Es crea una aliança per potenciar el fesol de l'ull ros



Imatge de la presentació de l´aliança per conservar el fesol d´ull ros.

Cinc productors de l'Empordà de fesol de l'ull ros, liderats per la Xarxa Tràmec del Consell Comarcal del Baix Empordà, amb la col·laboració l'Ajuntament de Figueres i l'assessorament de l'IRTA Mas Badia, l'Escola Agrària de Monells i la Fundació Institut Català de la Cuina, s'uneixen per potenciar aquesta varietat tradicional de llegum. Aquesta acció públicoprivada busca evitar la desaparició d'aquest llegum típic de l'Empordà i convertir-lo en un actiu per potenciar el desenvolupament del territori i el sector primari.

Ahir es va presentar aquesta campanya amb un vídeo amb la història de quatre productors de l'Empordà que expliquen el fesol de l'ull ros. L'audiovisualt es podrà visionar a partir del dimarts 17 de gener a la web www.baixemporda.cat/cuinadelemporda.

Elisenda Guillaumes, directora dels Serveis Territorials del Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació, va destacar que «no podem deixar perdre aquest llegum tradicional d'alt valor gastronòmic, hem de preservar la biodiversitat de cultius». «Volem estar al costat de les empreses agroalimentàries de la comarca, perquè són el vertebrador del paisatge, són un element molt important per mantenir el paisatge de l'Empordà», va afimar Joan Català, president del Consell Comarcal del Baix Empordà. Segons Lluís Puig, alcalde de Palamós, «en àmbit local el fesol ens ofereix qualitat, proximitat i un diferenciador de l'oferta generalista».

«Productes com el fesol de l'ull ros fa que la cuina de l'Empordà encara sigui més autèntica i original», va remarcar per la seva banda Quim Caselles, cuiner de l'hotel restaurant Casamar de Llafranc.

Font del document:
http://www.diaridegirona.cat/baix-emporda/2017/01/17/crea-alianca-potenciar-fesol-lull/824123.html?utm_source=rss