

Descobrir quin gust tenen les pomes de sempre de la comarca de la Garrotxa

Els alumnes de diverses escoles de la comarca van a mercat per conèixer les varietats i tastar-les

La iniciativa és del parc natural i l'associació Tràmec



El grup d'alumnes de les Bisaroques, ahir, al mercat setmanal d'Olot. Foto: EL PUNTAVUI.

A vegades les coses més evidents no són les més habituals. Fa 23 anys, el Parc Natural de la Garrotxa potser va ser visionari i va decidir preservar espècies autòctones vegetals creant el Centre de Conservació de Plantes Cultivades de Can Jordà, on, entre altres coses, hi ha un fruiterar. Dues dècades després, els aliments de quilòmetre zero, paradoxalment, estan de moda. Els tècnics del parc, per mitjà de l'empresa d'educació ambiental Tosca, no obstant això, volen que aquests productes tornin a la quotidianitat. Per això s'ha posat en marxa un programa per fer conèixer als escolars de la comarca de la Garrotxa aquests aliments i per acostumar-los a anar als mercats on es poden trobar. Ahir es va iniciar aquesta

campanya amb la visita d'un grup d'alumnes de l'escola Volcà Bisaroques d'Olot al mercat setmanal de la ciutat.

És una de les accions del projecte Km 0 a les escoles, promoguda pel grup Leader Adrinoc i la Fundació Garrotxa Líder, en el marc del projecte Gestió Sostenible Rural Garrotxa, territori intel·ligent, i té com a objectiu, a part de donar a conèixer als nens i nenes de la comarca els productes de proximitat, recuperar els seus sabors per a aquest públic novell. Els alumnes treballaran aquesta setmana el tema de les varietats antigues de pomes i avui visiten el fruiterar de Can Jordà.

La col·laboració del parc natural i Tràmec, l'associació de productors agroecològics de la Garrotxa, fa possible que les pomes collides en aquest fruiterar es trobin en alguns mercats. A part del seu gust, aquestes pomes s'utilitzen com a ingredients de plats tradicionals o per fer-ne melmelades. Es tracta de pomes de varietats tradicionals com la camosa, del ciri, la reineta daurada, la reineta de xampanya, la poma de raïm o la terrera.

Publicat a:

-El Punt Avui. Comarques Gironines 10-11-2015 Pàgina 16

Font del document:

http://www.elpuntavui.cat/noticia/article/1-territori/11-mediambient/913438-descobrir-quin-gust-tenen-les-pomes-de-sem-pre-de-la-comarca-de-la-garrotxa.html?piwik_campaign=rss&piwik_kwd=nacional&utm_source=rss&utm_medium=nacional&utm_campaign=rss&f=El+Punt+Avui