

Llegums

Cultiu, Cultura i Cuina

Cicle de Conferències

1, 8 i 15 de març de 2017
18.30h, Aula Magna de l'IEI

Exposició

De l'1 al 19 de març
Pati de l'IEI

Els Llegums son els fruits característics de les plantes de la família de les lleguminoses, que tenen una gran importància en l'alimentació humana, ja que, juntament amb els cereals, són l'ingredient bàsic de les cuines tradicionals d'arreu del món.

En el present cicle de conferències es pretén divulgar i reflexionar sobre alguns dels principals aspectes d'interès que presenten com a cultiu i com a aliment. Així, es tractarà sobre alguns aspectes de millora genètica i de millora de cultiu que s'han assolit al llarg dels últims anys, alhora que coneixerem les propietats nutritives i saludables d'aquests aliments, i ens endinsarem en resseguir la seva presència clau en la nostra alimentació al llarg de la història.

Aquest cicle de conferències pretén contribuir a la estratègia establerta per l'Assemblea General de les Nacions Unides (a través de la FAO) per tal de sensibilitzar a la població sobre la importància de potenciar el cultiu i el consum d'aquests aliments a tot el món.

Cicle de Conferències

1, 8 i 15 de març de 2017
18.30h, Aula Magna de l'IEI

Dimecres, 1 de març de 2017 Els llegums a la dieta d'avui

a càrrec de la **Dra. Rosaura Farré**, catedràtica jubilada de la Universitat de València, acadèmica de número de la Reial Acadèmia de Farmàcia de Catalunya i vice-presidenta de l'Associació Catalana de Ciències de l'Alimentació.

Dimecres, 8 de març de 2017 Els llegums a l'edat mitjana, un aliment d'ampli consum però encara poc conegut

a càrrec del **Dr. Antoni Riera i Melis**, catedràtic Emèrit de la Universitat de Barcelona i membre de l'Institut d'Estudis Catalans

Dimecres, 15 de març de 2017 Leguminosas, retos en su mejora como alimentos y mucho más

a càrrec del **Dr. Marcelino Pérez de la Vega**, catedràtic de Genètica, Universidad de León

Exposició

De l'1 al 19 de març de 2017
Pati de l'IEI

En la exposició es mostren alguns dels principals llegums destinats a l'alimentació humana (tal com cigrons, lleties, faves, fesols, pèsols, etc.), tot senyalant els noms i les característiques de les diverses espècies i varietats, incloent-hi aquelles d'interès a Catalunya reconegudes pels seus atributs diferencials de qualitat o d'origen. A més, s'expliquen diversos aspectes que justifiquen la gran importància que mereixien els llegums com a cultiu i aliment al món, tot destacant especialment: el seu origen i domesticació com a cultiu, la curiosa capacitat que té la planta de fixar el nitrogen atmosfèric, les propietats nutritives com a aliment, els distintius de qualitat reconeguda, el seu paper en la seguretat alimentària per a moltes zones desfavorides del món, i la seva ampla presència en molts plats de la cuina dels països catalans.