

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

Escrito por Nieves Tuset y Marina Marcian
Viernes, 14 de Marzo 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

Escrito por Nieves Tuset y Marina Marcian
Viernes, 14 de Marzo 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

Escrito por Nieves Tuset y Marina Marcian
Viernes, 14 de Marzo 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

Escrito por Nieves Tuset y Marina Marcian
Viernes, 14 de Marzo de 2014 00:00



Pimienta rosada, en Cataluña se la puse a trencar en les parelles i a digerir-se amb un dia de

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

Escrito por Nieves Tuset y Marina Marcian
Viernes, 14 de Marzo de 2014 00:00



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

Escrito por Nieves Tuset y Marina Marcian
Viernes, 14 de Marzo de 2014 00:00



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

También se enfatizó que la dosificación de muchas especies de hongos en la cocina debe tener el cuidado de un farmacéutico.

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

Escrito por Nieves Tuset y Marina Marcian
Viernes, 14 de Marzo de 2014 00:00



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

Escrito por Nieves Tuset y Marina Marcian

Viernes, 14 de Marzo de 2014 00:00



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

2017-5-12

Biólogo catalán dicta taller de gastronomía con hierbas y aromas | Viva | Noticias | El Universo

EL UNIVERSO

Biólogo catalán dicta taller de gastronomía con hierbas y aromas

1
2



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

Escrito por Nieves Tuset y Marina Marcian
Viernes, 14 de Marzo de 2014 00:00

2017-12

Bilingüe católico de los saltes de agua sencilla con flores y arroyos [Viva / Hail to / El Universo +]

"Eternamente generoso y te suplico que pases que toda la magnitud es por lo que en el plano", concierdes.

Rein

Las flores y los hongos son reinos que están más allá de que otros organismos necesitan para sobrevivir

Descubrimos más cosas de lo que nos "graban" la parte que se puede utilizar de su misma especie?

Ms. Ricardo L. Díaz

Investigador del Instituto Superior de Arte Cultivo



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

adhesión: US\$80.00

Casal Català
Guayaquil

Naturalwalks



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

Escrito por Nieves Tuset y Marina Marcian

Viernes, 14 de Marzo de 2014 00:00
