

## Un miler de persones han participat en els actes de la segona Festa del Tomàquet

*La festa va néixer l'any passat amb l'objectiu de donar a conèixer els productors de l'horta bagenca i les diferents varietats de tomàquet que conreen*



El cuiner manresà Jordi Cruz va inaugurar la Festa del Tomàquet d'enguany | Gedi

La Festa del Tomàquet clou amb èxit la segona edició. Un total de 986 persones han participat en les diverses activitats programades entre el 19 i el 28 de juliol; a part dels actes que s'han realitzat durant el Mes del Tomàquet, com els 20 restaurants que hi van col·laborar i els voluntaris que van assistir a la Gran Tumatada aquest dimarts, 28 d'agost. Aquest èxit d'assistència demostra el gran potencial de l'horta de la comarca i l'interès creixent per part de la ciutadania per consumir productes locals i de proximitat.

La Festa del Tomàquet ha estat organitzada des de les regidories d'Entorn Natural, Comerç i Mercats i Ocupació de l'Ajuntament de Manresa, en col·laboració amb les associacions, productors i institucions de l'Escola Agrària de Manresa, la revista Proper, el Parc de la Sèquia, Món Sant Benet, MengemBages, BagesImpuls i tècnics de l'Associació de Defensa Vegetal del Bages.

El conjunt de les 11 activitats organitzades ha tingut molt bona resposta per part de la ciutadania. D'entre aquestes, convé destacar el tret de sortida, la xerrada inaugural amb el cuiner Jordi Cruz, que va fer una demostració de múltiples maneres de cuinar els tomàquets i reflexions sobre la qualitat dels productes locals, en un acte amb l'assistència de 130 persones. La caminada per l'horta de Viladordis per conèixer a tres productors de la zona va aplegar 72 persones, que van poder conèixer tres models de producció ben diferents i representatius de la diversitat de productors i productes del Bages. El sopar degustació al Parc de la Seu, cuinat per quatre restaurants de la comarca, també va exhaurir els 100 tiquets previstos, i va oferir als assistents

vuit tapes que van ser molt ben valorades.

Pel que fa als tallers, 35 persones van participar en el showcooking i van conèixer de ben a prop com elaborar plats ben sofisticats amb tomàquets; 42 persones van reflexionar i debatre a la jornada de l'Ateneu Cooperatiu sobre 'Producció i consum agroecològic: el canvi d'escala com a mesura de sostenibilitat?'; 24 persones van assistir a la jornada tècnica sobre el conreu del tomàquet i van visitar els horts de Sant Benet; i 30 més van assistir a la presentació de la Guia del Tomàquet del Bages, amb demostració inclosa d'alguna de les receptes que proposa.

Un dels plats forts de la festa, el Mercat del Tomàquet, va agrupar a 10 productors de la comarca i va atreure diversos centenars de persones interessades pels tomàquets de la comarca. Els productors van atendre a un total de 615 persones, entre la tarda de divendres i el matí de dissabte. D'aquestes, 145 van interessar-se per continuar comprant hortalisses als productors al llarg de l'any. Igualment, 63 persones van participar en els 3 tallers que es van organitzar dissabte al matí, sobre elaboració de quètxup, extracció de llavors i tast de tomàquets.

Al llarg del Mercat del Tomàquet, amb el reclam d'un lot de productes de la comarca com a premi, es van recollir 370 tiquets de persones que havien comprat productes locals en les botigues de la ciutat que participen de la campanya 'Aquí productes locals?', iniciada el passat mes de juny; així com dels productors de tomàquet de la mateixa plaça. D'aquesta manera, es va incentivar la promoció mútua entre les botigues de la ciutat i els productors de la Festa del Tomàquet. De les persones que van dipositar els tiquets, la majoria eren de Manresa, però també n'hi havia 35 de la resta de la comarca, 9 de la resta de la Catalunya Central, 2 del Vallès Occidental i 8 del Barcelonès. Aquestes dades mostren com aquesta festa, a part d'atreure els propis ciutadans de Manresa, que són l'objectiu prioritari de la iniciativa, també atreu a visitants de fora la ciutat.

Finalment, 12 bars i restaurants van participar del Pinxo Pote Tomaquer, una nit de tapes elaborades amb tomàquets de la comarca pel Centre històric de Manresa. Una desena de voluntaris van participar, un any més, a la Gran Tumatada de Can Poc Oli que té per objectiu collir tomàquets i seleccionar llavors per a la conservació i divulgació de varietats locals pel projecte Esporu de l'associació L'Era. Finalment, al llarg del mes d'agost, 20 restaurants hi van col·laborar i van obtenir un retorn satisfactori per part dels clients, ja que van valorar molt positivament la qualitat i el gust dels tomàquets de la comarca, elaborats de maneres ben diverses.

La segona Festa del Tomàquet clou amb unes xifres que superen de llarg les expectatives dels organitzadors. És una aposta principal de la regidoria d'Entorn Natural de l'Ajuntament de Manresa per a la promoció dels productes locals, que vol contribuir decididament a enfortir el sector agroalimentari de la comarca, donant a conèixer la bona feina que estan fent els diferents productors; tant aquells que fa dècades que s'hi dediquen, com els diversos joves pagesos que s'han animat a treballar la terra en els darrers anys. Aquest potencial agrícola, sumat a la creixent sensibilització de la ciutadania per a una alimentació saludable i unes compres conscients, permeten abordar amb optimisme la molta feina que queda per fer amb l'objectiu de què cada cop hi hagi més persones que consumeixin productes locals i, d'aquesta manera, els pagesos i grangers de la comarca es puguin guanyar millora la vida.