

20 de setembre de 2018

El Vallès Occidental engega un projecte per recuperar les varietats agrícoles tradicionals

El tret de sortida del projecte és la constitució d'una comunitat de tast amb cuiners de la comarca

El Vallès Occidental treballa en un nou projecte per recuperar les varietats agrícoles tradicionals del territori. L'objectiu és posar en valor el patrimoni agroalimentari i gastronòmic del Vallès Occidental. El projecte de recuperació de varietats locals té la seva base teòrica en la recerca d'informació i l'estudi dels cultius tradicionals de la comarca i dels coneixements que hi ha associats. A partir d'aquesta base teòrica, es desenvoluparan diverses línies de treball que contemplen, entre d'altres: la localització de les varietats, la seva conservació en un banc de llavors, la creació d'un fruiterar de salvaguarda, l'estudi de les seves qualitats culinàries, així com, la seva promoció al territori.

El president del Consorci de Turisme, Miquel Sàmper, ha explicat que "la preservació i la promoció de les singularitats del territori constitueixen un dels pilars principals per al foment del sentiment de pertinença, alhora que ens atorguen personalitat pròpia com a destinació".

Aquest projecte, que va iniciar-se a principis de 2018, està concretant ara les primeres actuacions. Una d'aquestes primeres accions ha estat la creació, en el marc del Consorci i dins del programa de la Xarxa de Productes de la Terra de la Diputació de Barcelona d'una comunitat de tast formada per cuiners de la comarca que seran els encarregats de tastar varietats locals d'horta de la comarca i valorar-ne les seves qualitats i propietats culinàries.

Primer tast de tomàquets del Vallès Occidental

Aquest dimecres s'ha reunit primera vegada la comunitat de tast al restaurant Can Vinyers de Matadepera. En aquesta ocasió s'ha fet un primer tast de tomàquets per valorar-ne les seves qualitats i propietats culinàries. L'alcaldeessa de Matadepera, Mireia Solsona i la regidora del municipi, Núria Garcia, han acompanyat la comunitat de tast en la seva primera trobada. Hi han participat els cuiners Xesco Bueno de Ca l'Esteve de Castellbisbal, Artur Martínez i Marc Ribas de la Taverna del Ciri de Terrassa, Isaac Gómez del Capicua de Cerdanyola del Vallès, restaurant Slowfood – Km0; Carles Calsina del Garbí de Castellar del Vallès i president de Cuina Vallès, Edgar González de Can Vinyers de Matadepera, membre de Cuina Vallès i el productor de la comarca Gerard Piñero.