58th Annual Meeting

of the SOCIETY

FOR ECONOMIC BOTANY

BRAGANÇA - PORTUGAL

JUNE 4-9, 2017

Living in a global world:

local knowledge and sustainability

Book of abstracts

58TH ANNUAL MEETING of the SOCIETY FOR ECONOMIC BOTANY

BRAGANÇA · PORTUGAL

JUNE 4-9, 2017

Title: Living in a global world: ethnobotany, local knowledge and sustainability. 58th Annual Meeting of the Society for Economic Botany. Book of Abstracts

Coordination: Ana Maria Carvalho, Manuel Pardo de Santayana & Rainer Bussmann

Edition: Instituto Politécnico de Bragança, Centro de Investigação de Montanha & Society for Economic Botany · 2017
5300-253 Bragança · Portugal
Tel. (+351) 273 303 200 · Fax (+351) 273 325 405
www.ipb.pt

Design: Image Services of Instituto Politécnico de Bragança

ISBN: 978-972-745-224-8

Disponível em: http://hdl.handle.net/10198/14256

SOCIETY FOR ECONOMIC BOTANY

ipb INSTITUTO POLITÉCNICO DE BRAGANÇA

CIMO Centro de Investigação de Montanha

WLBC The William L. Brown Center — Missouri Botanical Garden

SPRINGER NATURE

Bragança

MUSEU DA ABADE DE BAÇAL

Centro Ciência Viva de Bragança

Caixa CA Fundação

58TH ANNUAL MEETING of the SOCIETY FOR ECONOMIC BOTANY

BRAGANÇA - PORTUGAL

JUNE 4-9, 2017

Organizing Committee

Ana Maria Carvalho – Instituto Politécnico de Bragança, Centro de Investigação de Montanha, Portugal
João Azevedo – Instituto Politécnico de Bragança, Centro de Investigação de Montanha, Portugal
Manuel Pardo de Santayana – Universidad Autónoma de Madrid, España
Rainer Bussmann – Missouri Botanical Garden, William L. Brown Center, United States of America

Cassandra Quave – Emory University, United States of America
Gayle Fritz – Washington University, St. Louis, United States of America
Steven Casper – Society for Economic Botany President, Cheverly, MD, United States of America

Atilano Suarez – Instituto Politécnico de Bragança, Serviços de Imagem, Portugal
Isabel Sá – ALDEIA, Associação para o Desenvolvimento Sustentável, Portugal
Maria de Jesus Caldeireiro – Instituto Politécnico de Bragança, Escola Superior Agrária, Portugal
Nuno Carvalho – Instituto Politécnico de Bragança, CIESA, Portugal
Sónia Cruz – Instituto Politécnico de Bragança, GIAPE, Portugal

Heather Cacanindin – Society for Economic Botany Office, United States of America
Robert Brandt – Society for Economic Botany Office, United States of America

Sandra Bogdanova – Society for Economic Botany Student Representative

SEB Free Topics – Session 3

Chair: Cassandra Quave, Emory University, USA
Monday, June 5, 17h00 – Auditório Dionísio Gonçalves

2nd Hispano-Portuguese Meeting on Ethnobiology (II EHPE) – Session 1

Chair: Manuel Pardo de Santayana, Universidad Autónoma de Madrid
Tuesday, June 6, 11h00 – Room G3-S5/01

2nd Hispano-Portuguese Meeting on Ethnobiology (II EHPE) – Session 2

Chair: Amélia Frazão-Moreira, Universidade Nova de Lisboa, FCSH, Centro em Rede de Investigação Antropológica (CRIA)
Tuesday, June 6, 14h30 – Room G3-S5/01

Poster Session

Tuesday, June 6 – 17h00 to 19h00

The taste of wild edibles in comparison to commonly consumed products. We prefer them or we discard them?

Authors: Talavera Roma, Marc [1], Ninot Sugrañes, Josep Mª [1], Badia Pujals, Montserrat [3].

The organoleptic value that consumers attribute to products elaborated with wild edibles is a key information topic to achieve the recuperation, and adaptation to present trends, of ancient uses; therefore it has been poorly studied. This project shed some light in this issue, with the aim to assess if the abandonment of wild edibles consumption is related to the poor taste of these products, or if contrarily they are highly accepted by current consumers and the abandonment is not related to their taste. Moreover, we studied if economic and social factors influence on consumers taste preferences.

Data collection took place on blind tasting sessions, with a number of participants ranging between 60 and 200 per session. In each session participants evaluated 6 to 12 samples elaborated with wild edibles, and two control samples elaborated with the most commonly consumed products. Tasting sessions took place on 12th march 2016 and 25th march 2017, as one of the activities of the "Gastronomic meeting of wild edible plants" held at the city of Igualada (Barcelona – Catalonia).

The wild edible samples evaluated consisted in 8 herbal teas, 4 alcoholic drinks, 18 salads, 16 boiled vegetables, 8 condiments, 13 omelettes, 10 jams, and 10 soups. In total, seventy wild edibles were used.

Overall, more than 70% of the samples evaluated obtained an organoleptic value equal or higher than that achieved by controls. When asking to participants if they would consume the sample again, also more than 70% of the samples reached values of repetition equal or higher than those of controls. Moreover, economic and social factors had no influence on the results, showing that the acceptation of wild edibles taste is transversal among society.

Therefore, the abandonment of wild edibles consumption cannot be attributed to their taste. Thus, the reintroduction of these species on the diet is possible if the ignorance and prejudices towards them were broken down. In addition this should favour the development of a more sustainable model of food production and consumption, and a growing societal welfare.

Keywords: Wild edible plants, Food sovereignty, Cuisine, Alimentation trens.

Affiliation: 1 - University of Barcelona - IRBIO (Institute for Research on Biodiversit, Department of Evolutionary Biology, Ecology, and Environmental Sciences, Av. Diagonal 643, Barcelona, Catalonia, 08028, Spain; 2 - University of Barcelona - IRBIO (Institute for Research on Biodiversit, Department of Evolutionary Biology, Ecology, and Environmental Sciences, Av. Diagonal 643, Barcelona, Catalonia, 08028, Spain; 3 - University of Barcelona, Department of Evolutionary Biology, Ecology, and Environmental Sciences, Av. Diagonal 643, Barcelona, Catalonia, 08028, Spain

Adubação em olivais tradicionais: o caso do fósforo.

Authors: Ferreira, Isabel Alexandra de Queirós Morais [1], Rodrigues, M. Ângelo [2], Arrobas, M. [1].

As rochas fosfatadas a partir das quais se preparam os fertilizantes fosfatados representam um recurso finito. Se exploradas aos níveis atuais, o seu esgotamento ocorrerá ainda durante o século XXI. Em Portugal muitos solos apresentam níveis de fósforo muito baixos (quando determinados pelo método Egnér-Riehm, generalizado entre os laboratórios portugueses), o que induz os laboratórios a recomendar a aplicação do nutriente. Contudo, se analisadas as folhas das árvores instaladas nesses solos, as plantas exibem frequentemente um estado nutricional adequado. Por outro lado, a oliveira exporta pouco fósforo, sobretudo nos olivais tradicionais de sequeiro em que as produções são baixas. De forma a melhorar a eficiência de uso deste recurso é necessário conhecer a resposta das plantas à aplicação de fósforo. Foram instalados três ensaios com a cultivar Cobrançosa, dois em campo e um em vasos. Em campo usou-se um olival jovem de três anos e instalou-se uma nova plantação para o efeito. Nestes ensaios usaram-se dois tratamentos: com aplicação de fósforo ao solo e sem aplicação de fósforo. Na experiência em vasos usou-se um fatorial com solos de quatro proveniências e duas doses de fósforo. Os ensaios de campo foram instalados em 2013 e o ensaio em vasos em 2014. Até ao presente não foram detetadas diferenças significativas na performance das árvores, incluindo a produção de azeitona no ensaio de campo, devido à aplicação de fósforo. Contudo, os teores de fósforo nos tecidos (folhas, caules e raízes) são de uma maneira geral significativamente mais elevados nas modalidades fertilizadas. Nas raízes os teores de fósforo são particularmente elevados nas modalidades fertilizadas, parecendo ser um órgão com particular propensão para acumular fósforo. Os resultados indicam que podemos ser conservadores a aplicar fósforo em olival tradicional ajudando a atrasar a exaustão do recurso.

Keywords: Wild edible plants, Food sovereignty, Cuisine, Alimentation trens.

Affiliation: 1 - CIMO-IPB, Campus de Santa Apolónia, Bragança, 5300-253, Portugal; 2 - CIMO-IPB, Campus de Santa Apolónia, Bragança, 5300-252, Portugal