´És farina de Girona´ preveu recollir més de mil tones de blat

Pagesos de la Garrotxa s'han afegit a la campanya, que aquest any arriba a les 308 hectàrees de conreu



Un distintiu d´"És farina de Girona" farà saber que l´establiment fa pa amb la farina d´aquest any.

GIRONA | ACN

El projecte "És farina de Girona", que aplega flequers i pagesos de la demarcació, preveu recollir més de 1.000 tones de blat en la collita d'enguany. Entre les novetats de la nova campanya, destaca la incorporació dels pagesos de la Garrotxa, de manera que ja són cinc les comarques on es conrea aquest blat, com són Gironès, Alt i Baix Empordà i Pla de l'Estany. En total, 179 parcel·les i 308 hectàrees de conreu, vuit més que l'any passat. Enguany ja són més d'un centenar de punts de venda que ofereixen pa fet amb "És Farina de Girona". Alguns flequers artesans de Barcelona també s'han afegit al projecte i per tant també ofereixen el Pa de Girona.

L'IRTA Mas Badia ha fet una selecció de varietats de blats a conrear d'acord amb les característiques dels camps escollits. Entre les conegudes com a varietats de força, s'inclou la Galera, Valbona per És Farina de Girona, I Florence Aurora per el Pa de la Tramuntana (només conreada als Aiguamolls de l'Empordà). I com a varietats de força mitjana s'ha seleccionat Nogal, Galeón, Dollar i Soissons.

Amb la incorporació de més superfície, 308 hectàrees en total -l'any passat van ser unes 300-, la collita d'enguany es preveu que sigui superior a 1.000 tones de blat. Els pagesos de la Garrotxa s'han incorporat per primer cop al projecte i se sumen així als productors que ja hi havia a quatre comarques, com són el Gironès, Alt Empordà, Baix Empordà i el Pla de l'Estany.

Una altra de les novetats d'enguany és que els Flequers Artesans de les Comarques Gironines comptaran amb un nou distintiu de la Collita, on s'identifica a cada establiment que està fent pa amb la farina d'aquest any. El distintiu estarà enganxat al rètol d'agremiat de cada establiment.

El col·lectiu compta amb altres elements diferenciadors, com són les bosses de paper per posar el pa fet amb "És Farina de Girona", una etiqueta feta amb pa d'àngel per a identificar el Pa de Tramuntana, i a més aquesta setmana vinent les fleques que disposin d'"És Farina de Girona" mostraran als seus clients un cartell on diu "Pa amb nom i Cognoms" amb imatges, i especificant els pagesos, les farineres i els flequers. Els impulsors del projecte subratllen que el que es vol és donar a conèixer que el pa "està fet amb l'art i dedicació de la gent del nostre territori". Enguany ja són més d'un centenar de punts de venda que ofereixen pa fet amb "És Farina de Girona".

Font del document:
http://www.diaridegirona.cat/comarques/2014/02/20/farina-girona-preveu-recollir-mes/657310.html?utm_source=rss