

## **Estudis etnobotànics a l'alta vall del Ter (Pirineus). Plantes alimentàries silvestres.**

Montse Rigat<sup>1</sup>, Maria Àngels Bonet<sup>1</sup>, Sònia Garcia<sup>1</sup>, Teresa Garnatje<sup>2</sup> i Joan Vallès<sup>1</sup>

<sup>1</sup>*Laboratori de Botànica. Facultat de Farmàcia. Universitat de Barcelona. Av. Joan XXIII, s/n. 08028 Barcelona, Catalunya.*

<sup>2</sup>*Institut Botànic de Barcelona, CSIC-ICUB. Passeig del Migdia, s/n. Parc de Montjuïc. 08038 Barcelona, Catalunya.*

L'alta vall del Ter, situada a la comarca del Ripollès, és una àrea de 294 km<sup>2</sup> que inclou les capçaleres dels rius Ter i Ritort i una població de 4.526 habitants distribuïda en 19 nuclis poblacionals que conformen sis municipis.

L'objectiu d'aquest treball ha estat l'estudi etnobotànic d'aquesta vall pirinenca pel que fa als usos tradicionals de les plantes, especialment els medicinals i els alimentaris.

S'han dut a terme 42 entrevistes (amb el mètode de l'enquesta etnobotànica no estructurada o semiestructurada) a un total de 60 informants, dels quals el 37% són homes i el 63% dones, amb una mitjana d'edat de 71,1 anys. De cada planta esmentada s'ha recollit un testimoni d'herbari, que ha estat dipositat als herbaris BC o BCN.

Els resultats obtinguts han estat els següents: s'ha recollit informació sobre un total de 312 plantes, de les quals 220 són medicinals (usades en medicina humana i/o veterinària), 100 han estat citades com a alimentàries, 71 tenen algun ús tradicional i de 10 només se'n coneix el nom popular i no se n'ha descrit cap ús. De les 100 espècies usades en el camp de l'alimentació, 79 ho són en alimentació humana, 16 en alimentació animal i 5 tant en alimentació humana com animal. Cal destacar que 58 espècies són autòctones i 42 al·lòctones, de les quals 38 són cultivades i 4 adquirides al comerç.

Les famílies més representades a les quals pertanyen les espècies alimentàries són lamiàcies, asteràcies, rosàcies, apiàcies, fabàcies i liliàcies.

Aquestes plantes són consumides, majoritàriament, amanides o en forma de verdures bullides, però també s'empren per a fer licors, melmelades o com a condiments, o també s'havien pres directament en èpoques de misèria.

Aquest estudi ha mostrat que encara existeix un alt grau de conservació del coneixement tradicional a la regió estudiada.