



Un any més, els membres del BioC participen en els cursos d'estiu de la Universitat de Barcelona "**Els Juliors UB**", on es permet la difusió de coneixements en un entorn fresc i estival, a l'entorn d'algun tema sobre biodiversitat vegetal. Enguany el curs duu per títol **Sensacions al plat: espècies i plantes aromàtiques**

i és coordinat per Carles Benedí, juntament amb

Joan Simon, Anna M. Rovira i Cèsar Blanché

, membres del

BioC

El curs compta igualment amb la participació de fisiòlegs, químics, cuiners, historiadors i experts en cuina (vegeu [programa](#))

Resum del curs

Des de temps ben remots, les espècies, els condiments i les plantes aromàtiques s'han utilitzat per donar sabor, aroma i color a tota mena de menjars. Representen, sens dubte, una de les aportacions més notables a l'univers alimentari amb les quals s'ha cercat, sobretot, satisfer els sentits: el gust, l'olfacte i la vista. D'altra banda, en la història de pobles, cultures i civilitzacions, les espècies i els condiments han motivat episodis bèl·lics, han contribuït a consolidar imperis, han estat motor de comerç i han propiciat grans descobriments. Aquest curs té per objectiu oferir una aproximació multidisciplinària a aquesta trilogia de la condimentació: des de la botànica es caracteritzaran les principals espècies i plantes aromàtiques; des de la química s'estudiaran els responsables dels gustos, colors i olors que els són propis; des de la fisiologia s'entendrà com viatgen fins al cervell aquestes sensacions i com les percebem. El curs inclourà, també, una aproximació a les cuines orientals i a la cuina tradicional catalana.

Més informació

- [Tríptic del curs](#) - Juliols UB

Sensacions al plat: espècies i plantes aromàtiques