

# Olot promou les varietats tradicionals de poma de la comarca entre els més joves

## Alumnes de l'Escola Bisaroques compren la fruita al mercat i faran un taller de compota

ACN | OLOT

Donar a conèixer les varietats tradicionals de poma de la Garrotxa i fomentar-ne el seu consum és el principal objectiu del projecte 'Km 0 a les escoles', que aquest dilluns ha arrencat a Olot amb alumnes de l'Escola Bisaroques. Ho promou el grup Leader ADRINOC i la Fundació Garrotxa Líder amb l'ajut de l'Associació de productors agroecològics de la Garrotxa, Tràmec. Els alumnes han comprat aquesta fruita al mercat setmanal que es fa els dilluns i aquest divendres està previst que facin un taller de compotes per aprendre a cuinar-la i descobrir els sabors. La fruita prové dels arbres que hi ha al Parc Natural de la Zona Volcànica de la Garrotxa des del 1992. Majoritàriament s'han recuperat varietats tradicionals de poma, pera, pruna i cirera –fins a 123 varietats diferents-. Actualment es poden comprar als mercats locals de cinc municipis.

Fa dos anys que les varietats de fruita tradicionals recuperades pel Centre de Conservació de Plantes Cultivades de Can Jordà es poden trobar al mercat d'Olot, a la parada que cada dilluns té l'Associació de productors agroecològics de la Garrotxa, Tràmec. El fruiterar es troba a Santa Pau, al cor de la Fageda, repartit en unes 4 hectàrees. La seva recollida es va iniciar l'any 1990 amb la idea de recuperar sobretot aquelles varietats que estaven en perill d'extinció. "Són varietats que tenen gustos i aromes que s'havien perdut; la gent gran les recorda perquè es cultivaven a les cases de pagès", explica el director del Parc Natural de la Zona Volcànica de la Garrotxa, Xavier Puig. Del que es tracta, afegeix, és de recuperar i conservar l'"agrodiversitat" –la diversitat genètica- però també els seus usos a nivell gastronòmic i cultural. Majoritàriament s'han recuperat varietats tradicionals de poma, pera, pruna i cirera –fins a 123 varietats diferents-.

Aquest dilluns, alumnes de primària de l'Escola Bisaroques han après més coses d'aquestes varietats en el marc del projecte 'Km 0 a les escoles'. Una nova pota que s'afegeix aquest any al projecte impulsat per primer cop pel grup Leader ADRINOC i la Fundació Garrotxa Líder amb l'ajut de de Tràmec. Els nois han pogut conèixer les diferents varietats de poma que es cultiva a la finca de Santa Pau, com ara la camosa, la reineta daurada, la reineta de xampanya, la poma de raïm o la terrera. Aquesta setmana ho tractaran a l'escola. Demà visitaran el fruiterar de Can Jordà i divendres faran un taller de compota de pomes a l'escola. L'objectiu final és contribuir a la conservació d'aquestes veritats tradicionals, un patrimoni natural i cultural que la comarca està decidida a mantenir.

Actualment, la fruita de la finca es comercialitza a cinc mercats diferents: Besalú (Dimarts); La Canya (Dissabte); Olot (dilluns); Mieres (Dissabte) i Banyoles (Dimecres).

Font del document:

[http://www.diaridegirona.cat/comarques/2015/11/09/olot-promou-varietats-tradicionals-poma/752232.html?utm\\_source=rss](http://www.diaridegirona.cat/comarques/2015/11/09/olot-promou-varietats-tradicionals-poma/752232.html?utm_source=rss)