

Xarxa de Productes de la Terra de la Diputació de Barcelona

Berguedà

- Pèsol negre del Berguedà
- Blat de moro escairat del Berguedà
- Patata de muntanya de Peguera i Gósol

Lluçanès

- Blat forment del Lluçanès
- Somalla
- Cigró d'Oristà
- Tomàquet verd d'Oristà

Osona

- Castanya de Viladrau
- Pa de pessic de Vic
- Carbassa del ferro d'Osona
- Llonganissa de Vic
- Ceba vigatana
- Mongeta del Collsacabra
- Patata del Bufet d'Osona
- Somalla

Bages

- Albergínia blanca
- Tomàquets del Bages
- Col verda manresana
- Mongeta de Castellfollit del Boix
- Mató de Montserrat
- Vins del Bages
- Oli varietat Corbella del Bages

Moianès

- Borregos de Cardedeu
- Oli de varietat Vera del Vallès
- Tomàquets del Vallès Oriental
- Ventre d'ossos
- Vins d'Alella
- Mongetes del Vallès Oriental

Vallès Oriental

- Pèsol de Llanereres
- Cirera d'en Roca
- Coca de Llanereres
- Maduixa del Maresme
- Fesols del Maresme
- Calamar d'Arenys
- Tomàquet pometa del Maresme
- Vins d'Alella

Anoia

- Cigronet de l'Anoia
- Vins de l'Anoia

Vallès Occidental

- Ànec mut del Penedès
- Gall del Penedès
- Vins i caves del Penedès
- Prèssec de Secà de l'Ordal del Penedès

Maresme

- Col del Moianès

Alt Penedès

- Vins del massís del Garraf
- Espigalls del Garraf
- Malvasia de Sitges
- Gambes de Vilanova
- Escarola perruqueta del Garraf

Baix Llobregat

- Carxofa del Prat
- Pollastre del Prat
- Oli d'Olesa de Montserrat

Garraf

- Monjeta del ganxet
- Col brotonera del Vallès
- Botifarra Terregada de Terrassa
- Oli becaruda del Vallès
- Tomàquet mandó de Collserola
- Col de paperina del Vallès
- Vins del Vallès Occidental

Productes destacats amb fotos:

- Tomàquets dels Vallès Oriental
- Pollastre pota blava del Prat
- Somalla d'Osona
- Mongetes del Vallès Oriental
- Oli del Vallès Oriental
- Patata del Bufet d'Osona
- Pa de pessic de Vic
- Mató de Montserrat
- Gamba vermella de Vilanova
- Col del Moianès
- Malvasia de Sitges
- Gall del Penedès
- Carxofa del Prat
- Borregos de Cardedeu
- Albergínia blanca del Bages
- Blat de moro escairat del Berguedà
- Maduixa del Maresme
- Botifarra terregada de Terrassa

FONT: DIPUTACIÓ DE BARCELONA / FOTOS: BECKY LAWTON I JOSEP CANO / GRÀFIC: EL PUNT AVUI

La Diputació de Barcelona destaca el valor, des de fa una dècada, d'una cinquantena de varietats gastronòmiques de la demarcació

Fer xarxa per promocionar productes locals de qualitat

Marta Membrives
BARCELONA

Maduixes, carxofes, castanyes, pèsols, vi, oli, aviram, pa de pessic, gambes o calamars formen part de la riquesa gastronòmica de les comarques de Barcelona. La fortlesa del sector carni a Osona, dels llegums propis del Vallès Oriental, dels vins i caves del Penedès, de les fruites del Maresme o del planter del Baix Llobregat configuren la identitat del territori. Per mirar de promocionar els productes agroalimentaris de qualitat propis de la demarcació, la Diputació de Barcelona, juntament amb una dotzena d'ens locals, va promoure la creació de la Xarxa de Productes de la Terra l'any 2010. Durant tota una dècada la xarxa ha identificat 55 produc-

tes singulars, agrupats per comarques, i té registrades prop de 1.300 empreses que es dediquen a la producció i distribució d'aliments amb trets singulars propis de la demarcació. L'objectiu de la Xarxa és enfortir el teixit empresarial perquè aquests productes singulars puguin competir millor i tinguin més presència als canals de distribució, des de mercats tradicionals a grans superfícies comercials; fer fires i jornades gastronòmiques per donar-los a conèixer entre els consumidors finals, i promoure la preservació de varietats locals arrelades al territori.

A la Xarxa, la Diputació treballa estretament amb els consells comarcals de l'Alt Penedès, l'Anoia, el Bages, el Baix Llobregat, el Garraf, el Maresme, Osona i el Vallès Oriental; el Consor-

ci de Formació i d'Iniciatives Cercs-Berguedà, el Consorci per la Promoció dels Municipis del Moianès i el Consorci de Turisme del Vallès Occidental. Aquesta dotzena d'ens s'ocupen de coordinar les accions de suport a les empreses, la majoria petits i mitjans productors agroalimentaris que no arriben a la cinquantena de treballadors i que ofereixen productes de molta qualitat però que de forma individuals no tenen els recursos ni el temps necessaris per a la promoció.

Guillem Miralles, coordinador tècnic de la Xarxa de Productes de la Terra, explica que la iniciativa va ser "fruit de la voluntat transversal d'enfortir el teixit empresarial a través de diverses accions". Miralles assegura que el moment de crisi sanitària ha fet que molts dels inte-

grants de la xarxa hagin buscat noves vies per comercialitzar de forma directa els seus productes. Tot i això, manté que l'afectació no ha estat tan important com en d'altres sectors perquè el decret d'alarma els ha permès mantenir l'activitat productiva en tot moment. El tancament de



La situació de crisi sanitària ha fet buscar noves vies de promoció i venda dels productes amb el suport de la Xarxa

locals d'hostaleria sí que ha suposat un cop dur, perquè en molts casos es tracta de pagesos i ramaders que destinaven una part important de la producció a restaurants que treballen amb matèria primera de qualitat i que valoren la producció de quilòmetre zero. L'altra part més afectada dels negocis ha estat la de promoció agroturística en algunes empreses, com ara cellers o productors d'olis, que comercialitzaven part del producte a través de les visites guiades a les seves instal·lacions, interrompudes durant setmanes. També s'han deixat de fer fires de promoció de productes locals i esdeveniments de més envergadura com ara l'Alicia't, la festa de la gastronomia de les comarques de Barcelona que es fa cada any a Món Sant Benet amb la participació de productors de la Xarxa. Esperen que la represa arribi a la tardor amb iniciatives com ara Benvinguts a Pagès, que està previst per l'inici d'octubre, o la fira Alimentària, que es va ajornar fins al setembre i en què està previst que participin 24 empreses de la Xarxa. "Serà una bona oportunitat per donar-se a conèixer", manté el coordinador de la Xarxa, que situa en aquelles dades l'inici de les primeres accions dintre de la nova normalitat, ja que el calendari de tardor de fires i esdeveniments gastronòmics es manté, de moment, a l'expectativa de l'evolució de la pandèmia en els propers mesos.