

## INTRODUCCIÓN

Nacimos recolectores por simple necesidad, lo fuimos en los momentos duros de hambruna y hoy mantenemos ese instinto, tal vez por nuestra memoria genética. A pesar de maltratarla y denostarla, la naturaleza en un signo inequívoco de nobleza nos regala, especialmente en primavera y otoño, un tiouvivo de sensaciones. A lo largo de estas dos jornadas intentaremos transportaros en un viaje sensorial único, aprendiendo a recolectar setas en el valle de Ebro y serranías próximas, y con ayuda de los etnobotánicos conoceremos las distintas aplicaciones de las plantas vasculares.



Fotografía de la gargouillou de Michel Bras (APICIUS).

## PROGRAMA

### SÁBADO 20 DE AGOSTO

10:00-10:30

#### *Presentación de las V Jornadas Medioambientales.*

10:30-11:30

#### *Un repaso por el universo micológico de La Rioja*

MARTÍN LÓPEZ CUETO

(Micólogo)

Las setas se han convertido en un ingrediente preferido e imprescindible hasta en las más altas esferas de la gastronomía mundial. Destacan por su sabor único, tienen pocas calorías y son ricas en vitaminas y minerales. A su vez, muchas son usadas en la industria farmacéutica y química. Sin embargo su masiva recolección a lo largo de los últimos años, ha forzado a distintas Comunidades Autónomas a acometer su gestión y conservación, para lo cual se han confeccionado cotos de recolección. En esta charla inicial se expondrá de manera sucinta, las pautas a seguir a la hora de recolectar estos frutos del bosque, prestando especial atención a las especies más comunes de la Rioja y serranías próximas.

12:00-13:30

#### *La etnobotánica: usos de las plantas en la cultura popular*

DANIEL PÉREZ ALTAMIRA (Director de la subsección de Etnobotánica de la Sociedad de Ciencias Aranzadi)

Hubo un tiempo no muy lejano en el que nuestros mayores no distinguían entre gastronomía, farmacopea y magia. Pusieron nombre a todo aquello que les era útil para la vida, incluidas las plantas que por sus cualidades eran curativas, terribles venenos o simplemente deliciosos manjares. La domesticación de las plantas mediante la agricultura ha destruido en parte esta relación tan íntima entre el hombre y la naturaleza. La etnobotánica intenta recuperar ese legado socio-cultural por medio de dos vías; entrevistas a pie de calle y la lectura de antiguos libros y manuscritos.



Ana Ros escoge plantas para uno de sus platos (APICIUS)

17:00-18:00

### **Legado etnobotánico de la zona de Cameros**

**MONICA PRADO**

(Etnobotánica doctoranda).

**C**ameros, nombre mítico que nos remite a los antiguos pobladores de La Rioja, es la zona más montañosa de la región, junto con las vecinas Demanda y Urbión. El Leza y el Iregua son sus valles, remontándolos nos acercamos a las cumbres que se elevan por encima de los 2.000 metros. La dificultosa accesibilidad y las duras condiciones de vida obligaron a sus distintos pobladores a dotarse de todo tipo de útiles para sus distintos quehaceres. Sin embargo si algo caracteriza la zona es su excelso legado etnobotánico, que pretendemos exponer en la siguiente ponencia.

19:00-20:00

### **Taller culinario para la confección de masas de harina**

**ION GARIN-BARRIO**

(Responsable de Medio Ambiente de la Asociación Socio-cultural Ciudad de Libia).

**DOMINGO 21 DE AGOSTO**

9:00-13:30

**Excursión didáctica al Molino de Sorzano, y excursión etnobotánica por la zona.**

### **INFORMACIÓN**

#### **Fecha**

20 y 21 de agosto de 2011.

#### **Lugar**

La ermita de la Virgen del Poder (Herramelluri).

La entrada es libre.

### **ORGANIZAN**



Gobierno de La Rioja  
www.larioja.org



### **COLABORAN**



Dirección General  
del Medio Natural

**Ayuntamiento  
de Herramélluri**



zientzia elkarte . society of sciences  
sociedad de ciencias . société de sciences



## **V JORNADAS MEDIOAMBIENTALES DE HERRAMÉLLURI. AÑO 2011.**

*Fotografía obtenida de APICIUS*



**LA NATURALEZA, UN MERCADO  
LIMITADO AL ALCANCE DE TODOS**