

## Evarist March: un druida de la culinaria - Casal Català de Guayaquil

Escrit per Nieves Tuset y Marina Marcian  
divendres, 14 de març de 2014 00:00

---



El catalán Evarist March i Sarlat muestra la hoja del hinojo. En el taller se revisó en entorno de las

---

## Evarist March: un druida de la culinaria - Casal Català de Guayaquil

Escrit per Nieves Tuset y Marina Marcian  
divendres, 14 de març de 2014 00:00

---



Marina Marcia, administradora y profesora del Casal, presentó al profesor Evarist March i Sarlat.



Lola García, madre de Marina, colabora con Evarist, en la presentación de las hierbas, especies y



## Evarist March: un druida de la culinaria - Casal Català de Guayaquil

Escrit per Nieves Tuset y Marina Marcian  
divendres, 14 de març de 2014 00:00



Una de las reinas de las hierbas es el laurel. El paquete amarrado con piola es una combinación d



## Evarist March: un druida de la culinaria - Casal Català de Guayaquil

Escrit per Nieves Tuset y Marina Marcian  
divendres, 14 de març de 2014 00:00

---



Pimienta rosada, en Catalu



## Evarist March: un druida de la culinaria - Casal Català de Guayaquil

Escrit per Nieves Tuset y Marina Marcian  
divendres, 14 de març de 2014 00:00

---





## Evarist March: un druida de la culinaria - Casal Català de Guayaquil

Escrit per Nieves Tuset y Marina Marcian  
divendres, 14 de març de 2014 00:00



De las setas, que podría ser materia de un taller completo, se revisó también el entorno donde crece

También se enfatizó que la dosificación de muchas especies de hongos en la cocina debe tener el co



## Evarist March: un druida de la culinaria - Casal Català de Guayaquil

Escrit per Nieves Tuset y Marina Marcian  
divendres, 14 de març de 2014 00:00

---



## Evarist March: un druida de la culinaria - Casal Català de Guayaquil

Escrit per Nieves Tuset y Marina Marcian  
divendres, 14 de març de 2014 00:00

---



<http://www.elcomercio.com/tendencias/de-hierbas-y-plantas-se.html>{/iframe}

---



# EL UNIVERSO

## Biólogo catalán dicta taller de gastronomía con hierbas y aromas

12



El expositor recalca la importancia que tiene conocer la función y propiedades de cada planta y hongo. Tommy Zambrano



12

Der a conocer la variedad de hongos y especies mediterráneas que pueden mejorar el sabor y el aroma de un plato fue el objetivo del taller de cocina gastrobotánica dictado por el biólogo catalán Evarist March, en el Casal Català, en Urdessa Central.

La cantidad de hongos y sales que existen para la cocina son innumerables, en cada región y continente la variedad es muy amplia, pero según este biólogo catalán es importante conocer bien el fin que tiene cada uno para saber de qué forma puede ser utilizado.

"Yo trabajo con doctores y chefs, los ayudo a conocer las propiedades, vitaminas y minerales de cada hongo y así ver si son medicinales o comestibles, y ver de qué forma se lo puede implementar", dice Evarist.

El cuenta que algunos hongos pueden ser tan nutritivos para los humanos como muchos alimentos vegetales o animales, debido a la cantidad de agua, proteínas, vitaminas y minerales que contienen. Históricamente muchos de estos han sido utilizados en la cocina mediterránea tradicional hasta la alta gastronomía.

Varias de las especies como salvia, romero, hinojo, anemón, ajenojo, entre otras, se pueden encontrar en los mercados locales, "lo curioso es que aquí no los presentan como opciones para la gastronomía, sino para otros fines como rituales o medicinales", explica.

"En cuanto a los hongos veo que hay poca presencia aquí, mayormente utilizan el hongo Portobello; pero existen muchos como los lactarios o los boletos que se usan secos", comenta el experto.

Para él es sorprendente ver cómo plantas como las acederas, que están en la mayoría de los jardines, son consideradas como mala hierba, mientras que esa misma planta, en Europa, se vende a un precio elevado por ser muy útil para cocinar.

"Me parece muy interesante, porque yo he estudiado gastronomía y soy chef, entonces me apasiona conocer el mundo de las plantas", dice Jorge Jiménez, dueño del restaurante San Pablo.

También es importante conocer qué parte de una planta puede ser utilizada, por ejemplo, Evarist explica que se puede utilizar la flor para crear aromas y decorar platos; las hojas se pueden usar como verdura para acompañar un plato; condimento o hasta recipiente para crear un plato de una forma creativa.

Las sales de hierbas fueron una de las alternativas que Evarist presentó. Estas sales aromatizadas deben secarse y molerse hasta convertirse en polvo y que pueden de

Escrit per Nieves Tuset y Marina Marcian  
divendres, 14 de març de 2014 00:00

2017-05-12 *Bilingüe catalán desde la calle de la gran escuela con florinas y anaranjats (Viva / Vifolia) a El Univers a*  
*"Els nostres professors i els naps que pensin que tota la llengua és però jo no en parlo", conclou.*

**José**  
*las flores y los hongos con un color que es un color blanco que otros colores nublados por condiciones*  
*Conocer a más personas de la vida, y todo lo que se puede utilizar de lo mismo según?*  
*Mx. Ricardo Fábila*  
*Instituto del Idioma Superior de Arte Cultural*





taller de gastronomía

con Evarist March i Sarlat  
**hierbas aromáticas  
y setas** en la cocina  
mediterránea

viernes  
**14**  
marzo  
**16:00**  
hasta  
20:00

Mirtos  
**706-A**  
y Ficus  
urdesa

Colaborá en gastrobotánica con

- Universidad Autónoma de Barcelona
- El Celler de Can Roca
- Chef Ferran Adrià

INFO Teléfono: (04) 2381020  
[comunicaciones@casalguayaquil.com](mailto:comunicaciones@casalguayaquil.com)

adhesión: US\$80.00

**Casal Català**  
Guayaquil

Naturalwalks

CASAL CATALÀ  
DE GUAYAQUIL

Comunitats  
Catalanes  
de l'Exterior

Generalitat de Catalunya  
Departament de la Vicepresidència  
i d'Altre Exteriors i Cooperació

## **Evarist March: un druida de la culinaria - Casal Català de Guayaquil**

Escrit per Nieves Tuset y Marina Marcian  
divendres, 14 de març de 2014 00:00

---