



RUTA PELS SABORS GASTRONÒMICS DE L'ESTIU

XARXA
PRODUCTES
DE LA TERRA
DE LA
DIPUTACIÓ DE
BARCELONA

Les comarques del Maresme i del Vallès Occidental i Oriental són riques en patrimoni agroalimentari ●
En destaquen tomàquets, mató, coques i mongetes ●
Són font de tradició, d'alta qualitat i innovació

PURI CARO
ocicat@20minutos.es / twitter: @20m
20minutos

Les comarques barcelonines del Maresme, el Vallès Occidental i el Vallès Oriental són terra de fruits de l'horta com tomàquets o mongetes i de matons i productes de la fleca que per si mateixos donen forma a visites i rutes amb la gastronomia de qualitat i proximitat com a comú denominador. Aquests recorreguts els proposa la Diputació de Barcelona per fer valdre el juliol gastronòmic arrelat al nostre territori. Uns 50 productes agroalimentaris dels gairebé 3.000 que formen la Xarxa de Productes de la Terra han estat distingits amb l'etiqueta de producte singular. Aquesta denominació reconeix el producte per la seva alta qualitat, tradició o innovació, i per les característiques que el fan únic.

● HORTA I FLECA DEL MARESME

Tomàquet pometa. És l'ingredient estrella d'un dels plats més succulents i frescos de l'estiu: les amanides. La comarca del Maresme conrea diverses varietats de tomàquets. La més reconeguda per la seva alta qualitat és el tomàquet pometa, que és ideal per amanir. No té cap punt d'acidesa i quan està madur, agafa un color ver-

mell intens sense taques ni solcs. La irrupció de les varietats híbrides, més productives, van reduir al Maresme el conreu del tomàquet pometa. Però des de fa uns anys s'està recuperant la seva producció, tot i que encara limitada. Diversos productors locals estan apostant per aquest producte autòcton i nombrosos restaurants maresmencs estan incorporant aquest tomàquet a la seva oferta gastronòmica. Igualment, els establiments de la comarca el comercialitzen cada cop més. A Calella de Mar ho fa Can Ginesa i a Cabrera de Mar El Sindicat de Cabrera de Mar i Horticultura Noes C.P.

Els tomàquets del Maresme tenen una jornada gastronòmica pròpia, que comença el 23 de juliol i s'estén fins al 30 d'agost. Restaurants i productors de la comarca ofereixen receptes amb tomàquet. Aquesta és una bona manera de conèixer una mica més localitats com Arenys de Mar, Arenys de Munt, Argentona, Cabriels, Caldes d'Estrac, Canet de Mar, Mataró, Òrrius, Pineda de Mar, Sant Andreu de Llavaneres, Sant Cebrià de Vallalta, Sant Pol de Mar, Sant Vicenç de Montalt, Vilassar de Dalt o Vilassar de Mar.

Cirera d'en Roca. Aquesta fruita està molt arrelada a la vila d'Arenys de Munt. La varietat es va introduir a la



població a finals del segle XIX provinent de l'Empordà. La van traslladar dos germans anomenats Roca de cognom que la van portar al municipi i li van donar nom. La seva qualitat és superior a l'habitual. El clima i el sòl de la zona són elements que li han donat un caràcter propi a aquesta varietat de cirera, que actualment està reconeguda com una perla gastronòmica de la comarca. Es pot trobar fàcilment tant al mercat d'Arenys de Munt com als comerços i locals pròxims.

Coca de Llavaneres. És el dolç de referència de Sant Andreu de Llavaneres. Està elaborat amb pasta de full farcida de crema i recoberta de pinyons i massapà. El seu origen es remunta a la celebració de les revetlles de Sant Joan i, amb el pas dels anys, s'ha incorporat a taula a moltes altres celebracions. Les pastisseries de la població venen aquesta coca tot l'any com a postres.

● VALLÈS ORIENTAL

Els tomàquets pometa també són la varietat de tomàquet més reconeguda de la comarca pel seu gust, aroma, textura i per la persistència del seu sabor. Segons el poble que es visiti, una varietat és més popular que les altres, i viceversa.



**OCipèdia****COL·LECTIU CUINAVO**

Dedicat a promoure la cuina vallesana (www.cuinavo.cat). És una agrupació voluntària de cuiners i restaurants del Vallès Oriental i una plataforma que promou i difon les virtuts i singularitats de la cuina vallesana.

**XARXA PRODUCTES DE LA TERRA**

Agrupació voluntària d'ens locals d'àmbit supramunicipal, amb el suport de la Diputació de Barcelona, que es va constituir el 2010. La finalitat és enfortir el teixit empresarial d'aquest sector a la província de Barcelona.

**GERMANS ROCA**

Van ser els introductors de la cirera d'en Roca a la vila d'Arenys de Munt. Ho van fer a finals del segle XIX des de l'Empordà.



Varietats de tomàquets, mató o mongetes de proximitat. FOTOS: MARGA CRUZ / C.C. VALLÈS ORIENTAL



Tomàquet Rosa ple de l'Etern. La seva tonalitat rosada i la seva dolçor són els seus trets distintius. Són tomàquets adients tant per amanir com per fer salses i ben dolços per fer confitura.

Tomàquet pometa. Igual que al Maresme, al Vallès Oriental són els més apreciats. La seva carn és especialment bona per ser el centre d'amanides fresques d'estiu.

Tomàquet tardà o tres cantons. És una varietat local de Riells i una bona elecció per fer amanides i salses, com passa amb el tomàquet pometa.

Tomàquet cor de bou. El seu gust és més aviat dolç. La seva forma de cor el fa ideal per decorar els plats i fer confitures i salses atractives.

L'Associació Llavors Orientals de la comarca i altres productors locals fa uns anys que volen recuperar varietats de tomàquets del Vallès antigues i promoure el seu consum. Ja s'han recuperat gairebé una dotzena de varietats, que es troben inclosos a la carta dels restaurants de cuina local. També es poden comprar per fer-los servir a la cuina de casa. El 14 de juliol se celebren les Jornades Gastronòmiques del Tomàquet del Vallès. En aquesta trobada, productors i restauradors donen a conèixer els tomàquets esmentats amb menús que potencien la seva singularitat. Per trobar els

tomàquets típics de la comarca es poden visitar el Molí d'en Vendrell S.C.P. i la Catxaruda a Santa Eulàlia de Ronçana; La Verdulagas C.P. a les Franqueses del Vallès; l'Espigall a l'Ametlla del Vallès; el Mercat Local de Sant Antoni de Vilamajor; el local de Sebastià Puigdueta Pañach a Caldes de Montbui; Tarpuna a Llinars del Vallès i Teresa Forn Girbau

50

productes agroalimentaris dels gairebé 3.000 que formen la Xarxa de Productes de la Terra han estat distingits amb l'etiqueta de producte singular

(Les Rassades) a Bigues i Riells.

Mongetes. Un altre dels productes singulars protagonistes del juliol al Vallès Oriental. La comarca ha estat tradicionalment terra de conreu de llegums i actualment es cultiven una vintena de varietats de mongetes. Moltes tenen una producció reduïda però els productors locals aposten fortament per reintroduir algunes varietats com a part de la Xarxa de Productes de la Terra. Les mongetes vallesanes més reconegudes són la varietat avellaneta blanca, la de la neu, la rònega negra, l'ull de perdiu

i la paretana. Entre les mongetes tendres, es troben la llaminera, la perona de la Garriga i la mongeta lila. La llaminera és molt apreciada per la seva dolçor i absència de fils. La perona compta amb una major implantació per la seva elevada productivitat mentre que la mongeta lila es cultiva al Vallès des de fa més de 60 anys. A Riells del Fai encara es produeix.

Per trobar-les, cal apropar-se al Cellar d'en Jordi de Vilanova del Vallès; al Molí d'en Vendrell S.C.P. i La Carxaruda de Santa Eulàlia de Ronçana; L'Associació Agroecològica de Gallecs, SAT i Raul Molist Sanz de Mollet; La Verdulagas C.P. de Les Franqueses; L'espigall de l'Ametlla; Manel Oliveras Pujades de Canovelles; al Mercat Local de Sant Antoni de Vilamajor; Sebastià Puigdueta Pañach de Caldes de Montbui; Tarpuna de Llinars del Vallès o a Les Rassades de Bigues i Riells. En tots aquests establiments donen detalls per saber quines varietats interessen més al client per incorporar-les als seus menús diaris i casolans.

Mató de Caldes. Són postres artesanes de gran qualitat que ofereixen bona part dels restaurants de Caldes de Montbui. Estem davant d'un formatge fresc, suau i dolç, fet a partir de llet de cabra o d'ovella. S'acompanya de

mel i nous o melmelada.

Borregos de Cardedeu. Típics de Cardedeu. La seva massa a base de farina, sucre, mantega, ous i matafaluga o aiguardent serveix per fer barres primes i allargades que es dauren al forn. En ser trossejades, i sent pastes dures, es menja amb llet o vi dolç. S'elaboren des de fa més de 200 anys i es poden degustar a pastisseries com la Sant Llehi de Sant Antoni de Vilamajor.

VALLÈS OCCIDENTAL

DOP del ganxet. És la mongeta amb més fama del país i de les de més qualitat del món. El seu sabor recorda suauament al de la castanya o el moniato. Tenen forma arronyonada, amb un ganxet a un dels extrems, que li dona nom. A Sabadell es troben a Can Bros, a Castellar del Vallès a Gercasa, SCP i a Ullastrell, al Cellar Vitivinícola.

Mató d'Ullastrell. Formatge fresc elaborat artesanalment a peu del massís de Montserrat amb una textura aconseguida a partir de llet de cabra.

Trobareu totes les propostes a:

<http://productesdelaterra.diba.cat>

@economieslocals

diputaciodebarcelona