

L'Alt Empordà, una comarca "excel·lent" en qualitat agroalimentària

La Diputació de Girona presenta els guanyadors de la quarta edició de Girona Excel·lent



El president de la Diputació, Miquel Noguer, i el diputat de Promoció i Desenvolupament Econòmic i Local, Jordi Camps

La quarta edició del concurs per obtenir el segell de qualitat agroalimentària Girona Excel·lent de la Diputació de Girona ja té guanyadors: 79 productes, elaborats per 51 empreses de les comarques gironines. Un total de 313 productes s'han presentat en la quarta edició de Girona Excel·lent. I dels 79 seleccionats, bona part són elaborats per empreses situades a l'Alt Empordà. En concret, són 30 d'aquests productes, xifra que representa un 38 % del total dels guanyadors. Per municipis, l'Escalà i Siurana d'Empordà són els que acaparen més distincions (cinc cadascuna).

Els productes i les empreses destacades són: Ratafia l'Empordanesa de Roicom SA (Garriguella); Kefir d'aigua de fruits mediterrani eco, mató d'ovella, llet d'ovella eco, iogurt natural de vaca - Eco Làctis Peralada de Recuits de l'Empordà SL (Siurana d'Empordà); Posidó d'Emporarom SL (l'Escalà); Gelatina d'all i oli, llonganissa de pagès, botifarra negra, botifarra de perol d'Enric Torrent Navarra (Sant Climent Sescebes); Foie gras extra, Foie gras entier mi-cuit collverd i Foie gras celler collverd de Collverd producte del anec SL (Vilamallà); Serraferran oli d'oliva verge extra d'Oli de Ventalló SL (Ventalló); Anxoves de Roses en sal de Peixos Marplà de hermanos Martínez SL (Roses); Filtes d'anxova en oli, Colatura d'anxova seleccio de primavera, Colatura d'anxova amb oli d'oliva verge extra i Olives manzanilla farcides amb filtes d'anxova de Fill de J.Callol i Serrats SL (l'Escalà); Carpaccio de gamba del Cap de Creus de Pescadors de Roses planta envasat SL (Roses); Vall de Molinàs blanc 2018 de Celler Hugas de Batlle SA (Colera); Blanc de Gerisena 2019 i Dolç de Gerisena - Àmfora de l'Agrícola Garriguella i Rabós, SCCL (Garriguella); Oriol rosat 2019 i Bac de les Ginesteres Vinyes dels Aspres de Joaquim Albertí SA (Cantallops); Babalà - vi negre eixerit 2019 del Celler cooperatiu d'Espolla SCCL (Espolla); Camí de Cormes - Samsó 2017 de Roig Parals SL (Mollet de Peralada); Torre de Capmany - Velles soleres de Pere Guardiola SL (Capmany); i L'eròtic de Roig Parals SL (Mollet de Peralada).

En els dos anys de durada del programa, els productes seleccionats podran utilitzar la marca Girona Excel·lent; es beneficiaran d'accions de promoció i difusió (participant en materials divulgatius, campanyes de comunicació i publicitat, i fires i esdeveniments especialitzats), i també gaudiran de serveis de formació i de treball en xarxa empresarial. El president de la Diputació, Miquel Noguer, i el diputat de Promoció i Desenvolupament Econòmic i Local de la mateixa corporació, Jordi Camps, han presentat els resultats de la nova edició del concurs, que coincideix amb un context social d'interès màxim pels productes de proximitat arran de les sensibilitats sorgides de la situació derivada de la pandèmia. La Diputació va crear el segell Girona Excel·lent l'any 2014 amb l'objectiu de donar suport al sector agroalimentari de la demarcació i, en concret, impulsar-ne, fomentar-ne i difondre'n els

productes.

«Aquest és un moment agredolç per al sector agroalimentari de les comarques gironines. D'una banda, la situació generada per la pandèmia ha fet que reivindicuem més allò que és nostre, l'origen, la tradició i la qualitat. En aquest escenari, pagesos, ramaders, flequers, formatgers, productors de vi i molts altres artesans —i també industrials— del bon menjar han guanyat el nostre reconeixement social. En els moments més crus, quan pràcticament tot estava aturat (i encara ara), els productors ens han proveït i gràcies a ells també hem gaudit. Ara bé, cal recordar també que els seus principals clients (restaurants i bars) fa molts mesos que passen bona part del temps amb la persiana abaixada i, en el pitjor dels casos, han tancat el negoci. Per aquest motiu, ara més que mai, iniciatives com Girona Excel·lent són imprescindibles per al sector agroalimentari de la demarcació», ha destacat el president de la Diputació.

Els tasts a ceguessón la metodologia per valorar i escollir els productes guanyadors. Se'n valora l'aspecte, l'aroma, el gust i l'harmonia. En aquesta quarta edició, hi han participat 41 tastadors representatius del sector agropecuari, la gastronomia i la restauració. Les set jornades de tast han tingut lloc, durant el març, a les instal·lacions del Foodlab - Centre d'Innovació Gastronòmica de Riudellots de la Selva. En cadascuna d'aquestes sessions, s'hi han convidat sis especialistes de prestigi vinculats a la ciència, l'enginyeria, la recerca, la comunicació gastronòmica, la docència, la restauració, el món del vi, la cuina i el comerç d'exquisideses. Els directors tècnics i gastronòmics dels tasts són Salvador Garcia Arbós i Pep Nogué.

Les mesures sanitàries han estat aquest cop especialment exigents a causa de la Covid-19 [\[/tags/coronavirus.html\]](#). De fet, els tasts es van haver d'anul·lar dues vegades, fins que es van poder garantir les condicions adequades per a la seguretat dels assistents. En aquest sentit, abans de cada jornada, els participants es van sotmetre a tests d'antígens. També es van mantenir les distàncies, es ventilava l'espai i es desinfectaven constantment les mans i els estris de treball.

Lestretze categories de productes de la quarta edició del concurs són:

«La incorporació de les fruites seques, les infusions i la mel és una novetat d'aquesta edició. I, en alguns casos, la introducció d'aquestes noves categories al concurs respon a la petició del seu sector. Aquest fet demostra l'interès creixent de les empreses agroalimentàries per incorporar el segell Girona Excel·lent als seus productes, ja que el distintiu els aporta valor afegit. Aquesta tendència reafirma la consolidació del prestigi de Girona Excel·lent com a sinònim de garantia de qualitat i com a plataforma de promoció i expansió dels productes agroalimentaris de la demarcació», ha destacat Jordi Camps. Per adaptar-se a les noves tendències i normatives, també s'han introduït canvis a les categories dels arrossos, les cerveses, els embotits, els lactis i el peix. I, a diferència de l'edició anterior, ja no s'hi inclou el sector de la galeta seca.

Font del document:

https://www.emporda.info/economia/2021/05/05/lalt-emporda-comarca-excellent-qualitat/494846.html?utm_source=rss