



**18.11.2017. A les 19:00. Museu Darder de Banyoles.
Dolors Salvador Peracaula. Biòloga i membre d'Astrobanyoles.
Xerrada: "Passat, present i futur de les herbes remeieres"**

Aquesta xerrada marca la cloenda de la Setmana de la Ciència a Banyoles. Jordi Planas, director dels Serveis Educatius del Pla de l'Estany, fa lliurament dels premis de les activitats de la Setmana i, a continuació, Dolors Salvador comença la seva exposició.

A Egipte i a Roma ja s'utilitzaven a l'antiguitat plantes aromàtiques per embalsamar, o en gastronomia, cosmètica, perfumeria o medicina. A la Grècia Antiga es relacionaven les plantes amb els òrgans del cos, com per exemple, el cervell amb el ginkgo o les nous, el cor amb l'all o els tomàquets. Així com Hipòcrates és considerat el pare de la medicina i Galè el de la farmàcia, Dioscòrides, metge i farmacòleg grec que va recopilar informació sobre més d'un miler de plantes, és considerat el pare de la fitoteràpia.

A l'Edat Mitjana els coneixements es guardaven als monestirs. Carlemany va obligar a conrear 80 plantes determinades per a poder-les combinar i curar malalties. Al 1330 s'atribueix a Ramon Llull les investigacions per aconseguir l'essència de romaní. Al Renaixement arriben plantes d'Amèrica, com la Marialluïsa. Una altra de l'època, l'atropa belladonna, era utilitzada com afrodisíac o, augmentant la dosi, com a verí. Molts coneixements sobre les plantes han arribat fins als nostres dies amb les trementinaires, dones que viatjaven per el país oferint remeis per curar malalties. Ja al 1548 hi ha constància d'una bruixa a la Vall Fosca que va ser jutjada, però tot el poble va demanar que no la matessin perquè era qui els curava amb les seves plantes i no amb un pacte amb el dimoni, com l'acusaven. Pius Font i Quer, botànic català del segle passat, va publicar una obra anomenada «Dioscòrides renovat», en la que es recullen els coneixements de fitoteràpia antics. Però la classificació actual de les plantes remeieres es basa en la taxonomia o sistema de classificació de tots els éssers vius de Carl Linné, naturalista suec del segle XVIII.

Per conèixer una planta medicinal cal saber quina part de la planta s'ha d'utilitzar, encara que d'algunes com l'aranyoner s'utilitza tot: les flors com a laxant, les fulles són febrífugues, l'escorça és antiasmàtica i dels fruits es fan mascaretes cosmètiques. Els pigments de les plantes són els principis actius que poden prevenir malalties neurodegeneratives, cardiovasculars, càncer, . . . Tot i això, els seus efectes són a llarg termini i no poden utilitzar-se com alternativa als tractaments dels metges per una malaltia declarada. Un dels primers principis actius que es van descobrir va ser l'àcid salicílic, del salze, comercialitzat com l'aspirina. Segons la utilitat que tenen, les herbes remeieres es classifiquen en sis grups: per la pressió i circulació, digestives, per prevenir refredats, per dolors a les articulacions, per depurar el fetge, per augmentar les defenses i depurar la sang. Les herbes es poden preparar en infusions, decuits, cataplasmes i maceració. Es cullen generalment a finals de juny, quan hi ha més hores de Sol i per tant, es produeix més fotosíntesi.

Dolors va explicar altres aplicacions de les plantes, com la fabricació de licors, que es poden fer per maceració i poden tenir fins a un 20% de sucre o aiguardents, que es fan per destil·lació amb alambí i poden tenir un grau alcohòlic de 30 o més. Whisky, cervesa, anís, ginebra, cava, vi són algunes begudes fetes amb plantes. Particularment popular és la ratafia, que es fa amb unes 30 plantes collides al juny, que es preparen i es deixen macerar i està a punt per servir-la al Nadal. El Chartreuse, és una beguda similar a la ratafia, però fet amb 130 plantes i amb una fórmula de 1605 del monestir francès de la Grande Chartreuse, que encara roman secreta. A part de les propietats curatives, també tenen altres utilitats. Per exemple, l'alzina s'utilitza com a llenya i per fer carbó, per mànec d'eines, d'ella s'extreuen els tanins per adobar pells i amb el seu fruit



s'alimenta el bestiar porcí.

Dolors va acabar donant un parell de receptes per fer una crema de calèndula i el xarop de «les cinc arrels» i parlant del futur: si bé és cert que, moltes vegades, les llegendes que hi ha sobre les propietats d'algunes plantes no s'ajusten a la realitat, no es pot negar que hi ha una vessant cultural sobre la fabricació de licors o la jardineria que s'ha anat transmetent i que continuarà. Però potser la utilització més important és ara i continuarà sent en el futur, la farmacèutica, en forma de complements de salut o medicaments.

Al final els assistents, a part de fer preguntes, van poder veure algunes aplicacions fetes per ella mateixa com xarops, ungüents i fins i tot ratafia.