



Magazine | | Actualitzat el 14/06/2023 a les 22:10

Alguns dels millors xefs catalans promouen un receptari amb productes de boscos sostenibles

El llibre 'El Bosc a la Taula' neix amb l'objectiu d'esdevenir una eina de conscienciació de gestió sostenible dels boscos

PEFC Catalunya, Associació Catalana Promotora de la Certificació Forestal, ha presentat el llibre "El Bosc a la Taula" al **Mercat de la Concepció** a Barcelona. Un llibre de receptes amb propostes dels millors xefs catalans que col·laboren amb la promoció del valor gastronòmic dels productes de boscos sostenibles. L'acte, conduït per **Pep Sala**, ha comptat amb la presència destacada del Dr. en Ciències Ambientals **Martí Boada**, dels cuiners i cuineres **Carles Gaig**, **Charo Val**, **Iolanda Bustos**, **Joan Roca**, **Lluc Crusellas**, **Neus Faiges**, **Rafa Martínez** i **Sergi de Meià**, entre d'altres convidats.

Josep Maria Vila d'Abadal, president de PEFC Catalunya, ha fet obertura de l'acte declarant que els boscos de Catalunya tenen un sistema greu de subsistència i necessiten ajuda. "Hem de mantenir-los vius, ajudar-los a que resisteixin. D'això s'encarrega el segell PEFC, una certificació forestal de qualitat que assegura la gestió forestal eficient i sostenible dels boscos". D'altra banda, **Martí Boada**, Dr. En Ciències Ambientals, Geògraf, Naturalista i prologuista del llibre, ha explicat que Catalunya és un país de boscos: "és el segon país d'europa amb més superfície forestal i actualment enfronta una emergència climàtica que cal afrontar". També ha manifestat que "els boscos són una aula infinita d'aprenentatges. S'hi genera una gran diversitat -vegetals, plantes fongs i animals diversos- que indiquen l'estat de salut".

Martí Boada i Josep Maria Vila d'Abadal. Foto: Jordi Casañas.

Bolets, fruits del bosc, herbes aromàtiques i altres aliments que procedeixen dels boscos han servit per a l'elaboració de plats creatius reunits en un llibre-receptari que posa en valor la riquesa dels boscos i promouen el consum de productes locals i sostenibles. **Joan Roca**, un dels xefs que ha facilitat receptes per l'obra 'El Bosc a la Taula' ha declarat que "el bosc és un rebost imprescindible que fa que la cuina tingui identitat pròpia. El bosc permet posar el paisatge al plat i per poder seguir-ho fent és important posar atenció a la gestió forestal dels nostres boscos". Així mateix, **Miquel Palau**, director tècnic del celler Abadal - Roqueta Origen, ha explicat que "la gestió forestal sempre ha estat vinculada a la família Abadal - Roqueta perquè el bosc aporta singularitat als vins, especialment en aromes". Tant algunes de les receptes del llibre com els vins d'Abadal s'han pogut degustar durant l'acte.

Empar Moliner durant l'acte de presentació de 'El bosc a la taula' al Mercat de la Concepció. Foto: Jordi Casañas.



Durant l'acte també s'ha fet l'entrega del premi Honorífic Bosquerola PEFC de l'any 2023 a l'escriptora **Empar Moliner**, qui també s'ha mostrat "molt feliç de rebre un premi com aquest, en un mercat i recuperant el bosc com a escenari d'una manera de viure que no podem perdre. Abans els caçadors eren amics, i ara també ho han de ser", afirma Moliner.

El llibre "El Bosc a la Taula"

El llibre "El Bosc a la taula" inclou receptes elaborades amb productes del bosc com la carn de caça, el porcí ibèric o la carn de ramaderia extensiva, o amb fruits del bosc com els pinyons, la castanya, els bolets, les tòfones o la mel; tots ells aliments provinents de boscos sostenibles amb segell PEFC.

Llibre "El Bosc a la Taula". Foto: Jordi Casañas.

El valor gastronòmic dels productes provinents dels boscos de Catalunya no només resideix en el seu sabor exquisit, sinó també en la seva connexió amb la cultura i el territori. Aquesta riquesa gastronòmica és un reflex de la tradició culinària catalana i de la relació mil·lenària entre els habitants de la regió i els seus boscos. Els productes comestibles silvestres són un exemple perfecte de com la gastronomia pot ser una eina per preservar i promoure la sostenibilitat dels boscos, ja que el seu consum responsable ajuda a valorar aquests ecosistemes fràgils i fomenta la conservació dels mateixos.

Els xefs que han participat en aquest projecte de sensibilització respecte a la gestió sostenible dels boscos són: **Ada Parellada, Carles Gaig, Carme Rusalleda, Charo Val, l'escola ESHOB, Eduard Xatruch, Mateu Casañas i Oriol Castro, Fina Puigdevall, els Germans Roca, els Germans Torres, Iolanda Bustos, Lluc Crusellas, Neus Faiges, Paco Pérez, Paolo Casagrande, Pere Planagumà, Rafa Martínez, Rafel Muria, Sergi de Meià, Toni Sala i Xavier Pellicer.**

Ous Merengats versio? restaurant ESHOB. Foto: Jordi Casañas.

PEFC Catalunya

L'Associació Catalana Promotora de la Certificació Forestal, PEFC Catalunya, és una associació privada sense ànim de lucre inscrita en el Registre d'Entitats de Medi Ambient i Sostenibilitat de la Generalitat de Catalunya, que compta per al desenvolupament de les seves funcions amb el suport de la Direcció General d'Ecosistemes Forestals i Gestió del Medi, i del Centre de la Propietat Forestal, qui col·labora en l'assistència tècnica. Va sorgir a Catalunya l'any 2001, promoguda per



19 entitats vinculades al món forestal, integrada per propietaris/àries forestals, indústries de transformació de la fusta i altres agents, com ara consumidors, entitats conservacionistes, professionals i universitaris. PEFC Catalunya és membre de PEFC Espanya, que alhora és membre de PEFC Internacional. És una entitat d'acció local però d'abast mundial.