L'aposta pels productes de comarques gironines dels paradistes del Mercat del Lleó

Molts paradistes decideixen introduir carn, verdura i fruita ecològica arran de la creixent demanda dels consumidors



L'aposta pels productes de comarques gironines dels paradistes del Mercat del Lleó

GIRONA | LAURA DE QUINTANA

La província de Girona té molts productes coneguts per la seva qualitat i reputació. Tenim, per exemple: la poma i la vedella de Girona, els vins, caves i oli de l'Empordà, les galetes de Santa Coloma de Farners i Camprodon, les anxoves de l'Escala, la gamba de Palamós, la mel de Crespià, els carquinyolis d'Olot, la ceba de Figueres, l'all de Banyoles, l'arròs de Pals, el formatge de la Cerdanya, els fesols de Santa Pau o els bunyols i la botifarra dolça de l'Empordà. Un ampli ventall de productes amb l'etiqueta Denominació d'Origen Protegida (DOP), d'Indicació Geogràfica Protegida (IGP) o la Marca de Garantia.

Però els mercats municipals intenten aprofitar i treure'n el màxim partit, d'aquests productes? S'utilitzen com a eina de potenciació de la província gironina? El Mercat del Lleó de Girona rep cada dia una gran quantitat de ciutadans que passegen pels nou passadissos plens de diferents colors i olors. Té 60 parades classificades pels seus productes en 13 categories: aviram i cacera, carn i xarcuteria, fleca, fruites i verdures, fruits secs i llaminadures, pasta fresca, peix i marisc, pesca salada, plats cuinats, productes de cooperativa, tes i cafès, vins i caves i, per últim, productes diversos.

Gran ventall de producte

Hi ha 12 parades de carn i xarcuteria i cinc d'aviram i cacera i d'elles totes tenen producte gironí. Es pot comprar vedella, pollastre i ànec de Girona, pollastre de Palafrugell, conill de Girona, cavall de Puigcerdà, porc de Riudellots, xai de l'Empordà, xai ecològic de la Garrotxa, entre d'altres. També s'hi troben paó d'Itàlia, pollastre petit de Lleida, cecina de Palència, pernil de Guijuelo, Salamanca i Extremadura, porc de Manresa, botifarró de Granada i embotits de Vic. Pel que fa als formatges vénen de França, Itàlia i Holanda i només en dues parades hi ha formatge de Girona. El pollastre, per la seva banda, també porta segell gironí procedent de Girona i Palafrugell. En el cas de ser ecològic, ja procedeix de Barcelona. Cal recordar que la vedella de Girona té la reconeguda marca d'Indicació Geogràfica Protegida i botifarra dolça Marca de Garantia.

I de la terra gironina passem a les aigües de les platges de la Costa Brava. És ben sabut que la pesca ha estat una de les activitats econòmiques principals de la costa gironina des de fa segles. A més, productes de la nostra

costa com la gamba de Palamós i l'anxova de l'Escala compten amb la reconeguda Marca de Garantia i la Denominació d'Origen, respectivament. Hi ha 10 parades de peix i marisc en el Mercat del Lleó i tots tenen algun producte procedent dels ports de la Costa Brava. Roses, Llançà, el Port de la Selva i Blanes són els municipis de proximitat que més abunden en aquests taulells, així com la gamba de Palamós.

Entre el gel i el peix gironí també s'hi troba una gran varietat de peix procedent de Tarragona -el calamar i el lluçet-, Vigo -lluç i cua de rap-, el musclo del delta de l'Ebre o les navalles de Finisterre. A més aquests comparteixen, aleta amb aleta, taulell amb el salmó de Noruega, l'escamarlà d'Escòcia i el calamar de França. Altres productes que trobem al Mercat del Lleó són la fruita i la verdura, exactament en nou parades. A les parades de pesca salada el bacallà és d'Islàndia, les olives d'Andalusia i Extremadura i les anxoves de Roses. Només una té arròs de Pals.
Poma, ceba i tomata

Girona és una província beneficiada amb una costa rica amb peixos però també disposa en el seu interior de bons camps de terra fèrtil. Per aquest motiu, no és difícil trobar productes de la zona en els taulells de les fruiteries i verduleries del mercat. A banda de la poma, tomata, préssec i enciam de Girona, els bolets de Setcases, la ceba de Figueres o la mongeta de Torroella de Fluvià i Sant Gregori, també trobem la pera de Lleida i Múrcia, la pastanaga de La Rioja, les cireres d'Aragó, el meló i taronja de València i la síndria d'Almeria. Ampliant més els horitzons també tenen notable presència en els taulells del Mercat la taronja de sud Àfrica, la poma i pera de Bèlgica, el mango del Perú, la pinya de Costa Rica i el kiwi de Nova Zelanda.

Un gran ventall de possibilitats en les parades que permet demostrar que els productes comparteixen taulell independentment del seu país de procedència.

Font del document:
http://www.diaridegirona.cat/girona/2016/07/26/laposta-pels-productes-comarques-gironines/795835.html?utm_source=rss