

Les aromes i els sabors del Montseny

SALVADOR RIERA I IBERN

Montseny's flavours and tastes

Els nostres boscos, conreus, erms, landes, etc., contenen gran varietat d'espècies vegetals, algunes de les quals tenen interessants propietats organolèptiques que són utilitzades en la medicina tradicional, la gastronomia, la jardineria i, fins i tot, en la indústria de les aromes i les fragàncies. Entre les mostres que podrem flairar, n'hi ha de provinents d'essències obtingudes de manera natural, així com de sintètiques, reproduïdes amb molècules químiques. Entre elles i a manera d'exemple les següents: Roure (*Quercus canariensis*) Llorer (*Laurus nobilis*) Eucaliptus (*Eucalyptus globulus*) Pi (*Pinus pinea*) Saüc (*Sambucus nigra*) Avet (*Abies alba*).

Paraules clau: aromes, sabors, bosc

*Our forests, crops, waste lands, heaths, etc., include a great variety of plant species. Some of them have interesting organoleptic properties that are used in traditional medicine, gastronomy, gardening and even in the flavourings and fragrances industry. Some of the samples we can smell are naturally obtained and some others are synthetically obtained. Among the samples that we can smell, there are those that come from natural, as well as synthetic. Among them, as examples, the following: Oak (*Quercus canariensis*), Laurel (*Laurus nobilis*), Eucalyptus (*Eucalyptus globulus*), Pine (*Pinus pinea*), Elder (*Sambucus nigra*), Fir (*Abies alba*).*

Keywords: flavors, taste, forest

INTRODUCCIÓ

Els nostres boscos, conreus, erms, landes, etc., contenen gran varietat d'espècies vegetals, algunes de les quals, tenen interessants propietats organolèptiques, que són utilitzades en la medicina tradicional, la gastronomia, la jardineria, i fins i tot en la indústria de les aromes i les fragàncies.

Les olors i els sabors els podem trobar en les arrels, bulbs, tiges, fulles, flors, fruits, llavors i en la planta sencera.

Arran del projecte del Museu Europeu del Bosc, previst de ser ubicat a Sant Celoni, al bell mig del triangle Montseny–Corredor–Montnegre, i amb l'expectativa de presentar en una de les sales una mostra de les olors i els sabors de la nostra muntanya, l'autor ha anat estudiant aromes de moltes d'elles fins al punt de que ja n'hi ha preparades una cinquantena.

Atès que aquest Museu, impulsat per en Martí Boada i Juncà, l'Ajuntament de Sant Celoni, el Cercle Econòmic i Social Baix Montseny, i altres entitats, està en una fase de replanteig, bàsicament per manca de pressupost, i com que l'autor del treball, químic aromista de professió, ja hi porta treballant un quants anys, compaginat la seva feina habitual amb aquesta tasca particular d'investigació i recopilació d'aromes i sabors, ha decidit mostra-ho pel seu coneixement al marge de que una vegada completada amb més recreacions, ja es pugui arribar a mostrar en la ubicació per la que va ser plantejada en un inici.

Els treballs s'han fet utilitzant bibliografia especialitzada, tècniques de laboratori, amb ingredients i recursos personals de l'autor, al marge de qualsevol patrocini públic.

De les més de 1.700 espècies botàniques que hi ha citades als boscos, s'han anat creant, de moment, les més representatives, tot i que la llista es va incrementant a mesura que els treballs d'investigació i reproducció dels perfils sensorials, van progressant.

D'entre les mostres que es poden flairar, algunes són d'origen natural, obtingudes per procediments físics (tintures, infusions, extraccions hidroalcohòliques o amb dissolvents orgànics, arrossegament amb vapor i destil·lació seca), mentre que d'altres, s'han reconstituït per composició amb molècules químiques sintètiques.

ESPÈCIES BOTÀNIQUES

	NOM CIENTÍFIC	CATALÀ	FRANCÈS	ANGLÈS	CASTELLÀ
1	<i>Betula alba</i>	Fum (bedoll)	Bouleau	Birch	Abedul
2	<i>Quercus petrea</i>	Roure	Chêne	Oak	Roble
3	<i>Larus nobilis</i>	Llorer	Lorier	Bay	Laurel
4	<i>Eucaliptus globulus</i>	Eucaliptus	Eucaliptus	Eucaliptus	Eucalipto
5	<i>Pinus pinea</i>	Pi	Pin	Pine	Pino
6	<i>Cedrus deodara</i>	Cedre	Cèdre	Cidar	Cedro
7	<i>Pistacea lentiscus</i>	Mata - llentiscle	Mastic	Mastic	Lentisco
8	<i>Angelica sylvestris</i>	Angèlica	Angelique	Angelica	Angélica
9	<i>Cistus salvifolius</i>	Estepa	Ciste	Esteppe	Jara
10	<i>Lavandula officinalis</i>	Espígol	Lavande	Lavander	Espliego
11	<i>Foeniculum vulgare</i>	Fenoll	Fenouil	Fennel	Hinojo
12	<i>Santolina chamaecysaryssus</i>	Espernellac	Santoline	Helycrusum	Siempreviva
13	<i>Matricaria chamomila</i>	Camamilla	Camomille	Chamomille	Manzanilla
14	<i>Menta piperita</i>	Menta	Mente	Mint	Menta
15	<i>Tymus vulgaris</i>	Farigola	Tyme	Tyme	Tomillo
16	<i>Origanum vulgaris</i>	Orenga	Origan	Origanum	Orégano
17	<i>Rosmarinus officinalis</i>	Romaní	Rosmarin	Rosemary	Romero
18	<i>Salvia officinalis</i>	Salvia	Sage	Sauge	Salvia
19	<i>Viola odorata</i>	Violeta	Violette	Viola	Violeta
20	<i>Petroselinum crispum</i>	Julivert	Persyl	Parselly	Perejil

	NOM CIENTÍFIC	CATALÀ	FRANCÈS	ANGLÈS	CASTELLÀ
21	<i>Ruta graveolens</i>	Ruda	Rue	Ruta	Ruda
22	<i>Mentha pulegium</i>	Poniol	Pouliot	Pennyroyal	Poleo
23	<i>Rosa canina</i>	Rosa	Rose	Rose	Rosa
24	<i>Boletus edulis</i>	Cep	Cèpe	Penny bun	Boletus
25	<i>Tuber melanosporum</i>	Tófona	Truffe	Truffle	Trufa
26	<i>Corylus avellana</i>	Avellana	Noisette	Hazelnut	Avellana
27	<i>Juglans regia</i>	Nou	Noix	Walnut	Nuez
28	<i>Rubus idaeus</i>	Gerd	Framboise	Raspberry	Frambuesa
29	<i>Fragaria vesca</i>	Maduixa	Fraise	Strawberry	Fresa
30	<i>Pirus malus</i>	Poma	Pomme	Apple	Manzana
31	<i>Rubus ulmifolius</i>	Mora	Mûre	Blackberry	Mora
32	<i>Prunus avium</i>	Cirera	Cerise	Cherry	Cereza
33	<i>Juniperus communis</i>	Ginebró	Genévrier	Juniper	Enebro
34	<i>Sobus domestica</i>	Serva	Cormier	Service fruit	Serval
35	<i>Ziziphus jububa</i>	Gínjol	Jujube	Jujube	Azufaifo
36	<i>Rubus rubrum</i>	Grosella	Groseille	Red currant	Grosella
37	<i>Vitis vinifera</i>	Raïm	Raisin	Grape	Uva
38	<i>Vacinium myrtillus</i>	Mirtíl - nabiu	Myrtille	Blueberry	Arándano
39	<i>Lilium perenne</i>	Fenc	Foin	Hay	Heno
40	<i>Apis milifera</i>	Mel	Miel	Honey	Miel
41	<i>Pimpinella anisum</i>	Matafaluga	Anis verd	Anise	Matalahuga
42	<i>Narcissus jonquilla</i>	Jonquill	Jonquille	Jonquil	Narciso
43	<i>Prunus persica</i>	Préssec	Pêche	Peach	Melocotón
44	<i>Vitis vinifera</i>	Vi blanc	Vine blanc	White wine	Vino blanco

	NOM CIENTÍFIC	CATALÀ	FRANCÈS	ANGLÈS	CASTELLÀ
45	<i>Asparagus acutifolius</i>	Espàrrec	Asperge	Asparagus	Espárrago
46	<i>Occimum basilicum</i>	Alfàbrega	Basilic	Basil	Albahaca

Espècies botàniques mostrades al llarg de l'exposició.

DESENVOLUPAMENT DE L'EXPOSICIÓ

A l'hora d'exposar-les, les olors es poden presentar en forma líquida, tal com s'obtenen pels mètodes explicats, o bé en pols, adsorbides sobre diòxid de silici, substància inodora i fluida, que permet passar les olors a formes sòlides sense interferències olfactives.

Si es mostren de forma líquida, també es poden olorar sucades amb una tira de paper adsorbent.

Les aromes dels flascons, sobretot si es presenten en forma sòlida, s'han de renovar periòdicament, fent revisions trimestrals, per detectar evaporacions o símptomes d'oxidació que repercuteixen en una pèrdua del perfil propi del producte fresc.

Les substàncies responsables de les olors, poden pertànyer a qualsevol de les funcions químiques, de manera que en l'estructura d'elles podem trobar-hi terpens, alcohols, aldehids, cetones, ésters, piracines, mercaptans, fenols, lactones, entre altres.

Cada mostra, dins del seu flascó, tapat, es situa al davant d'un pòster, que aniria penjat segons la seva mida, i que conté, a més a més de la fotografia del vegetal en qüestió, una informació relativa al nom del que proven escrit en llatí, català, anglès, francès i castellà, així com la part emprada per a l'obtenció de l'essència, algunes de les seves utilitzacions, el mètode d'elaboració, una descripció de l'olor o sabor i alguns dels components químics principals, responsables d'aquest perfil sensorial que



Fitxa i recipient de l'aroma del Pi pinyer.

les caracteritza. També una fotografia que il·lustra algun dels productes on l'aroma pot ser utilitzada, tan a nivell artesanal com industrial. El visitant, destapa el flascó, olora i el torna a tancar.

A manera d'exemple, es mostra el contingut d'un dels pòsters, corresponent al pi pinyer amb l'aroma a la part inferior.

La seva exposició per a persones, estaments, associacions, entitats, etc., que hi estiguin interessades, es pot fer en sales amb una durada determinada o bé a títol permanent. La mostra es pot adaptar a la capacitat de les sales d'acollida, bé amb la mida dels pòsters o amb el nombre de flascons exposats.

Totes les mostres han estat elaborades amb ingredients d'acord amb la normativa Espanya-CEE (Reglament (CE) núm. 1334/2008 sobre aromes i el Reglament (CE) núm. 1333/2008 sobre additius, per la qual cosa, les seves aplicacions sobre matrius adequades i a les dosis convenients, poden ser degustades.

També es pot mostrar d'una manera puntual, a manera de conferència, acompanyada de les corresponents explicacions de l'autor, amb una presentació amb diapositives, i una olfacció personalitzada, com és ara la corresponent al llorer.

3 LLOSER (laurus nobilis)

família: lauràcies

- Anglès: Bay Francès: Laurier Castellà: Laurel
- Part emprada: fulles i flors
- Utilització: condiments, medicina.
- Obtenció: Arrossegament amb vapor.
- Descripció de l'olor: balsàmica
- Components: cineol, sabinè, eugenol, etc



Fitxa del pòster del llorer a la presentació de la exposició.