

Experts destaquen la qualitat de la castanya fresca del Montseny

Viladrau vol superar els 20.000 visitants amb la 23a Fira de la Castanya del cap de setmana



El centre de manipulació de la castanya de Viladrau, on es rep i es fa la tria del producte.

El Centre de Manipulació de la Castanya [<http://www.diaridegirona.cat/tags/castanyes.html>]de Viladrau treballa de manera intensa per poder atendre tots els encàrrecs que han rebut fa dies, però també aquells que van arribant a mesura que s'acosta la tradicional festa de la castanyada. El centre gestiona unes divuit finques dels boscos a la muntanya del Montseny [<http://www.diaridegirona.cat/tags/montseny.html>]-tres més que l'any passat- i recull a mà aquest fruit sec de quilòmetre zero. Van

començar recollint 500 quilos i l'any passat van arribar a les nou tones. Aquest any esperen que aquesta xifra es mantingui i, fins i tot, pugui créixer una mica.

El director del Centre de Manipulació de la Castanya de Viladrau, Joaquim Solé, va destacar la qualitat «excel·lent» del fruit que enguany estan recollint del bosc. Encara que la sensació pugui ser que aquest estiu ha estat molt més sec que anys anteriors, la veritat és que al Montseny han caigut pluges puntuals. «Hi ha una dita que diu que el castanyer a l'agost vol estar al forn i al setembre ha d'estar a l'obra», en el sentit que li cal molta calor a l'estiu, però després també li cal una mica de pluja, va explicar Solé. I precisament aquestes són les condicions que s'han donat als boscos del Montseny. «Molta calor a l'estiu i sis pluges al setembre», va assenyalar l'expert en castanyes.

Precisament, la pluja que ha caigut ha servit «per omplir la castanya», cosa que ha donat una qualitat «increïble» al fruit, va explicar Joaquim Solé. Tot i que són optimistes que això els pugui repercutir en qüestions de volum de producció, també va reconèixer que la temporada de la castanya s'ha avançat uns dotze dies i, pel fet d'estar més plena i el seu pes, també el temps de caiguda es reduirà. D'altra banda, independentment de la qualitat d'origen de la castanya, un factor que intervé en la qualitat final del producte és, precisament, la rapidesa amb què el fruit arriba al client final, «i això és una cosa que hem après amb els anys d'experiència», va destacar el director del centre.

El consum de castanya collida al Montseny enguany es preveu que pugui augmentar, també pel fet que arreu de l'estat espanyol les condicions han estat molt extremes i sense pluges, cosa que ha afectat la producció. De fet, Solé va explicar que hi ha productors que podien estar venent 20 tones de castanya l'any passat i enguany en

produiran 500 quilos. «Així d'exagerat», va assenyalar.

Viladrau espera rebre més de 20.000 visitants durant tot el cap de setmana amb motiu de la Fira de la Castanya. Una de les novetats d'enguany és que s'ha engegat una campanya gastronòmica de la castanya que involucra els restauradors de Viladrau però també del col·lectiu Osona Cuina, perquè durant un mes elaborin plats elaborats amb la castanya de Viladrau. Per Solé, aquest és un bon camí cap a la desestacionalització d'aquest fruit sec.

Font del document:

http://www.diaridegirona.cat/comarques/2017/10/27/experts-destaquen-qualitat-castanya-fresca/875586.html?utm_source=rss