



Es presenta el 'Projecte de recuperació de la col brotonera o espigall al Parc del Garraf'

Type: [1]

Author: [Miralles, Guillem](#) [2]

Creation: Published by [Guillem Miralles](#) [2] on 09/02/2016 - 13:08

Categories: Activitat

Categories: Xarxa Productes de la terra

Categories: Xarxa Productes de la terra

Related content :

El proper dijous 11 de febrer, els camps de l'Escola de Natura Can Grau, al municipi d'Olivella, acolliran la presentació del 'Projecte de recuperació de la col brotonera o espigall al Parc del Garraf', realitzat per la Fundació Miquel Agustí. La jornada es completarà amb una degustació d'aquesta varietat tradicional al restaurant Les Piques, membre del programa Parc a taula.

La jornada s'iniciarà, el dijous 11 de febrer a les 11 h, als camps de l'Escola de Natura Can Grau, amb la benvinguda de Marta Verdejo, alcaldessa d'Olivella, i els parlaments de Rosa Huguet, presidenta de NODE Garraf, Montse Marcé, presidenta de l'Associació d'Espigalls del Garraf, i Jesús Calderer, diputat delegat d'Espais Naturals de la Diputació de Barcelona.

Joan Simó, director científic de la Fundació Miquel Agustí -una iniciativa que promou la recuperació de les varietats agrícoles tradicionals catalanes i els productes autòctons- presentarà, a continuació, el projecte així com els resultats obtinguts i es donarà pas a una visita als camps que envolten Can Grau.

Finalment, el restaurant Les Piques, situat a Olivella i membre del Parc a taula -el programa de desenvolupament econòmic promogut per la Diputació de Barcelona que destaca mitjançant gastronomia, producció artesanal i viticultura de proximitat i de qualitat, els valors naturals, culturals i paisatgístics dels espais protegits de la Xarxa de Parcs Naturals- oferirà als assistents una degustació gastronòmica de la col brotonera o espigall servida amb vi de Can Ràfols dels Caus (celler membre del Parc a taula) amb la qual es clourà la presentació.

El 'Projecte de recuperació de la col brotonera o espigall al Parc del Garraf', fruit del conveni de col·laboració entre la Fundació Miquel Agustí i la Diputació de Barcelona, s'emmarca en un projecte més ampli presentat l'any 2013 en què es proposaven diferents eines que permetessin el desenvolupament econòmic, rendibilitat, gestió sostenible i autogestió de les explotacions agrícoles dins l'entorn dels espais naturals protegits. Inicialment, van proposar-se set zones diferents d'actuació en què la metodologia era semblant i allò diferent era l'espècie o varietat treballada. Va decidir-se aleshores començar per la zona del Garraf, que havia mostrat gran interès en els temes relacionats amb l'agricultura en l'entorn d'espais protegits.

A partir d'aquí es va iniciar el projecte vigent avui en dia. Les actuacions principals realitzades fins al moment són la realització d'un estudi que ha permès la identificació de les parcel·les productives agràries en actiu i en desús dins el Parc del Garraf; el condicionament per a l'ús agrícola d'una parcel·la de Can Grau on s'ha realitzat una part de l'experimentació agrícola del projecte; la creació, a través de la línia encaminada al foment de l'agrupació de productors, de l'Associació d'Espigalls del Garraf, així com l'inici d'un programa de millora per a característiques agromorfològiques que finalitzarà la primavera del 2016 i té l'objectiu d'oferir als productors una varietat més homogènia, més productiva i molt lligada a la morfologia original de la varietat tradicional.

El projecte, per tant, ha permès, d'una banda, recuperar l'agricultura dins del Parc del Garraf a través del cultiu a la finca de Can Grau i, d'una altra, obrir una línia de recerca entorn d'aquesta varietat tradicional posant alhora les bases per a la millora del rendiment de les explotacions productores d'espigalls.

Tanmateix, el procés de millora de la nova varietat i l'assoliment d'un entorn productiu madur que permeti un cultiu sostenible i competitiu és un camí llarg que tot just ara comença.

Amb tot, és igualment necessari fer partícips la població local i involucrar el major nombre d'agents possible, tant del sector de la restauració com de l'agroalimentari, per tal de permetre una sortida ràpida del producte al mercat i



donar a conèixer al consumidor el valor i beneficis que representen uns espigalls provinents del cultius situats en un espai natural protegit com el Parc del Garraf. En aquest sentit, el programa Parc a taula col·laborarà decididament en la divulgació i promoció d'aquest objectiu.

Enllaços externs

Fundació Miquel Agustí

<http://fundaciomiquelagusti.com/> [3]

Parc a taula dels Parcs del Garraf, Olèrdola i Foix

<http://parcs.diba.cat/web/parc-a-aula/garraf-olerdola-foix/descripcio> [4]

Escola de Natura Can Grau

http://parcs.diba.cat/web/garraf/detall/-/journal_content/56_INSTANCE_nv... [5]

Categories: Activitat

Categories: Xarxa Productes de la terra

Categories: Xarxa Productes de la terra

- [6]

Source URL: <https://xarxaproductesdelaterra.diba.cat/en/news/2016/02/09/es-presenta-projecte-de-recuperacio-de-col-brotonera-espigall-al-parc-del-garraf>

Links:

[1] <https://xarxaproductesdelaterra.diba.cat/en>

[2] <https://xarxaproductesdelaterra.diba.cat/en/members/mirallespg>

[3] <http://fundaciomiquelagusti.com/>

[4] <http://parcs.diba.cat/web/parc-a-aula/garraf-olerdola-foix/descripcio>

[5] http://parcs.diba.cat/web/garraf/detall/-/journal_content/56_INSTANCE_nv8U/182160/6959326

[6] <https://xarxaproductesdelaterra.diba.cat/node/776>