Les pluges fan perdre a l'Alt Empordà el 75% de la cirera primerenca

La vintena de productors confien que si el temps no ho esguerra trauran al mercat el cap de setmana varietats de «molt bona qualitat»



Les pluges fan perdre a l'Alt Empordà el 75% de la cirera primerenca

TERRADES | ACN / DDG

La vintena de productors de cirera de l'Alt Empordà viuen aquests dies pendents del cel. Si el temps no ho esguerra, a finals de setmana trauran al mercat diverses varietats «de molt bona qualitat», que els permetran salvar una temporada que ha arrencat amb regust agredolç. I és que les pluges dels darrers quinze dies han malmès tres quartes parts de la varietat primerenca, un 75% de la collita. El Consell Comarcal de l'Alt Empordà vol crear un segell de qualitat perquè el consumidor identifiqui l'origen d'aquesta fruita de proximitat, collida a Terrades, Llers, Les Escaules i Boadella. Per promocionar la cirera altempordanesa, agricultors i restauradors de la zona van celebrar ahir la festa «Remena'm la cirera», amb una entrega de guardons i tastets.

«Si el temps és bo, traurem a finals de setmana una cirera molt bona», ha pronosticat l'alcalde de Terrades, Isidre Felip, que també és productor local. Els municipis de Terrades, Llers, Les Escaules i Boadella acumulen prop de 80 hectàrees de camps de cirerers. Sense concretar xifres de producció anual, els agricultors recorden que la cirera només roman un mes i mig al mercat. Hi ha 23 pagesos que la recol·lecten a l'Alt Empordà. Es tracta d'una fruita que distribueixen arreu de les comarques gironines a Mercabarna i, fins i tot, al mercat majorista de Saint Charles, a Perpinyà. Els compradors «valoren» aquest producte de proximitat, en opinió d'Isidre Felip. Per això, el sector treballa colze a colze amb el Consell Comarcal per impulsar un segell de qualitat que permeti identificar l'origen del producte un cop el troben a plaça o en supermercats. La fórmula passaria per reclamar un distintiu d'Identificació Geogràfica Protegida (IGP) o adscriure la cirera als productes alimentaris reconeguts de l'Alt Empordà.

Premis Forquilla
El col·lectiu gastronòmic de l'Associació d'Hosteleria de l'Alt empordà, La Cuina del Vent, ha entregat el Premi Forquilla adreçat a un Col·lectiu, a l'Escola d'Hosteleria de l'Alt Empordà en reconeixement a la tasca formativa. El premi al Proveïdors ha estat per l'empresa Punset; i el Premi per a un membre de Cuina del Vent s'ha entregat a Roser Bronsoms dle restaurant Can Jeroni amb un estàndard de qualitat i una gran dedicació. Les distincions s'han entregat a la Trajectòria Professional: A Lourdes Folguera, que ha estat membre del col·lectiu durant tota la seva història des del Restaurant L'Oca Pintada i que ha deixat a causa de la seva recent jubilació; a Joan Bronsoms (a títol pòstum): un record als 10 anys del seu traspàs i la feina al Restaurant Can Jeroni; i a Teresa Burralló pel seu suport al col·lectiu des dels inicis.

Font del document:
http://www.diaridegirona.cat/alt-emporda/2016/05/24/pluges-perdre-lalt-emporda-75/784839.html?utm_source=rss