Vila d'Argençola. Ens plau continuar amb el concurs de sals aromatitzades i animar-vos a que ens presenteu la vostra sal especial que valorarà un jurat d'excepció amb experts professionals del mon de la gastronomia.

La sortida de reconeixement de flora recorrerà una de les zones mes obagues i humides de l'ampli terme d'Argençola i l'Astrid van Ginkel us acompanyarà per la riera per a poder presentar-vos unes especies diverses de les de l'any passat, ... entre d'altres veurem cua de cavall, salze, ...

La primera xerrada de la ma de Jordi Colobrans entrarà de ple en el món de les espècies observades des d'una vesant filosòfica de la gastronomia i antropològica del gust. Veurem el menjar com una font que desperta la curiositat de l'esser humà, i com menjar plats exòtics i acostumar-t'hi pot ajudar a la creativitat.

La segona xerrada al voltant de les herbes culinàries la farà en Llorenç Teixé què ens ensenyarà com podem utilitzar les espècies i les flors per aromatitzar i guarnir plats amb propietats saludables.

La tercera xerrada ens endinsarà al coneixement del nostre cervell i en Josep de Haro ens explicarà com es produeix la percepció dels aromes i com funciona el sentit de l'olfacte.

El taller què farem plegats utilitzen, com no, les espècies. Farem licors, elixirs i vi medicinal. La destil·lació de llorer que farem extraurà els olis essencials amagats a les fulles, omplirà d'aroma els carrers del poble, donarà clarividència i ens protegirà del mal.

Ens plau i fa molta il·lusió presentar la *Recreació d'un Mercat d'Espècies d'Istanbul* (Turquia). Aquesta ciutat anomenada antigament Bizanci i Constantinopla, es situa a l'Est de la Mediterrània i a la vora de l'estret del Bòsfor i lloc on es troben dos continents, Europa i Àsia. Era el punt final de la ruta de la seda en ple desenvolupament al S XV que anava des de l'India, passava per Egipte i arribava a Istanbul. Porta d'entrada cap a Europa. El seu conegut Basar de les Espècies omple de olor i colors el barri d'Eminönü.

L'art al Mercat té prou importància. L'Espai El Corral torna a col·laborar en la decoració dels espais del poble tal com ho va fer l'any passat amb mobles color rosa. Ens tornaran a sorprendre amb una ambientació amb cadires i personatges interactuant per l'espai. Vine i ho veuràs. A la vegada, podrem gaudir de diverses mostres i exposicions què creiem poden ser de gran interès.

Ens acompanyaran al mercat productors i artesans diferents de l'any passat amb l'objectiu que any rere any us en puguem fer un tast de tots els de la zona.

Tot això, envoltats d'un gran paisatge, una molt bona vista, des de on podreu conèixer l'entorn natural d'aquest poble saludable.

## **Diumenge 17 de juny de 2012**

Activitats: A partir de les 9 h i durant tot el dia, fins ben entrada la nit.

Mercat de les espècies, productors i artesans: de les 10 h del matí a les 20 h del vespre.

### **PROGRAMA**

A les 9-11 h: \*Sortida de reconeixement d'herbes remeieres per la riera de Clariana (Argençola). Amb Astrid van Ginkel, llicenciada en Farmàcia i màsters en Biologia, especialista en plantes aromàtiques i medicinals, directora de la consultoria especialitzada Fitomón.com

Grup màxim de 40 persones.

Sortida davant del local social de Clariana (dins el terme municipal d'Argençola, a 6 km i 15 minuts d'Argençola) (pagament a Clariana).

Es recomana portar llibreta, llapis, càmera fotogràfica, aigua, barret i bon calçat.

A les 11 h: Obertura del 1er concurs de SALS CONDIMENTADES

Lliurament de la mostra de la sal condimentada en un pot de vidre de 50 ml (aprox.) sense etiqueta i amb la Fitxa d'Inscripció.

Tancament del concurs a les 13 h.

Inscripció: gratuïta.

A la taula de la Organització

A les 11'30-12'30 h: \*Taller infantil, per a nens i nenes de fins a 10 anys. Mostra per a cada participant. A càrrec de Martí Garrancho i ajudants

Grup de fins a 25 nens.

Local social de Argençola.

A les 11:00 h: Visita guiada per les parades de espècies, productors i artesans.

Grup de fins a 20 persones.

Inscripció: gratuïta.

Davant la taula d'Organització.

A les 12-13 h: Xerrada al voltant de "les herbes, espècies i flors alimentaries i els seus aromes a la cuina", a càrrec de Llorenç Teixé (Manantial de la Salut)

Aforament de la sala.

Inscripció: gratuïta.

Sala d'actes de l'ajuntament d'Argençola.

A les 13-14 h: Xerrada "Les especies, bones per pensar. Filosofia de la gastronomia" parafraçant el llibre de Harris "Bueno para comer, bueno para pensar". El menjar lligat a la teoria dels cinc elements xinesa. A càrrec de Jordi Colobrans Delgado, antropòleg que viatja pel món a través del paladar i amb els diversos menjars pensa com de diferents poden ser les coses. Co-Autor del "Cocinero de Damasco". Amb degustació sorpresa.

Aforament de la sala.

Entrada gratuïta.

Sala d'actes de l'ajuntament d'Argençola.

A les 14 h. Dinar popular de Sant Sebastià, "cadascú l'haurà de portar". O es podrà comprar dinar amb ingredients dels Productors locals. Degustació de tes i cafès aromàtics i

especiats.

Plaça davant de l'ajuntament d'Argençola: zona de picnic.

A les 15:30 h: Proclamació del guanyador de la SAL CONDIMENTADA

Davant del Local Social d'Argençola.

A les 16-18 h: \*Taller Anem a preparar licors i elixirs d'herbes. Mostra per a cada participant. A càrrec de Silvia Escura, M<sup>a</sup> Àngels Solé i Maria Descarrega

Grup de fins a 25 persones.

Local social d'Argençola.

Cal portar un pot de vidre de 250 ml amb tapa.

A les 18 h: Jocs del mon per a nens i nenes.

Davant del Local social d'Argençola.

A les 18-19 h: Xerrada Les espècies i l'efecte plaent del plat fins al cervell. Josep de Haro de la SECS.

Aforament de la sala.

Entrada gratuïta.

Sala d'actes de l'ajuntament d'Argençola.

A les 19'15 h: Visita guiada per les parades de espècies, productors i artesans.

Grup de fins a 20 persones.

Inscripció: gratuïta.

Davant la taula d'Organització.

A les 20 h: Tancament del Mercat

A les 20 h: Música en directe.

## **ACTIVITATS DE TOT EL DIA**

### **Musica pel DJ Damm.**

**Recreació d'un Mercat d'Espècies d'Istanbul (Turquia).** Gaudirem de conus d'espècies de l'Orient, cilantre i menta fresca, alcaravia, safrà de Safranbolu, pebre d'Aleppo (nord de Síria), pebre vermell, te amb menta, dolços, ...



**Mostra "Aromes i remeis".** Guarniran tot el poble manats de plantes de totes mesures recent collits amb rètol identificatiu amb el nom popular i llatí, i explicatiu de les propietats medicinals o culinàries.

**Mostra de la Història del Safrà.** Amb objectes cedits per Espècies Corbella de Rocafort de Queralt.

**Mostra de destil·lació de les espècies.** Mostra de un destil·lador i de la extracció dels olis essencials de les espècies. Es farà una destil·lada de llorer.

**Mostra de Espècies Afrodisíacues.** Exposarem espècies sensuals i vigoroses i s'explicarà com preparar un elixir d'amor, una poció eròtica, un pastis afrodisiac, o un unguent erètil.

**Ambientació aromàtica amb difusors a diferents zones del poble.** Gaudirem d'un ventall d'aromes estimulants en diferents moments del dia. Fitomón.

**Exposició de gravats de la Mercè Serra Valls "L'herbari blanc"**, que consta d'un conjunt de gravats de 30 plantes aromàtiques i medicinals de la Segarra. Són gravats en blanc, sense imatge, sols l'empremta de la herba sobre el paper; de la Mercè Serra Valls. (arsblanc estudi de disseny, [estudi@arsblanc.net](mailto:estudi@arsblanc.net), t. 973 556 640)



**Exposició "Un paisatge per demà" del Fòrum l'Espitllera**, que reuneix una selecció de les fotografies fetes durant la primera Marató de paisatge del juliol 2011. Les imatges aproximen a l'espectador a la realitat del paisatge segarrenc i s'acompanyen amb una selecció de fragments del document amb el mateix nom, per aproximar a tota la ciutadania a la sensibilitat cap als valors del medi ambient.

**Ambientació artística amb cadires i personatges interactuant** pels espais del poble. És un projecte de l'Espai El Corral ([www.espaielcorral.com](http://www.espaielcorral.com), Sta. Coloma de Queralt)



---

Organitza: Associació cultural el Trill d'Argençola <http://eltrill.org/>  
Servei assegurat de menjar i veure.

Inscripcions a les activitats: el mateix dia (a la taula de la Organització) excepte la sortida a Clariana que es farà a Clariana mateix.

Les activitats amb \* costen 3 euros

## **MEMBRES DEL JURAT DE LA SAL CONDIMENTADA**

Josep Sucarrats i Miró. Director de Descobrir CUINA  
Andreu Gavilán. President de l'AFCA  
Josep de Haro. SECS. Percepnet  
Laura Gosalbo. Directora de Gastronomia activa  
Josep M<sup>a</sup>. Luque. Xef de les 8cadires.

## **PARADISTES**