

Estiu 2015

Biblioteques de Granollers



Productes del Vallès Oriental

Guia documental

Agraïments

Moltes gràcies a en Pep Salsetes per la seva gran generositat a l'hora de compartir els seus savis coneixements amb nosaltres. Ha estat tot un mestre. Gràcies també a en Jordi Puig de *L'Espigall* per la seva mirada experta. A la Míriam González de *La Magrana Vallesana*, al Vicenç Planas i a la Carme Garrido de l'Ajuntament de Granollers i del Consell Comarcal del Vallès Oriental respectivament. Sense ells aquesta guia no existiria. El nostre reconeixement també a pagesos i associacions per la feina i la tenacitat diàries.

Gràcies a tots per la vostra determinació i compromís en la tasca de transmissió dels valors que ens porten a recuperar la riquesa del patrimoni agrícola de la nostra comarca.

Biblioteques de Granollers

Els productes de la nostra terra ens orienten cap al futur tot recuperant la nostra essència

El Vallès Oriental ha estat un territori de gran tradició agrícola. Actualment, aquesta activitat s'està revitalitzant gràcies a la feina de diverses associacions i col·lectius que treballen per a la recuperació de les varietats locals i a favor d'una major diversitat agrícola i d'autenticitat dels productes.

L'agricultura intensiva que ha predominat durant dècades, gairebé de manera exclusiva, va suposar la substitució de les varietats antigues per monocultius, l'empobriment de la terra i la desaparició de moltes varietats. Malgrat tot, el Vallès Oriental ha estat una comarca conservacionista gràcies, en part, a l'existència de la reserva biològica del Montseny i a una mecanització tardana respecte d'altres zones. La perseverança individual d'alguns pagesos ha fet que, moguts pel vincle amb les varietats locals, n'han conservat les llavors davant la tònica general de reemplaçament massiu de varietats. Aquesta tendència a la preservació de les varietats tradicionals ha permès posar les bases de l'actual treball de recuperació.

La revalorització de l'agricultura així com la col·laboració de diversos agents ha fet possible nous projectes, entre els quals destaquem: l'Associació Agroecològica de Gallecs o la consolidació del grup conservacionista Llavors Orientals a través del seu projecte més ambiciós, el Banc de Llavors del Vallès Oriental, ubicat al Museu de Ciències Naturals de Granollers.

Parlar d'agricultura ecològica, varietat local o de producte de proximitat és habitual tot i que sovint en podem desconèixer el significat real. Amb aquesta guia ens agradaria apropar i divulgar els nostres productes, despertar l'interès per aprendre a valorar-los i compartir coneixements i descobertes; en definitiva, reconciliar-nos amb la terra i el paisatge. Aquesta guia és un punt de partida sobre els productes de la terra a la comarca del Vallès Oriental i ha estat possible gràcies a les aportacions desinteressades de diversos professionals i autèntics coneixedors del nostre entorn, sense l'ajut dels quals no haguéssim gosat emprendre aquest camí. Des d'aquestes línies els volem agrair-ne la tutela i col·laboració.


CATALUNYA COM MOLTS PAÏSOS MEDITERRANIS BASA LA SEVA PRODUCCIÓ ALIMENTÀRIA EN UN TRIPLE EIX: EL CEREAL, L'OLI I LA VINYA. COMENCEM PER LA BASE!

Els cereals

Els blats tradicionals del Vallès han estat, entre d'altres, el xeixa, l'espelta i la varietat local, el montcada. El cultiu d'aquests blats es va abandonar durant la dècada dels 50, una època d'escassetat alimentària que va forçar la importació de blats americans amb un rendiment productiu més alt. Així, s'augmentava la producció de farina i alhora de tots els seus derivats.

Espelta petita amb més de 7000 anys d'antiguitat

Imatge cedida pel Consorci del Parc de l'Espai d'Interès Natural de Gallecs



El xeixa és el blat del qual tenim la referència escrita més antiga de la comarca.

“Réstanos, antes de concluir, indicar las clases de trigo que se cultivan en nuestra comarca. Éstas, por lo general, son las conocidas por xeixa candeal, blanco, mastall ó mezcladizo y algunas otras variedades que cada payés adopta á sus tierras [...].”

*Estudio agrícola del Vallés: 1874
Granollers: Museu de Granollers, 1998. p. 101*

L'Espai Rural de Gallecs està recuperant el cultiu de les varietats antigues. Alguns exemples d'aquesta revifalla són els productes derivats de la farina d'espelta com el pa o la cervesa. Aquests productes estan elaborats amb malt d'ordi i de blat, juntament amb espelta cultivada per productors membres de l'Associació Agroecològica de Gallecs.

En èpoques de problemes amb l'abastament de l'arròs, ocasionalment, s'utilitzava el blat bullit o cuit com alternativa per acompanyar els plats d'olla i cullera. S'hi afegia el blat masegat i es cuinava a grenyal, tal com li agrada expressar-ho a en Pep Salsetes, i que vol dir poc cuit.



El mes d'octubre se celebra la Fira de l'Espelta a Gallecs.

Per saber-ne + consulteu:

- Associació Agroecològica de Gallecs
<http://www.aegallecs.cat/>
- Expósito Pérez, Jordi; Villar-i-Martí, Joan. *Guia de cerveses de Catalunya*. Barcelona: Base, 2013.

L'olivera

L'olivera té un fort lligam amb l'àmbit mediterrani on, aproximadament, va néixer fa 8.000 anys. Les primeres oliveres conreades a la comarca, segons l'*Estudio agrícola del Vallés: 1874*, eren principalment les olesanes, les arbequines i les verdals, entre d'altres. Actualment, però, les varietats més corrents a la comarca són la vera fina o "del país", a més de les arbequines i d'alguna plantació de blanqueta. A la nostra comarca, l'olivera sempre ha estat un conreu complementari d'altres activitats agrícoles. L'antiga zona de conreu era semblant a l'actual: Caldes de Montbui, Lliçà d'Amunt, Bigues i Riells, Santa Eulàlia de Ronçana, l'Ametlla del Vallès, la Garriga, les Franqueses del Vallès i Samalús.



**Trull de Can Sopera**Font de la imatge www.cansopera.com/eltrull.htm

El **trull**, que antigament era el corró de pedra que voltava en el molí i esclafava les olives, també va passar a denominar el molí d'oli.

Segons la tradició oral, antigament hi havia trulls a Granollers i a Caldes, situats a diverses masies, però només en queda el record. Actualment, l'activitat oliaire de la comarca està centrada en el trull de Can Sopera de Bigues i Riells, que s'ha modernitzat, i en les noves instal·lacions de Can Magre de Santa Eulàlia de Ronçana.

Les **olives vera fina** donen un oli molt gustós, intens i de bones característiques organolèptiques.

La **Fira de l'Oli** que promociona la varietat vera fina se celebra al Trull de Can Sopera, de Bigues i Riells, al mes de gener de cada any.

Per gaudir de les millors característiques de l'oli hem de fer-ho en el moment òptim just quan apareix el primer oli de la collita, l'**oli del raig**, que no ha estat filtrat i manté tot el gust i les propietats intactes.

La recepta. Conserva d'olives

“En primer lloc, cal desamargar les olives. Si són senceres costa més, però també es conserven més temps i, si són trencades, es desamarguen més aviat però es conserven menys. [...] Un cop a punt, ho posem en un recipient de vidre o terrissa envernissada i ho cobrim amb una salmorra i les herbes habituals, com poder ser: llorer, farigola, orenga i la insubstituïble sajolida, que en altres comarques rep el nom de saboritja o herba de les olives. També hi ha qui té el costum de posar-hi unes rodanxes de taronja i/o llimona [...]”

Sabatés, Josep (Pep Salsetes). *La Cuina dels vallesans*. Sant Vicenç de Castellet: Farell, 2015. p. 124

Per saber-ne + consulteu:

- Oli verge extra: molins, trulls i almàsseres. *Art-e-sans*, des. 2013/feb. 2014, monogràfic núm. 7.

La vinya

Als darrers segles, la vinya tenia una gran presència al Vallès Oriental, sobretot a la part del Baix Vallès, on havia arribat a cobrir gairebé una quarta part del territori conreable. No obstant això, l'expansió de la vinya acabà abruptament amb l'entrada de la fil·loxera a finals del segle XIX. Malgrat la superació d'aquesta crisi, la nostra comarca no va recuperar mai més els alts nivells de producció passats. Al Maresme, però, el cultiu de la vinya havia arrelat més profundament i un cop superada la fil·loxera van continuar amb el conreu i la producció vitícola.

Les zones del Vallès Oriental que produeixen raïm de la DO Alella estan situades a la vessant interior de la serralada litoral, amb una orientació més ombrívola i un microclima més continental. Els municipis vallesans que formen part de la DO són vuit: la Roca del Vallès, Santa Maria de Martorelles, Martorelles, Vilanova del Vallès, Vallromanes, Sant Fost de Campsentelles, Montornès del Vallès i, finalment, Granollers, que s'ha incorporat en una ampliació més recent del territori.



La Biblioteca Montserrat Roig de Martorelles, la Biblioteca Biblio@teneu de Sant Fost de Campsentelles i la Biblioteca Contravent de Vilanova del Vallès participen en el projecte Biblioteques DO, que té com a objectiu difondre la cultura del vi a través de diverses expressions culturals realitzades als seus municipis.

Per saber-ne + consulteu:

- Biblioteques DO
http://biblioteques.gencat.cat/ca/biblio_tematic/promocio_lectura_cultura/altres_projectes/biblioteques_do/

Segons la descripció que fa el **Consell Regulador de la Denominació d'Origen Alella**, els vins més característics de la DO Alella són els blancs. Entre les varietats emprades per a la seva elaboració destaca la pansa blanca, sovint matisada amb *chardonnay* o *sauvignon* blanc. El resultat són uns vins blancs secs o dolços i alhora lleugers, perfumats i cristal·lins. Els rosats de la DO són frescos, aromàtics i lleugers i, tradicionalment, s'elaboren combinant garnatxa, pansa rosada i merlot. I, finalment, els vins negres són afruitats i suaus, i s'elaboren amb *cabernet sauvignon*, ull de llebre i merlot.

Cada any, pels volts del mes de març, se celebren les Jornades Gastronòmiques del Vi DO Alella a diversos municipis del Maresme.

Per saber-ne + consulteu:

- DO Alella <http://www.doalella.org/>
- Fernández Sanvisens, Isaac. *Les rutes del vi: les denominacions d'origen a Catalunya. 1, Empordà, Costes del Segre, Pla de Bages, Alella*. Barcelona: Geoestel, 2006.
- Planas i Maresma, Jordi. "La vinya al Vallès: una perspectiva història" dins *Notes*, 2007, vol. 22, p. 83-103.
- Rovira i Cuní, Francesc Xavier. "Sobre la vinya i el vi" dins *Campsentelles*, 2000, núm. 5, p. 32-41.
- Tolosa, Lluís; Antúnez, Clara. *Guia d'enoturisme de la DO Alella*. Barcelona: LTA, 2014.

Els llegums

Si parlem de llegums, el producte estrella de la comarca són les mongetes, en especial, la mongeta del ganxet que és la primera DOP que tenim al Vallès Oriental aconseguida el 2011. La DOP Mongeta del ganxet és compartida amb el Maresme i el Vallès Occidental.

La mongeta prové d'Amèrica Central on gairebé s'han trobat la totalitat d'espècies d'aquest llegum en estat salvatge. Les varietats de mongetes són nombroses, n'hi ha més de 300.

Gràcies al treball realitzat per en Jordi Puig i a la col·laboració de l'associació Llavors Orientals, ha estat possible catalogar 25 varietats de mongetes a la nostra comarca. Les més habituals són, a banda de la del ganxet, la genoll de Crist, la del carai, l'ull de perdiu, l'avellaneta, la rènega negra, o la vallfornesa, entre d'altres.

Gairebé totes les varietats antigues de mongetes podem menjar-les tendres, desgranades i seques. Una excepció d'això és la mongeta del ganxet, que és molt filosa quan és tendra.

Hi ha moltes maneres de menjar-se les mongetes: bullides amb un raig d'oli, amb cansalada fregida o en escudella. Tot i que la manera més deliciosa és, quan són desgranades, guisades amb un sofregit i l'embotit local anomenat ventre dels ossets.



Imatge cedida pel Consell Comarcal del Vallès Oriental. Fotògraf Manel Cuesta

Altres llegums com el cigró o el pèsol no han tingut tanta sort com la mongeta i no se n'han conservat les varietats antigues malgrat que estan documentades des d'èpoques pretèrites.

El cigró mollar, la varietat antiga vallesana, és bo i encara es troba en alguns pobles com Samalús i a Sant Quirze Safaja. Tot i això, la varietat majoritària de conreu actualment és el cigró *pedrosillano*, molt apreciada pel seu gust mantegós i el seu alt rendiment.

La varietat antiga de pèsol és el pèsol de la floreta, que està compartida amb el Maresme, coexisteix amb una varietat més actual, el pèsol del ganxo, present a diverses comarques i que es caracteritza per ser dolç i donar uns bons resultats.

Per saber-ne + consultiu:

- DOP Mongeta del ganxet <http://www.mongetadelganxet.cat/>
- Duñach, Marina. *Les mongetes del ganxet: com preparar-les 10 vegades*. Barcelona: SD, 2008.
- Parellada, Ada. *La cuina del ganxet*. Les Franqueses del Vallès: Ajuntament de les Franqueses del Vallès: Consell del Poble de Llerona, 2014.
- Puig Roca, Jordi; Fígols Querol, Cristina. *Varietats locals de mongetes del Vallès Oriental: caracterització de 22 varietats locals*. Granollers: Consell Comarcal del Vallès Oriental, 2014.
- Puig Roca, Jordi; Piñero, Gerard. "Que hi ha més enllà de la mongeta del ganxet? (1a part)" dins *Vallesos*, tardor-hivern 2011, núm. 2, p. 132-133.
- Les varietats locals de mongetes al Vallès Oriental: cas d'estudi: la mongeta del carai [en línia]. [S.l.]: Llavors Orientals, 2012 [consulta: 28 d'abril 2015]. Disponible a: https://productesdelvalles.files.wordpress.com/2012/06/estudi-mongeta-del-casrai_sense-annex-3.pdf

L'horta

L'horta és el punt fort de l'agricultura vallesana. El clima benigne de la zona, la disponibilitat d'aigua i un sòl ric i pla han possibilitat la creació d'una gran biodiversitat hortícola. Tradicionalment, els horts van de la mà d'explotacions agrícoles petites, com les masies, que practiquen un conreu per a la venda al detall i el consum propi. D'aquí vindria, possiblement, la gran diversitat de productes i llavors existents a la zona, ja que les mateixes cases de pagès s'autoabastien, és a dir, una llavor podia passar de generació en generació dins el mateix mas sense necessitat de buscar-ne a fora –la del tomàquet en seria un bon exemple.

La feina dels planteraires o planteristes, ha estat molt important per a la conservació de determinades varietats. De planteraires professionals, només en queden tres a tot el Vallès Oriental:

- **Can Mataporcs**, el més antic, de Santa Eulàlia de Ronçana
- **Sebastià Puigdoeta**, de Caldes de Montbui
- **Can Ros**, de l'Ametlla del Vallès

Què és i què fa un planteraire?

El planteraire o planterista és la persona que es dedica a conrear planters per vendre'n les plantes joves. Depèn del tipus de llavor però, habitualment, els planteristes emboliquen la llavor amb una boleta de fang i les disposen en tires en una safata d'on extreuen les unitats que després vendran.

Per saber-ne + consulteu:

- Puig Roca, Jordi. *L'hort del segon origen: l'horticultura del futur amb arrels al passat*. Barcelona: L'Espluga de Francolí: Barcino, 2015.
- Puig Roca, Jordi. *Varietats hortícoles locals al Vallès Oriental: situació actual* [en línia]. L'Ametlla del Vallès: L'Espigall, 2012? [consulta: 28 d'abril de 2015]. Disponible a: <http://www.espigall.cat/wp-content/uploads/2014/02/Les-varietats-hort%C3%ADcoles-locales-al-Vall%C3%A8s-Oriental.pdf>

EL BRÒQUIL DE SANTA TERESA

El bròquil és un dels cultius més antics que es coneix. Els celtes i, els romans després, van difondre aquesta espècie arreu d'Europa. Aquesta planta és idònia per millorar la dieta gràcies a la gran quantitat de vitamines, minerals, antioxidants i principis actius anticancerígens que conté per unitat comestible. Quan es recull, el bròquil ja té els òrgans florits formats i a punt per sortir les flors. Això vol dir que allò que ens mengem són les flors abans d'obrir-se. El tronc del bròquil, que habitualment es desestima pel consum humà, és la part que conté més calci.



Imatge cedida per Jordi Puig i Roca

Es tenen referències del cultiu del bròquil de Santa Teresa des del 1874, també conegut com a bròquil blau. La sembra del planter d'aquest bròquil és entre abril i maig, durant el juliol i agost es trasplanta i es recull a partir de Santa Teresa (15 d'octubre). Tot i que és una varietat difícil de trobar té unes propietats organolèptiques excel·lents. Aquest fet la fa molt valuosa per a la cuina, perquè fins i tot se'n pot aprofitar l'aigua de bullir. Aquest bròquil és una llavor recessiva, això vol dir que té un problema de pèrdua d'autenticitat perquè es creua fàcilment amb varietats de plantes similars plantades en una zona propera.

La recepta

Sopes escaldades de bròquil de Santa Teresa

“Posem en cada plat unes llesques de pa torrat i uns filets d'all fregit. Ho mullem amb l'aigua de bullir el bròquil d'un exquisit color morat, podem tirar-hi unes gotes d'oli (del mateix de fregir l'all i ens mengem unes delicioses sopes escaldades [...].”

Sabatés, Josep (Pep Salsetes). *La cuina dels vallesans*. Sant Vicenç de Castellet: Farell, 2015. p. 30.

L'ESCAROLA DE CABELL D'ÀNGEL O DE PERRUQUETA

Antigament l'escarola era una hortalissa fonamental en les amanides en temps de fred, perquè era de les poques que es feien a l'hivern. De totes les varietats, la millor és l'escarola de cabell d'àngel o de perruqueta, molt preuada per fer una bona amanida de bacallà. Aquesta varietat d'escarola és molt fina, fins al punt que val la pena aprofitar-ne les fulles externes.

Al Vallès Oriental, l'escarola de perruqueta s'ha conservat en una zona molt determinada, primer va mantenir la llavor un pagès de l'Ametlla del Vallès, que amb el temps la va cedir a un altre pagès de la Garriga. Actualment, l'associació Llavors Orientals en conserva la varietat.



La recepta. Escaroles estofades

*Escarola tocada pel fred,
amb aigua bullent escaldada,
la lligarem tot seguit
amb uns talls de cansalada.*

*Al forn després anirà
fins que sigui ben torrada
-no ens anéssim despistant,
i se'ns quedés molt cremada.*

*Per altra part, ofeguem
pastanaga i ceba en rodanxes
dins una cassola de fang,
amb oli, sal i ben tapades.*

*La pastanaga ja és cuïta!
Doncs tireu-hi un got de vi
-un vi blanc amb gust de fruita
com es conrea al país!*

*Ajuntem bé l'escarola
amb una mica de suc.
Que ens deixem alguna cosa,
mentre va fent la xup-xup?*

*I és clar! Que en un bon estofat
fa falta llor i un cap d'all,
llor del llorer del centenari
de Can Maspons de la Vall.*

Lo Gaiter del Tenes

Sabatés, Josep (Pep Salsetes). *La Cuina dels vallesans*.
Sant Vicenç de Castellet: Farell, 2015. p. 72.

LA COL DE PAPERINA

Té una fulla llisa i diverses tonalitats de verd i la forma típica del cabdell és punxegut. És molt rica en vitamines i minerals i alhora en betacarotè i antioxidants, fet que la fa molt útil per millorar la salut de la pell i com a aliment anticancerígen. A més, el seu suc també s'utilitza com a remei per a trastorns digestius i estomacals.

Aquesta varietat és possible trobar-la cultivada al Vallès Oriental, Osona i el Ripollès.

LA CARBASSA

La carbassa, com molts altres productes, també prové majoritàriament de l'Amèrica Central i del Sud. És una varietat de gran producció i molt saborosa. Habitualment, es consumeix en forma de sopa o crema. A Riells, a l'alta vall del Tenes, es produïa la carbassa del rabequet, dita també del violí, i que destaca pel seu excel·lent gust i important producció. Ara és una varietat força comuna que es pot localitzar a molts horts arreu del país.



Fira de la Carbassa a Sant Feliu de Codines, a finals del mes de setembre.

Per saber-ne + consulteu:

- Parellada, Ada. *La carbassa: com preparar-la 10 vegades*. Barcelona: SD, 2009.

LA CEBA

La ceba local o ceba campeny, també dita morisca, està en fase de recuperació. Té l'avantatge de ser més primerenca, entre març i juny, i d'aquesta manera cobreix l'espai de temps que altres cebes de més anomenada no arriben a omplir. És més adient consumir-la com a ceba tendra.



Imatge cedida per Vicenç Planas

EL TOMÀQUET

Entre la immensa varietat de tomàquets existents, més de 7.500 varietats diferents, tres són les varietats comarcals per excel·lència: el pometa, el tardà de Riells i el rosa ple.

La tomaquera del pometa és molt apreciada arreu, de bona mida i producció. L'origen d'aquesta llavor és centenari, de can Pona de la Garriga, i ha estat conservada i cedida per Salvador Canyelles, també de la Garriga. Altres planteraires de pometa són en Jaume Flaquer, de can Mataporcs, que ha conservat aquesta varietat del patrimoni familiar. També cal fer esment del pometa de l'hortolà Lluís Vila de l'Ametlla del Vallès.

Imatges cedides pel cedida pel Consell Comarcal del Vallès Oriental



El tardà de Riells, com el seu nom indica, és una varietat conreada a Riells del Fai, on gaudeix d'un microclima. És un tomàquet resistent, apte per a climes freds, de bon sabor, conservat, majoritàriament, pel planteraire de cal Ros de l'Ametlla, tot i que ha aparegut una línia més primigènia conservada per ell mateix i pel Jaume Vidal de can Flix de Bigues, entre d'altres.



Rosa “ple” de l’Etern, anomenat així en reconeixement de l’Etern Verdaguer. És una varietat molt valorada en els tastos que serveix tant per a l’amanida com per fer salsa. Donada la seva carnositat i dolçor, és molt adequada per fer la confitura “dolça”. L’origen de la llavor segurament és de Mallorca; segons es diu, l’Ivo Pons de Lliçà de Vall va cedir-la a l’Etern Verdaguer de Llinars i al pare de Salvador Armengol de Sant Fost de Campsentelles i d’aquesta manera ha arribat fins avui.



L’Etern Verdaguer

va ser un pagès compromès amb la terra que va treballar la finca de can Casavella de Lluertet a Llinars. Al seu llavorer, que generosament oferia, conservava llavors com la de la col de galàpet, el bròquil de Santa Teresa o el tomàquet palosanto, entre moltes d’altres.

A Santa Eulàlia de Ronçana té lloc a finals d’agost la Fira del Tomàquet del Vallès on s’evidencia l’esforç per recuperar aquestes varietats antigues. Com tota bona fira, entre les activitats hi ha tast de varietats antigues a càrrec de Slow Food Vallès i el col·lectiu de cuiners Cuina VO.

Per saber-ne + consulteu:

- Els productes del Vallès Oriental <https://productesdelvalles.wordpress.com/>
- Romanillos, Pere; Viader, Cristina. *Terra de tomàquets: varietats catalanes, trucs de conreu i de preparació, i les millors receptes per assaborir-los*. Barcelona: RBA La Magrana, 2014.
- *Varietats antigues de tomàquets del Vallès*. Granollers: Consell Comarcal Vallès Oriental, 2014.

La fruita

Tradicionalment, la fruita ha estat un dels punts febles de la comarca pel que fa a producció agrària. Al Vallès trobem les fruites típiques d'altres comarques, com la pera capmanya -varietat local de les comarques de Barcelona-, la pruna clàudia, la cirera cor de colom, la regional, la del mirall -també habitual d'altres llocs- o la figa coll de dama, molt present a totes les cases de pagès, on és tradició tenir una figuera.





A Caldes de Montbui se celebren les **Jornades Gastronòmiques de les Cireres** entre els mesos de juny i juliol.

La tradició diu que la **cirera del mirall** rep aquest nom perquè brilla tant que hi pots veure la teva imatge reflectida.



Què vol dir...?

- **Varietat:** grup dins una mateixa espècie que es forma a causa de les petites variacions morfològiques que no són comunes a tots els individus de l'espècie superior. Aplicat a l'agricultura hi intervenen paràmetres com la genètica, els anys, el territori o la selecció del pagès entre d'altres.
- **Varietat antiga:** varietat que porta seixanta anys de cultiu al territori.
- **Varietat local:** varietat cultivada en un territori durant un període superior a trenta anys i que es considera adaptada a les condicions de l'entorn i de la qual se n'ha anat guardant i seleccionant la llavor.
- **Km 0:** concepte que indica proximitat geogràfica entre el lloc de producció o elaboració i el consumidor final. També s'utilitza el concepte de producte de proximitat.
- **Venda de proximitat:** quan, com a màxim, només hi ha un intermediari en la cadena fins a arribar al consumidor.
- **Agricultura ecològica:** modalitat agrícola en la qual no s'utilitzen productes químics de síntesi (fungicides químics, adobs químics, herbicides, etc.) i que té com a finalitat, a diferència de l'agricultura convencional, ser ambientalment sostenible, a més de respectar la salut i el benestar dels consumidors.
- **Producció integrada:** sistema de producció d'aliments de qualitat mitjançant mètodes respectuosos amb la salut humana i el medi ambient. Aquest sistema minimitza l'ús de productes agroquímics i d'adobs en la producció d'aliments. La qualitat i la seguretat dels productes es garanteix mitjançant una certificació oficial.
- **Agricultura biodinàmica:** mètode d'agricultura ecològica que treballa d'acord amb les energies de la vida i cerca una relació suposadament correcta entre l'home i la terra, procurant assegurar la salut del sòl i les plantes. Els adobs en aquesta agricultura no poden estar originats per síntesi química i són fabricats amb un sistema propi i especial.
- **Denominació d'origen - DO:** indicació geogràfica que garanteix l'origen i la qualitat d'un vi que està elaborat a partir d'unes determinades varietats i amb pràctiques vinícoles, enològiques i d'envelliment establertes prèviament.
- **Denominació d'origen protegida - DOP:** indicació geogràfica que designa un producte agrícola o alimentari originari del lloc en qüestió, la qualitat o característiques del qual depenen directament del medi geogràfic on es produeix, compresos els factors naturals i els factors humans. La producció, l'elaboració i la transformació del producte s'han de realitzar a la zona geogràfica delimitada. La reglamentació és similar a la denominació d'origen, però se n'exclouen els vins i les begudes espirituoses, excepte el vinagre de vi.

- **Indicació geogràfica protegida – IGP:** denominació que s'aplica a un producte agrícola, alimentari o d'un altre tipus, que posseeix un origen geogràfic determinat i que té alguna qualitat o reputació relacionada amb aquest indret.
- **Marca Q:** certificació oficial atorgada pel Departament d'Agricultura, Ramaderia i Acció Rural de la Generalitat de Catalunya a un producte agroalimentari que compleixi àmpliament les normatives vigents de qualitat i que es diferencia d'altres productes similars pel que fa a les matèries primeres, procés de producció, mètode d'elaboració o obtenció de manera que això es tradueix en unes millors característiques físiques, químiques o organolèptiques.
- **Slow Food:** moviment ecogastronòmic que promou un nou concepte de gastronomia entesa com una expressió d'identitat i cultura. Aquest moviment va néixer a Itàlia a l'any 1986 com a reacció al menjar ràpid i, posteriorment, es va estendre arreu del món. Proclama preservar la cuina cultural, les plantes i les llavors associades, els animals domèstics, i el cultiu en una ecoregió. També s'utilitza com a marca aplicable als aliments locals i regionals d'alta qualitat procedents de cultius basats en mètodes tradicionals i sostenibles.
- **Grup de consum:** grup de persones que s'organitzen per comprar aliments directament a l'agricultor o productor de forma regular i conjunta. Els productes són variats i van des de la fruita i les verdures fresques fins a productes elaborats. S'estableix així un sistema de compra directa en circuits curts fora dels grans canals de distribució. Pot agrupar persones consumidores i/o productores.
- **Cistella ecològica:** mètode de compra, habitualment, de productes hortícoles ecològics de temporada. La cistella és un sistema tancat on el consumidor es compromet a l'adquisició periòdica d'una selecció d'aliments feta pel productor en funció dels productes que hi ha al camp. Aquest sistema té l'avantatge d'oferir una demanda estable i assegurada al productor, fet que li permet planificar la producció. D'altra banda, el consumidor té la seguretat d'adquirir un producte ecològic, de qualitat i de proximitat. L'eliminació dels intermediaris reverteix en el benefici econòmic de les dues parts.

Bibliografia

- Agricultura ecològica: mapa de conreus [en línia]. Consorci de Gallecs [consulta: 28 d'abril de 2015]. Disponible a: <<http://www.espairuralgallecs.cat/ca/que-pots-trobar/agricultura-ecologica/mapa-de-conreus.htm>>
- “Can Boget, a Corró d'Avall: tradició familiar i productes de qualitat” dins *Butlletí municipal de Les Franqueses del Vallès: Bellavista, Corró d'Amunt, Corró d'Avall, Llerona, Marata*, maig 2012, núm. 70, p. 10-11.
- *Compra a pagès*. Barcelona: Consorci de Comerç, Artesania i Moda de Catalunya (CCAM), 2010.
- *De Catalunya al plat: guia dels productes agroalimentaris de casa nostra*. Barcelona: Generalitat de Catalunya. Departament d'Agricultura, Alimentació i Acció Rural, 2008.
- *Estudio agrícola del Vallés: 1874*; edició a cura de Ramon Garrabou, Jordi Planas. Granollers: Museu de Granollers, 1998.
- Font, Isidre; Redó, Salvador. *El camp de Catalunya*. Manresa: Ed. Intercomarcals, 1994.
- García, Begoña. *El cistell local: guia per a comprar aliments de quilòmetre zero a Catalunya*. Barcelona: Serbal, 2013.
- Garriga, J. *Descobrim la qualitat dels productes catalans: la nostra dieta mediterrània*. Barcelona: Generalitat de Catalunya. Departament d'Agricultura, Ramaderia i Pesca. Servei de Comunicació i Informació: Prodeca, 1993.
- Guil, Antoni. “La Tenda del Pont” dins *CEM: Butlletí del Centre d'Estudis de Montmeló*, 2000, núm. 4, p. 47-65.
- “Un municipi per menjar-se'l: conreant per paladars cultivats” dins *Butlletí municipal de Les Franqueses del Vallès: Bellavista, Corró d'Amunt, Corró d'Avall, Llerona, Marata*, juny 2012, núm. 71, p. 10-11.
- Nogué, Pep. *Cuina amb denominació d'origen: receptes amb arròs del Delta de l'Ebre, avellana de Reus...* Valls: Cossetània, 2014.
- *Palou: Pla estratègic 2025* [en línia]. Granollers: l'Ajuntament, 2015 [consulta: 28 d'abril de 2015]. Disponible a: <http://www.granollers.cat/sites/default/files/pagina/2015/04/01_pla_estrategic_de_palou_document.pdf>

- *Palou: Pla estratègic 2025: annexos* [en línia]. Granollers: l'Ajuntament, 2015 [consulta: 28 d'abril de 2015]. Disponible a: <http://www.granollers.cat/sites/default/files/pagina/2015/04/01_pla_estrategic_de_palou_document.pdf>
- “Passes cap a la reactivació agrària de Palou” dins *Butlletí Municipal de Granollers*, abril 2014, núm. 117, p. 4-6.
- *Pla d'acció per a la biodiversitat cultivada a Catalunya*. Barcelona: Generalitat de Catalunya. Subdirecció General d'Agricultura, 2013.
- Planas Herrero, Vicenç. *Produïm i consumim productes de Palou: versió curta* [en línia]. Granollers: l'Ajuntament, Granollers Mercat, 2013 [consulta: 28 d'abril de 2015]. Disponible a: <<https://prezi.com/j9x460hcxafc/produim-i-consumim-productes-de-palou-versio-curta/>>
- Planas Herrero, Vicenç. *Produïm i consumim productes de Palou: anàlisi de l'activitat agrària a Granollers*: 2013 [en línia]. Granollers: l'Ajuntament, Granollers Mercat, 2013 [consulta: 28 d'abril de 2015]. Disponible a: <https://prezi.com/62-1xbf24_xf/produim-i-consumim-productes-de-palou-2013/>
- *Productes de la terra*. Barcelona: Generalitat de Catalunya, Departament d'Agricultura, Ramaderia i Pesca, 2003.
- Sabatés, Josep (Pep Salsetes). *La cuina de les quatre estacions*, 3a ed. Sant Cugat del Vallès: Rourich, 2005.
- Sabatés, Josep (Pep Salsetes). *La cuina dels vallesans: receptes i productes de la terra*. Sant Vicenç de Castellet: Farell, 2015.
- *Vallès, terra de llegums!* [pòster]. Granollers: Consell Comarcal Vallès Oriental, Llavors Orientals, 2014.

Adreces d'interès

Actualment, el nombre de productors i associacions relacionats amb la producció i distribució dels productes de la terra al Vallès Oriental s'ha incrementat considerablement. Per aquest motiu, oferir una llista exhaustiva de tots els agents és una tasca difícil.

A continuació, us proposem alguns enllaços que us permetran començar a estirar el fil i endinsar-vos en el tema.

Per saber-ne + consulteu:

- El treball del **Consell Comarcal del Vallès Oriental** en relació als productors, cuina i productes de la terra de la comarca és visible a través del seu bloc que aplega nombrosa informació:

<https://productesdelvalles.wordpress.com/>

<http://www.turismevalles.net/cat/gastronomia/3.html>

- El **Banc de Llavors del Vallès Oriental**, projecte de recuperació i difusió de varietats locals:

<http://www.llavorsvallesoriental.cat/>

- La **Gastroteca: l'aparador de la gastronomia i els productes agroalimentaris locals** també disposa d'una guia de pagesos que comercialitzen directament:

<http://www.gastroteca.cat/ca/compra-a-pages/>

- El Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca, Alimentació i Medi Natural també té un apartat dedicat a la **Biodiversitat cultivada**:

http://agricultura.gencat.cat/ca/ambits/agricultura/dar_biodiversitat_cultivada/

- **Cardedeu en Transició**, aquesta web gestionada per un col·lectiu local disposa d'un mapa on és possible ubicar productors, associacions i altres iniciatives de la comarca:

<https://cardedeuentransicio.wordpress.com/mapes/mapa-de-consum/>

Biblioteques municipals del Vallès Oriental

Si esteu interessats en consultar les fonts recollides en aquesta guia us podeu adreçar a la biblioteca municipal més propera.

Per saber-ne + consulteu:

- Prestatge de Cuina i vins de la Biblioteca virtual és l'aparador virtual que fa ressò de l'actualitat sobre el tema i dels continguts que en generen les biblioteques. Hi trobareu apps, notícies, webs, activitats, recomanacions...

<http://bibliotecavirtual.diba.cat/cuina-i-vins>

- Catàleg del fons de la Xarxa Biblioteques Municipals on podeu consultar la localització dels documents d'aquesta guia.

<http://aladi.diba.cat/>

Per visualitzar el fons de cuina algunes biblioteques han creat centres d'interès (CI). La Biblioteca Can Pedrals disposa també d'una especialització sobre productes de la terra. Complementàriament moltes d'aquestes biblioteques participen en esdeveniments i organitzen activitats de difusió al voltant de la temàtica.

- **Aiguafreda.** Biblioteca Lluís Millet i Pagès
- **L'Ametlla del Vallès.** Biblioteca Josep Badia i Moret
- **Bigues i Riells.** Biblioteca - CI
- **Caldes de Montbui.** Biblioteca
- **Canovelles.** Biblioteca Frederica Montseny
- **Cardedeu.** Biblioteca Marc de Vilalba - CI
- **Les Franqueses.** Biblioteca
- **La Garriga.** Biblioteca Núria Albó - CI
- **Granollers.** Biblioteca Can Pedrals - CI i especialització en productes de la terra
- **Granollers.** Biblioteca Roca Umbert - CI
- **La Llagosta.** Biblioteca
- **Lliçà d'Amunt.** Biblioteca Ca l'Oliveres
- **Llinars.** Biblioteca
- **Martorelles.** Biblioteca Montserrat Roig - CI
- **Mollet del Vallès.** Biblioteca Can Mulà - CI
- **Montmeló.** Biblioteca La Grua
- **Montnegre.** Bibliobús
- **Montornès.** Biblioteca
- Pareds del Vallès. Biblioteca Can Rajoler
- **La Roca del Vallès.** Biblioteca - CI
- **St. Antoni de Vilamajor.** Biblioteca
- **St. Celoni.** Biblioteca l'Escorxador - CI
- **St. Feliu de Codines.** Biblioteca Joan Petit i Aguilar
- **St. Fost de Campsentelles.** Biblio@teneu
- **Sta. Eulàlia de Ronçana.** Biblioteca Casa de Cultura Joan Ruiz i Calonja
- **Sta. Maria de Palautordera.** Biblioteca Ferran Soldevila
- **Vilanova del Vallès.** Biblioteca Contravent - CI



biblioteques
de granollers



Diputació
Barcelona

*Xarxa de Biblioteques
Municipals*

Biblioteca Can Pedrals

Espí i Grau, 2

Tel. 93 879 30 91

bcp@ajuntament.granollers.cat

Matí: de dimarts a dissabte, de 9.30 h a 14 h

Tarda: de dilluns a divendres, de 15.30 h a 20 h

Dissabte, de 9.30 h a 14 h

Biblioteca Roca Umbert

Enric Prat de la Riba, 77

Tel. 93 860 44 50

bru@ajuntament.granollers.cat

Matí: dimecres i divendres, de 10 h a 14 h

Tarda: de dilluns a divendres, de 15 h a 20 h

Dissabte, de 15.30 h a 20 h

Més informació a:

bibliotecavirtual.diba.cat

www.granollers.cat

www.rocaumbert.cat

wp.granollers.cat/lablletresimatges

