



Simposio

**BCulinaryLAB**

**Plantas Silvestres**

22 – 23 Noviembre

2017

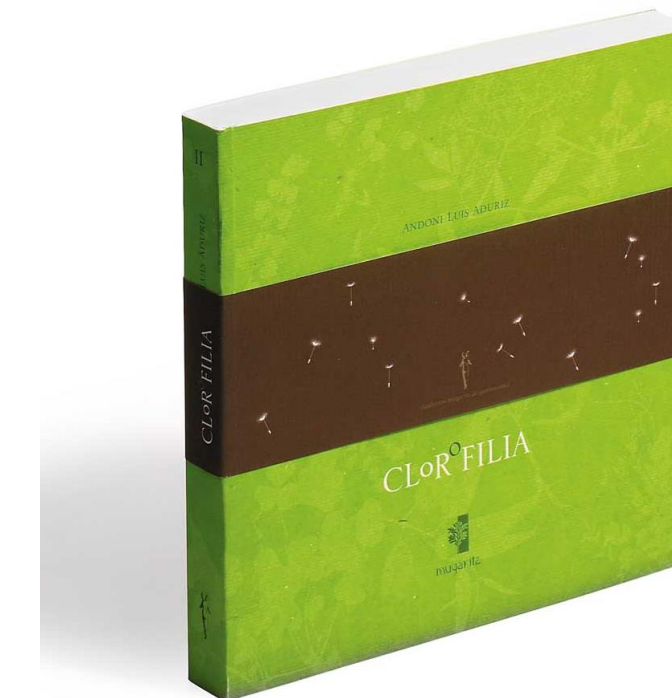
# Simposio BCulinaryLAB

**Plantas Silvestres**  
**22 – 23 Noviembre**

La segunda edición del Simposio BCulinaryLAB se llevará a cabo en torno al mundo de las plantas silvestres. Durante dos días de encuentro, expertos internacionales dictarán conferencias y talleres especializados para profesionales, en medio de dinámicas diseñadas para entender y trabajar con la valiosa despensa de las hierbas silvestres. Botánicos, químicos y chefs de primer nivel formarán parte de una jornada para asomarnos a la huerta desde la tradición pero también desde la tendencia.



# BCulinaryLAB Simposio Plantas Silvestres 2017



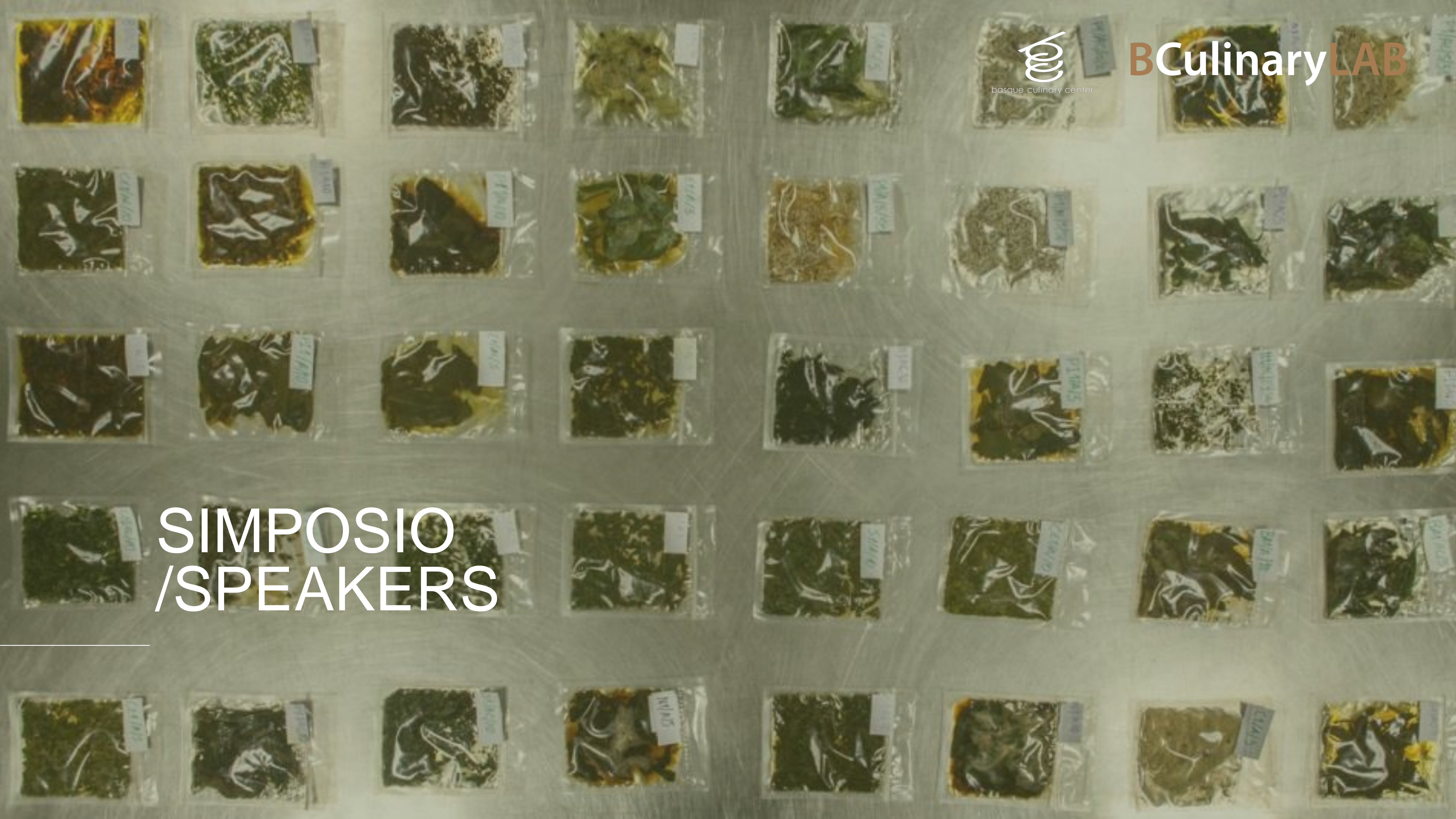
**wood\*ing**  
*wild food lab*





**BCulinaryLAB**

# SIMPOSIO /SPEAKERS



## MILES IRVING

En materia de recolección de hierbas (foraging), Miles Irving constituye probablemente la figura de mayor prominencia a nivel internacional, por proyectos como Forager, con los que distribuye hierbas silvestres a restaurantes del Reino Unido y Escandinavia y, sobre todo, por investigaciones tan exhaustivas como “The forager handbook”, un libro ineludible para quienes se interesan por el valor gastronómico de las plantas silvestres.

[www.forager.org.uk](http://www.forager.org.uk)

<https://www.madfeed.co/video/wild-flavors-of-england/>



# forager



## MUGARITZ

Desde su apertura, Mugaritz ha cultivado una estrecha relación con las hierbas, asentando no sólo una sensibilidad y afición especial por este mundo, sino herramientas para compartir el conocimiento generado en el trayecto, como el libro “Clorofila” (2004) o el “Diccionario Botánico para Cocineros” (2006). En un taller para profesionales, Leire Etxaide, responsable de la huerta, y Dani Lasa, encargado de I+D y creatividad, hablarán no tanto de botánica como de una forma de vivir la cocina.

[www.mugaritz.com](http://www.mugaritz.com)



mugaritz

# MAD

Desde que abrió su restaurante Noma en Dinamarca, René Redzepi ha traducido su afición por las hierbas silvestres en un movimiento global que ha inspirado a cocineros en el mundo entero, que soporta iniciativas como MAD, creada para expandir el conocimiento en torno a la alimentación. Como miembro de dicho proyecto, Mikkel Westergaard presentará VILD MAD, una aplicación y plataforma para explorar las hierbas silvestres de Dinamarca.

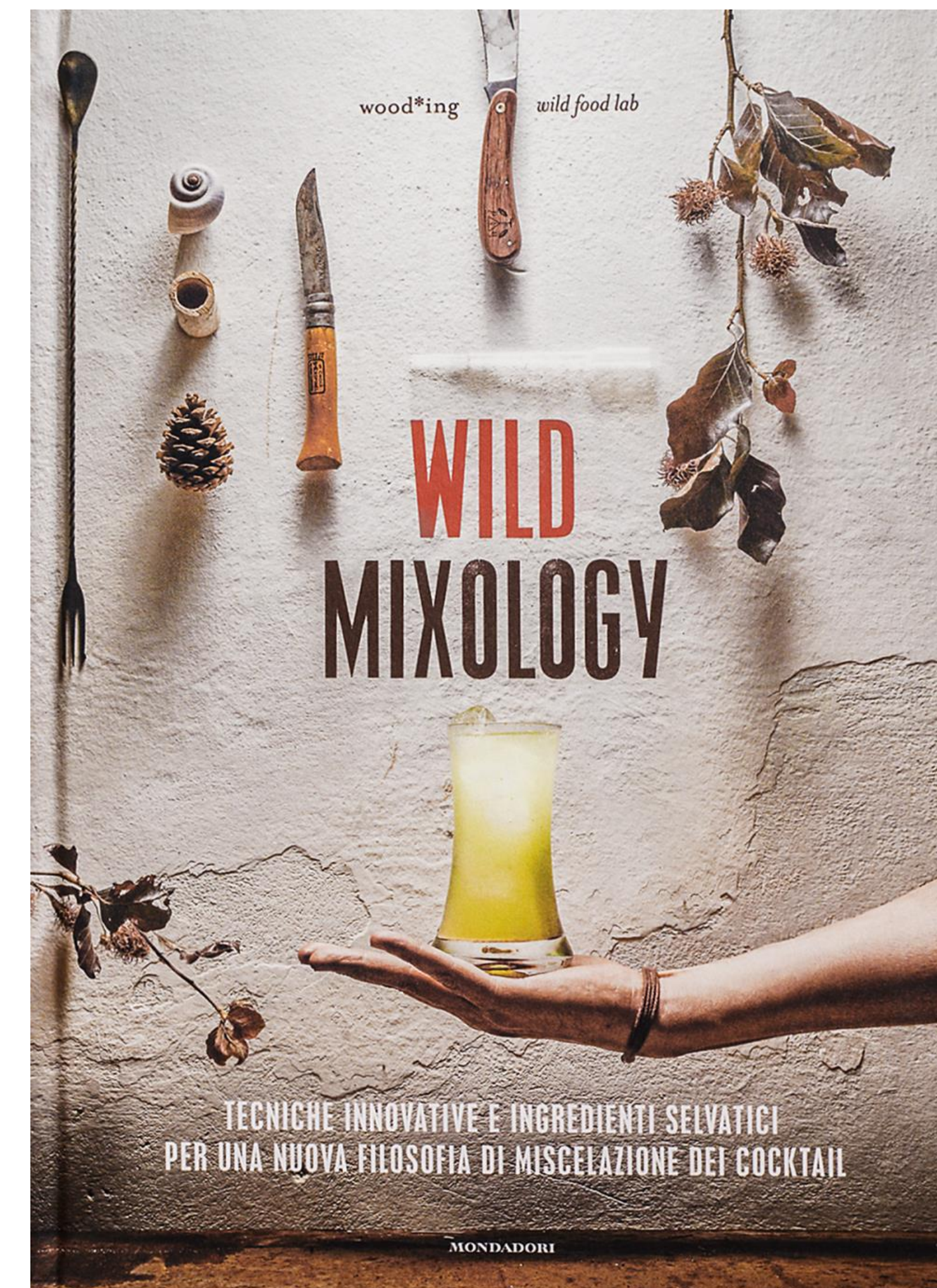
<http://vildmad.dk>  
[www.madfeed.co](http://www.madfeed.co)



# WOOD\*ING

En Italia, y bajo el nombre Wood\*ing, Valeria Margherita Mosca y su equipo abrieron un “laboratorio de comida silvestre”, dedicado a la investigación y experimentación. Desde una visión creativa recolectan, catalogan, analizan y dan uso a cientos de variedades salvajes. Entre sus más recientes apuestas, destaca la publicación “Wild Mixology” (Mixología salvaje)  
[www.wood-ing.org](http://www.wood-ing.org)

**wood\*ing**  
*wild food lab*







## EVARIST MARCH

Biólogo con más de 15 años de experiencia, a cargo de los proyectos de gastrobotánica de El Cellar de Can Roca, que buscan no sólo identificar y catalogar plantas autóctonas en Girona, sino compartir el valor gastronómico de especies por muchos desconocidas. También guía naturalista, formador y consultor especializado en gastrobotánica, salud y ecoturismo, fundador de la empresa NaturalWalks.

<http://www.naturalwalks.com/>



# BCULINARYLAB

BCulinaryLAB es un laboratorio de investigación y desarrollo gastronómico enmarcado dentro del BCC INNOVATION, como Centro de Investigación e Innovación de Basque Culinary Center, cuyo objetivo es generar conocimiento sobre temas de interés gastronómico a nivel internacional -empleando para ello metodología científica. Entre sus acciones más recientes, destaca la publicación de un catálogo especializado sobre hierbas silvestres de la península Ibérica.

[www.BCulinaryLAB.com](http://www.BCulinaryLAB.com)

# BCulinaryLAB





## 22 de Noviembre

**8:30 AM**

*Joxe Mari Aizega*  
Palabras de bienvenida.

**9:00 AM**

*Miles Irving*  
The Foraging Handbook.

**10:00 AM**

*Evarist March*  
Terra animada: la gastrobotánica  
del Celler de Can Roca.

**11:00 AM**

BREAK

**11:30 AM**

*BCulinaryLAB*  
Catalogación de hierbas  
silvestres

**12:30 PM**

*Valeria Margherita Mosca*  
Wood-ing. Laboratorio de  
alimentos silvestres.

**13:30 PM**

*Mikkel Westergaard*  
VILD MAD.

**14:30 PM**

ALMUERZO

## 22 de Noviembre

WORKSHOP

**16:00 PM**

*Wood-ing, Valeria Mosca*  
Wild mixology.

*\*Se contará con traducción inglés/español  
para todo el programa.*

*\*\* Workshops sólo para personas externas  
inscritas con anticipación.*

## 23 de noviembre

WORKSHOP

**08:30 AM**

*Leire Etxaide & Dani Lasa*  
Mugaritz y las hierbas silvestres.

**11:30 AM**

*Miles Irving*  
Forager Workshop.

**13:30 PM**

BRUNCH

**14:30 PM**

*MAD*  
Cooking Workshop.

**16:30 PM**

*Mesa Redonda*  
*Unai Ugalde*  
El futuro de las plantas silvestres  
en la gastronomía.

# Programa

**22-23 Noviembre 2017**

A close-up photograph of a snail on a green leaf. The snail's shell is light brown with darker brown stripes. Its body is a pale, translucent yellowish-brown. Two long eye stalks are extended upwards and outwards. The background is a soft-focus green, suggesting other leaves. The text 'ESKERRIK ASKO', 'THANK YOU', and 'GRACIAS' is overlaid in white, bold, sans-serif font, centered over the snail. Two thin white horizontal lines are positioned above and below the text.

ESKERRIK ASKO  
THANK YOU  
GRACIAS

BCulinaryLAB