

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



Primera trobada de la comunitat de cuiners del Vallès Occidental. | Cedida.

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".

Una de les primeres accions ha estat la creació 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. La primera trobada ha servit per fer un tast de tomàquets i 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 Pinyero.

