

Tota una xarxa de productors de la terra a l'abast del flequer

Els agremiats poden accedir a la Xarxa de Productes de la Terra gràcies a un acord entre el Gremi i la Diputació

El Gremi de Flequers de la Província de Barcelona ha signat un conveni de col·laboració amb la Diputació de Barcelona per tal de desenvolupar accions de millora del dinamisme, la competitivitat i la formació entre les fleques agremiades. Dins d'aquest conveni, destaca l'acció de difusió i col·laboració amb el programa Xarxa Productes de la Terra, una iniciativa que busca la promoció dels productors i elaboradors de productes agroalimentaris de qualitat de la demarcació de Barcelona, a la vegada que facilitar la millora de l'oferta comercial del territori, en la qual poden participar els agremiats gràcies a l'acord.



Productes singulars

Totes les empreses que estan incloses en el seu directori són petites empreses locals que han estat escollides per la seva forma de treballar i la qualitat del producte.

L'XPDT col·labora en la recuperació de varietats locals, a través d'iniciatives pròpies i amb el suport a iniciatives de productors locals, amb assessorament i equipaments. A més, dona suport a la promoció dels productes singulars del territori, és a dir, aquells que destaquen per les seves característiques úniques que els distingeixen de la resta i que estan arrelats a un territori concret on es produeixen o s'elaboren. Les particularitats dels productes singulars poden ser degudes a factors com: la tradició, la

innovació i la qualitat. Fruit d'aquestes particularitats es destaquen 55 productes singulars.

Blat forment

Cal destacar, per la seva vinculació amb el sector flequers, el blat forment, considerat producte singular de la comarca del Lluçanès. El blat forment és una varietat antiga de blat de cycle més llarg que va ser recuperada per un agricultor del Lluçanès i que té grans qualitats alimentàries, com ser més digerible. Aquest tipus de blat dur és una varietat estesa al Lluçanès i Osona, recuperada recentment amb la voluntat d'elaborar productes amb característiques pròpies, tot recuperant tècniques tradicionals d'elaboració del pa. Es tracta d'un blat amb una elevada qualitat farinera i un elevat interès per a la panificació.

Alguns pagesos i flequers de la zona, amb el suport del Consorci del Lluçanès, han engegat una iniciativa per produir blat forment, principalment per fer un pa rústic, rodó, de crosta rossa i cruixent, amb una molla humida i fosca, fermentat lentament, treballat a mà i cuit en forn de sola.

Amb el blat forment es vol fer un pa rústic, rodó, de crosta rossa i cruixent, fermentat lentament i cuit en forn de sola

A l'adreça <https://xarxaproductesdela-terra.diba.cat/> es troba el directori de les empreses que formen part de la XPDT i des d'on es pot consultar la informació de contacte del miler de companyies classificades per sector i destacant-ne aquelles que produeixen o elaboren productes singulars, les que realitzen producció ecològica, les empreses amb una llarga trajectòria històrica i les que comercialitzen en circuit curt.

Col·laboració

Des de l'XPDT es vol donar valor als productes locals de qualitat i augmentar les possibilitats de contacte, col·laboració

El blat forment és una varietat antiga de cycle més llarg, molt digerible, recuperada al Lluçanès

i negoci entre productors i elaboradors, entre els flequers i els productors, des de la filosofia que una bona matèria primera ajudarà a fer un bon producte i millorar el posicionament de tothom.

A més dels productors de blat forment del Lluçanès i Osona, a la comarca de l'Anoia trobem productors de farines variades: blat egipci, xeixa, ordi... A Gallecs, tenim productors que han desenvolupat la producció de varietats recuperades de tres espècies originàries de blat amb el gra vestit, l'espelta, l'espelta petita i l'espelta bessona o pisana. I al Berguedà, productors de farina ecològica de molts tipus de gra.

L'XPDT la integren petits productors de farina, en la seva major part de farines ecològiques i/o de varietats recuperades. També hi apareixen productors d'olis, ous i d'altres matèries primeres molt utilitzades a la fleca. Així mateix, hi ha productes que poden ser un complement de productes de qualitat a les botigues: melmelades, mel, productes làctics, catànies, xocolates, etc. També hi ha moltes fleques que estan incorporades a la Xarxa, fleques que estan treballant amb un estàndard de qualitat molt alt i que donen un gran valor a l'XPDT.

Des de l'XPDT i la Gerència de Serveis de Comerç, es promocionen i difonen els productes i productors del territori; es dona informació per poder promocionar els productes, propiciant la col·laboració amb altres sectors i empreses; es proporciona una visibilitat que, de manera individual, seria més difícil; es participa a les activitats del territori de promoció i comercialització dels productes locals i de proximitat; es dona suport a la denominació IGP Pa de Pagès Català; i es col·labora en les actuacions que millorin la qualitat de les fleques per tal de tenir uns establiments arrelats al territori. NEWSPA

ISAAC ALBERT AGUT, DIPUTAT DE COMERÇ, MERCATS I FIRES DE LA DIPUTACIÓ DE BARCELONA



Quins són els objectius de la Xarxa de Productes de la Terra?

Aquesta agrupació voluntària de productors serveix per enfortir l'oferta, generar activitat econòmica, preservar i equilibrar el territori, i dinamitzar la venda en espais de proximitat. És un 'win win' on guanyen els productors, els comerciants, els consumidors i, en definitiva, el país.

Com valora la trajectòria de la Xarxa, fins ara?

Des de la seva creació l'any 2009, és la història d'un èxit. És una xarxa consolidada amb un miler d'empreses inscrites amb productes de qualitat i proximitat. Gràcies a la feina coordinada amb diferents administracions (ajuntaments, Diputació, consells comarcals...) hem aconseguit portar productes de qualitat al comerç i la restauració, donant valor al territori i diversificant l'activitat productiva en llocs on el sector agroalimentari és motor econòmic.

Com ha sorgit el conveni amb el Gremi de Flequers?

La fleca ofereix un producte saludable, de primera necessitat i de proximitat. Els flequers estan en contacte amb el territori i represen-

ten uns valors que són els de la Xarxa: qualitat, proximitat, artesania, producte saludable... La fleca havia de participar a la xarxa!

Com beneficia al flequer i els productors el conveni?

Com diem, és un 'win win' o suma de beneficis. Més enllà de les farines i altres matèries primeres de primera qualitat que poden ajudar a millorar el producte flequer, a la xarxa també hi ha productors que necessiten punts de venda de prestigi per distribuir productes de la terra, com oli, llegums, etc.

Així, a la fleca, els productors troben un aparador de luxe i ben arrelat al territori pels seus productes. Per la seva part, els flequers poden oferir als seus clients productes de la terra de qualitat certificada, diversificant i complementant la seva oferta i incrementant el seu prestigi. Perquè no hem d'oblidar que, avui en dia, el consumidor busca, cada vegada més, un producte de proximitat del qual pugui saber d'on ve. I el flequer és, sens dubte, una persona de confiança del consumidor. La simbiosi és perfecta!

HEREUS CAN JORNET



Aquesta empresa familiar treballa a Gallecs des de fa diverses generacions. Té el seu propi molí de pedra, on fan la mòlta dels cereals ecològics per elaborar farines ecològiques de florence aurora, xeixa, espelta, sègol, civada, etc. Compta amb la certificació del Consell Català de la Producció Agrària Ecològica (CCPAE).



Tel. 689 509 161
 espelta.gallecs@gmail.com
 Masia Can Jornet
 Gallecs (Vallès Oriental)

CAL PAUET

Finca agrària que treballa el camp des de l'any 1731. Actualment, les seves 100 hectàrees de conreu se centren en la recuperació de llavors i blats antics, treballant tot tipus de farines ecològiques i llavors. Compta amb la certificació ecològica del CCPAE i el Segell de Venda de Proximitat Directa. La seva producció és de cicle tancat, de manera que tot el procés productiu es realitza només amb els seus propis recursos.



Tel. 938 230 252 / 690 872 617
satcalpauet@gmail.com
www.calpauet.cat
Ctra. C-26, km 35
L'Espunyola (Berguedà)

FRUITS DEL SECÀ

Empresa familiar creada fa només 5 anys, transformant cultius a l'ecològic. Tots els seus productes els cultiva i transforma la mateixa empresa. Cultiva llegums (cigronet de l'Alta Anoia i lletia pardina), llavors de lli marró, i cereals i farines de blats antics (espelta, xeixa, blat egipci, florence aurora, blat forment i sègol). Fa tres tipus de farina: integral, semi-integral i blanca. Totes les farines són moltes en molí de pedra.



Tel. 615 175 788 / 646 575 039
info@fruitsdelseca.cat
www.fruitsdelseca.cat
Cal Terra - La Llavinera
Sant Pere Sallavinera (Anoia)

LA VERGE DEL PORTAL



Empresa familiar amb més de 70 anys d'història que sempre ha fet servir els blats dels pagesos de la zona. Elabora farines de blat blanques i integrals (panificable, mitja força i gran força), d'espelta blanca i integral, de sègol blanca i integral, de fajol, de tritordeum blanca i integral i farines a la pedra. No utilitza millorants i els cereals, fins on permet el territori, són de km 0.



Tel. 688 968 141 / 938 698 141
info@coplafig.com
www.coplafig.com
Pg. Josep M^a Llobet, 26
Els Prats de Rei (Anoia)

JOSEP MESTRE VILAPLANA

Finca agrícola ecològica de tradició familiar que conrea varietats de cereals i llegums antigues, prioritzant les vendes de proximitat amb contingut social i participant en menjadors escolars ecològics. Ofereix farines elaborades amb blats antics de producció pròpia (blat egipci, espelta petita, xeixa), amb varietats integrals, semiintegrals i blanques. La molla és fa amb molí de pedra.



Tel. 650 639 659 / 931 316 731
ecojmestre@gmail.com
www.pepmestre.cat
Molí de Pedra Josep Mestre
Camí de Clariana
Argençola (Anoia)

TERRICABRAS

Aquesta explotació familiar agrícola-rà-madera, amb diverses generacions a la seva esquena, es dedica al cultiu de cereals i far-ratges per al bestiar, vaques de pastura, vedells d'engreix i truges. Treballa el blat forment (farina i blat escairat), a més del cigrò d'Oristà i el tomàquet verd d'Oristà. Compta amb certificat de Venda de Proximitat Directa del CCPAE.



Tel. 938 880 447 / 629 534 251
miquelterrabras@gmail.com
http://www.llucanesataula.cat/
productors/terrabras-scp/
Mas Terrabras
Oristà (Lluçanès)

**DISTINCIONS: LA GENERALITAT RECONeix
ELS ESTABLIMENTS CENTENARIS**



**NEWSGREMI: QUATRE AGREMIATS OBTENEN ELS DIPLOMES
DE MESTRES ARTESANS ALIMENTARIS**

news pa

Nov./
Dec.
'18

n.215

REVISTA DEL GREMI DE FLEQUERS DE LA PROVÍNCIA DE BARCELONA

Portes obertes

**L'Escola de Flequers Andreu Llargués va realitzar
una jornada de portes obertes per promocionar
l'artesania i l'excel·lència a la formació flequera**

