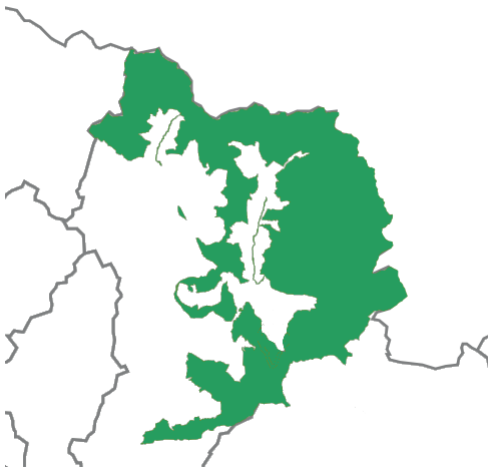


Àrea d'estudi



Parc Natural de l'Alt Pirineu (Pallars Sobirà i una petita part de l'Alt Urgell), i tots els nuclis de població en l'àmbit d'influència del PNAP.



65 pobles



56 informants



200 horts

Estimació del nombre d'espècies i varietats tradicionals emprades a mitjans del s.XX



350 varietats agrícoles



150 plantes ornamentals



> 30 plantes silvestres

Tenim per endavant la tasca de recuperar, utilitzar i sobre tot gaudir d'aquestes espècies i varietats i dels seus usos, per tal de no deixar perdre un patrimoni que és fruit de l'esforç de moltes generacions i que ens ha de permetre construir un nou futur.



Collectiu
Eixarcolant



**Parc Natural
de l'Alt Pirineu**



**Generalitat
de Catalunya**

**ETNOBOTÀNICA
AL PARC
NATURAL DE
L'ALT PIRINEU**

**Paisatges, horta, flors,
cuina i futur**

Estat de conservació



150 recuperades **100** potencialment recuperables



70 recuperades **40** potencialment recuperables

La informació etnobotànica està en mans de gent gran. Més del 80% de les varietats tradicionals està en risc de desaparèixer perquè no arriben als circuits comercials i cada cop es cultiven menys.



Algunes varietats agrícoles tradicionals rellevants



Col comuna o dels tocinos

Les fulles eren pels porcs i el cabdell per fer la verdura aixafada (trinxat).

Mongeta perona autèntica

És una mongeta molt tendra que mai es fa fibrosa i es menja com a verdura.



Carbassa de Casa Monet

És una carbassa de textura suau i gust molt bo, per a la vianda o per fer crema.



Tomata Grossa

Pot fer un kilo, per amanir, per fer sofregit i per fer conserva de tomàquet.

Prinyons Cascabellicos

Per assecar i consumir com a pruna seca, sols o en tot tipus de guisats.



Pera d'olla o de Cardós

Només per consumir cuita, tan com a postre, com en estofats i vianda.

Algunes ornamentals tradicionals rellevants



Cascall

Flor ornamental, que també es feia servir pel mal de queixal i com a sonall.

Lliri blanc

Flors molt perfumades que s'empraven per a decorar esglésies i cementiris.



Rosers

Ornamenten molts pobles i algunes varietats s'usen per a guarir el mal d'ulls.

Per què són tan importants aquestes varietats i la informació etnobotànica associada?

- Patrimoni imprescindible per entendre la cultura, la gastronomia i la personalitat, d'un territori i la seva gent.
- Per preservar els paisatges i la seva diversitat.
- Per poder mantenir l'agrobiodiversitat que representen aquestes varietats tant ben adaptades al territori, i per tant més resilients.
- Com a base de les xarxes tròfiques i el manteniment dels pol·linitzadors.



- Per poder preservar una cultura gastronòmica i unes receptes que no són les mateixes si no empren les varietats tradicionals.
- Per poder innovar i fomentar iniciatives de desenvolupament socioeconòmic singulars i diferenciades, basades en aquest patrimoni que representen els coneixements tradicionals i les diverses espècies i varietats associades.