

?Vilanova de Sau escalfa motors per una recuperada Fira d'Herbes Remeieres

Després dos anys d'absència per la pandèmia, el centre del poble es tornarà a omplir en la trentena edició de la fira



Fira d'Herbes Remeieres de Vilanova de Sau | Difucor

El primer diumenge del mes de juny, les **herbes remeieres** i l'**artesanía** tornaran a omplir el centre de **Vilanova de Sau** en una fira recuperada presencialment després de les dues edicions aturades per la pandèmia. La **Fira d'Herbes Remeieres**, a més, arriba finalment a la trentena edició consolidant-se com un punt de referència per a veïns i visitants de la divulgació botànica i les teràpies naturals.

V?deo: <https://www.youtube.com/watch?v=2C-Q-JsmixM>

Clàssics i novetats

Aquesta trentena edició, que se celebrarà el **diumenge 5 de juny**, comptarà amb un espai gastronòmic amb caravanes de menjar a la zona de l'església, activitats infantils, conferències, demostracions, ruta botànica i diverses parades d'herbes remeieres, artesanía i iniciatives locals per tal d'oferir un espai variat que permeti al visitant passejar, conèixer, badar i firar-se.

Les activitats s'iniciaran a primera hora i pels més matiners, no faltarà la tradicional **sortida botànica** organitzada per l'**Herbolari de Sau** centrada en plantes aromàtiques i silvestres de la vall de Sau.

A banda d'un cartell molt especial, **dissenyat pels alumnes de l'escola de Vilanova**, enguany destaca la presentació del llibre de la mediàtica cuinera **Maria Nicolau**. Establerta al poble fa cinc anys i al capdavant de la cuina del Ferrer de Tall, ha situat el seu **Cuina! O barbàrie** entre els més venuts.

La @MAIbercocs tancarà la 30a edició de la @FiraHerbes parlant del seu llibre, de cuina, de flors, plantes i de tot el que se li posi a tiro!

T'esperem dg 5 de juny!!!<https://t.co/rcptzML0Eu#firaherbes#vilanovadesaupic.twitter.com/qHKGoYKvih>

? Fira d'Herbes Remeieres a Vilanova de Sau (@FiraHerbes) May 26, 2022

[despiece]Les activitats dirigides per l'herbolari de Sau

Per aquesta edició **Joan Carles Rey**, químic, professor de Formació Professional i docència universitària, director de l'**Herbolari de Sau**, vicepresident de l'associació d'Herbolaris Artesans de Catalunya i herbolari i perfumista artesà presentarà i dirigirà les següents activitats:

Demostració de destil·lació i extraccions d'olis essencials

Els olis essencials són substàncies volàtils extretes de diverses parts de les plantes o bé dels seus fruits (flors, arrels, plantes, etc.) que tenen una composició complexa d'elements orgànics combinats de manera equilibrada.

Estan presents a quasi totes les plantes, en quantitats variables (entre 0,015% i més d'un 20%). Una forma d'obtenir-los és mitjançant una destil·lació per arrossegament de vapor d'aigua, però existeixen altres mètodes que poden ser més eficients o complementaris.

En aquesta demostració tindreu l'oportunitat de conèixer algunes de les tècniques i mètodes més habituals en l'obtenció d'aquest tipus de substàncies.

Conferència vins i licors d'herbes

Què és un licor? El licor és una beguda alcohòlica que es produeix mitjançant la barreja, maceració i/o la destil·lació de diferents substàncies. En general té gust d'herbes o de fruites, segons la composició. Entre les paraules que poden funcionar com a sinònims de licor ens trobem amb algunes tals com alcohol, ambrosia, beguda, elixir, trinquè, nèctar, brou o beuratge, entre d'altres.

La preparació de licors es va idear a Itàlia al segle XIII. En aquella època els licors eren medicaments líquids (liquore en italià significa fluid), extraccions alcohòliques de parts de plantes amb propietats guaridores (fulles, arrels, llavors o fruits), tot això endolcit amb mel perquè el seu gust fos més agradable. En aquella època ja es coneixia que l'alcohol no només era un bon medi de conservació, sinó que també era un bon dissolvent de les substàncies aromàtiques i actives de les plantes remeieres.

Al segle XVIII apareixen les primeres fàbriques de sucre i l'alcohol, el que va popularitzar l'ús casolà d'aquests productes, i per afegit la preparació de licors i vins d'herbes. Durant molts anys aquesta pràctica era habitual a moltes llars, i existien tants licors diferents com preparadors.

Ratafia, patxaran, Chratreause, Perfecto Amor, aigua de Xina, elixir de Offman, Oro Potable, i molts d'altres són noms de licors coneguts (i no tant). En aquesta conferència es podran conèixer algunes de les característiques i formes de preparació de licors, alhora que descobrir algunes curiositats.

Exposició Infusions i barreges de plantes que cal conèixer

Quan es fa servir la paraula infusió s'usa per descriure bàsicament una beguda feta en escalfar les fulles d'una planta o vegetal.

La infusió és un dels tres mètodes més habituals de fer una preparació de plantes per prendre de forma oral. Juntament amb la decocció i la maceració, s'engloben en el que coneixem com a tisanes.

Tot i que la tradició, la saviesa, l'herència remeiera, i la ciència, ens han ensenyat que hi ha un moment per a cada herba i que cada herba té el seu moment, en aquesta petita mostra (exposició) es trobarà un recull d'aquelles tisanes (o infusions) que han demostrat la seva eficàcia (o no) per a solucionar alguns trastorns de salut.[/despiece]