

Primera fira a Bigues del

Vallès **O**riental

Això ja passa de taca d'oli !

Darrerament i sobretot al nord de la comarca del Vallès Oriental, s'ha produït un **impuls de la recuperació d'oliveres antigues** i la plantació de noves. En cap cas podríem parlar d'un moviment empresarial agrícola. Més aviat es tracta de l'esforç d'un considerable nombre de productors que estan revifant el costum ancestral de fer oli, be pel consum propi o per la venda detallista.

Un altre mostra d'aquest engrescador panorama és el creixement, lent però decidit, de **recuperar antics molins o trulls, la construcció de nous i l'existència de maquinària pensada per a petites produccions** . Aquestes iniciatives particulars ajuden a tancar aquest cercle virtuós, prenent forma de manera espontània i estenent-se com una taca d'oli.

L'anomenada varietat de país, la Vera, de gran qualitat organolèptica, és la majoritària en aquestes petites explotacions vallesanes. Els seus valors gastronòmics i aquesta incipient producció, ens obren la possibilitat de poder promoure, a través de fires i tastos, l'autoestima local per aquesta excel·lent varietat i estendre'n el seu consum. La possibilitat d'encetar la tramitació d'una D.O.P., denominació d'origen protegida, seria la segona fase que ens inspira, tant l'esforç d'aquest productors, com les virtuts gustatives de la varietat Vera.

Slow Food Vallès Oriental fa el paper de catalitzador dels esforços d'aquesta recuperació i per aquest motiu hem impulsat la fira **Vallès OOriental** que se celebrarà el proper **dissabte 21 de gener a la Plaça del Trull de Can Sopera de Bigues**. Volem fer palès que aquesta fira no hagués estat possible sense comptar amb l'estreta col·laboració dels productors, de l'ajut de l'Ajuntament de Bigues i Riells, del suport del Consell Comarcal i del recolzament popular, perquè el tast de l'oli de la comarca produeixi un entusiasme encomanadís.

Convivium Slow Food Vallès Oriental