

# Santa Eulàlia torna a omplir-se de tomàquets de varietats antigues

*El municipi acull el 25 d'agost i el 8 de setembre la tercera Fira del Tomàquet del Vallès*

Programa de la Fira

*La segona edició de la Fira es va celebrar a Santa Eulàlia amb èxit. Foto: Aj. Santa Eulàlia de Ronçana*

Santa Eulàlia de Ronçana acull per tercer any consecutiu al Centre Cívic La Fàbrica la Fira del Tomàquet del Vallès, dedicada a les varietats locals d'aquest fruit que antigament es cultivaven a la nostra comarca i que diversos productors van recuperar i tornar a cultivar ara fa tres anys. A la Fira es podrà conèixer de prop el procés de recuperació d'aquestes llavors antigues, gràcies a la recerca portada a terme pel cuiner i gastrònom Pep Salsetes i l'Associació Llavors Orientals. A més, es podrà visitar l'Hort de l'Espelt, un hort experimental on es recuperen varietats antigues de tomàquets, de mongetes i d'altres productes d'horta.

També es podran degustar aquestes varietats en tastos organitzats per l'Slow Food Vallès Oriental (un tast conduït pel mateix Salsetes) i comprar tomàquets, pa i oli als productors, sense intermediaris. A més, s'oferiran activitats lúdiques, com ara el taller d'art per a nens i adults, i activitats formatives com la conferència sobre el Cultiu del cànem industrial, impartida per Gil Gorchs, professor de l'Escola Superior d'Agricultura de la UPC. També s'organitzarà el taller Plantes que curen plantes, sobre plantes verdes de prevenció de plagues, plantes depredadores i diferents preparats de cocció per la curació de les plantes que impartiran Bárbara López i Núria Escric, de Llavors Orientals.

Gràcies a la col·laboració de l'Ajuntament de Santa Eulàlia de Ronçana, Pep Salsetes, Llavors Orientals i Slow Food Vallès Oriental, s'ha pogut repetir aquesta cita anual, organitzada pel Consell Comarcal del Vallès Oriental, amb el suport econòmic de la Xarxa Productes de la Terra de la Diputació de Barcelona.

Gaudir de les varietats antigues de tomàquets del Vallès Oriental