

EL GALL DEL PENEDEÈS MÉS A PROP DE LA IGP



Tipus: [1]

Autor: [Alícia Almirall](#) [2]

Creació: Publicat per [Alícia Almirall](#) [2] el 05/12/2013 - 17:18 | Última modificació: 13/12/2013 - 14:46

Categories: Xarxa Productes de la terra

Categories: Xarxa Productes de la terra

Categories: Activitat

Categories: Innovació Productiva

Categories: Censos i Diagnosi

Categories: Turisme i Gastronomia

Categories: Comercialització

Contingut relacionat :



L'Associació de Criadors de Raça de Gallines Penedesenca, amb el suport del Consell Comarcal de l'Alt Penedès en el marc del projecte Productes de la Terra de la Diputació de Barcelona, demana la IGP per al gall del Penedès

El divendres 22 de novembre, l'Associació de Criadors de Raça de Gallines Penedesenca, amb el suport del Consell Comarcal de l'Alt Penedès, va presentar davant el Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca, Alimentació i Medi Rural de la Generalitat la sol·licitud de registre i la documentació de la Indicació Geogràfica Protegida per tal de poder comercialitzar els seus productes amb aquest distintiu de qualitat.

El Gall del Penedès és un producte de qualitat, vinculat al territori on es cria, amb una reputació i un fort arrelament històric i cultural al Penedès.

La IGP és una figura de protecció que es dóna a un producte amb una qualitat diferenciada i necessàriament



vinculada al seu origen territorial. No és un reconeixement a una varietat vegetal ni a una raça animal. L'atorga la Unió Europea previ informe dels organismes estatals i autonòmics.

L'Associació de Criadors de Raça de Gallines Penedesenca va demanar el suport tècnic i econòmic del Consell Comarcal de l'Alt Penedès per elaborar tota la documentació i fer tots els treballs de recerca necessaris per fer possible la tramitació de la IGP "Gall del Penedès". Donat que el Gall del Penedès és producte emblemàtic del territori i que el reconeixement de la IGP redundaria en benefici dels productors, els restaurants i el sector turístic en general, des de l'Àrea de Promoció Econòmica i Comarcal, en el marc del projecte Productes de la Terra de la Diputació de Barcelona, s'han buscat els recursos tècnics i econòmics per fer possible la tramitació de la IGP. En concret, el Consell Comarcal va assumir les tasques de la redacció tècnica del projecte i va encarregar un informe complementari al director del Subprograma d'Agricultura de l'IRTA, Amadeu Francesch, i un estudi de recerca històrica a Joan Solé Bordes.

El Gall del Penedès és una au pesada, molt rústica i amb bona vitalitat, resistent al fred i a la calor i que, per tant, s'adapta perfectament a la cria en llibertat. La carn del Gall del Penedès es tendra i sucosa i destaca pel seu baix contingut en greix.

La peculiaritat en la dieta, que inclou un 5% de pinyol de gra de raïm, atorga al Gall del Penedès les característiques següents: una olor més forta de fruita seca i menys olor de cotna; un sabor més dolç i més metàl·lic que el del pollastre comú; una textura més fibrosa i una major proporció d'àcids grassos insaturats (que s'atribueix a una major proporció de l'àcid linoleic) que atorguen a la seva carn un valor afegit, el de ser un aliment més saludable.

Amb la sol·licitud de la IGP per al Gall del Penedès, l'Associació de Criadors de Raça de Gallines Penedesenca i el Consell Comarcal de l'Alt Penedès han fet una aposta de futur per posar en valor un producte que durant segles va formar part de l'alimentació i de la vida quotidiana de la gent del Penedès, que després va estar en perill d'extinció, que va ser recuperat a finals del segle XX i que ara està a les cartes dels millors restaurants de tot el Penedès.

Categories: Xarxa Productes de la terra

Categories: Xarxa Productes de la terra

Categories: Activitat

Categories: Innovació Productiva

Categories: Censos i Diagnosi

Categories: Turisme i Gastronomia

Categories: Comercialització

- [3]

URL d'origen: <https://xarxaproductesdelaterra.diba.cat/news/2013/12/05/el-gall-del-penedes-mes-a-prop-de-la-igp>

Enllaços:

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

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

[3] <https://xarxaproductesdelaterra.diba.cat/node/574>