El Consell Comarcal de la Selva dona el tret de sortida a la campanya de promoció de 12 productes singulars de la Selva

La Selva | 27/02/2018

S'inicia la campanya de promoció de 12 productes singulars de la Selva amb una primera acció comunicativa vinculada al cava de Blanes

El Consell Comarcal de la Selva, a través del projecte "Localitza. Productes de la Selva", ha iniciat una campanya de promoció dels productes agroalimentaris de la Selva a partir de la identificació i descripció de 12 productes singulars i genuïns de la comarca o d'algun dels seus municipis.

L'objectiu de la campanya és afavorir el posicionament i la diferenciació de la Selva en l'àmbit agroalimentari, explicar la diversitat de productes locals de la comarca fruit d'un territori de contrastos emmarcat entre mar i muntanya i donar a conèixer els petits productors que elaboren aquests productes singulars.

Els criteris per identificar els productes singulars han estat el relat històric (pervivència del conreu o del producte al llarg dels segles), la representativitat (producció important a nivell quantitatiu), la clusterització (concentració d'empreses o establiments que elaboren un mateix producte agroalimentari), la singularitat (producte genuí de la comarca amb poca o nul·la presència en altres àmbits territorials) i la identitat (vinculació del producte amb el territori o la població per motius històrics, culturals i simbòlics). La llista de 12 productes és provisional i n'hi ha diversos més que són susceptibles d'afegir-s'hi més endavant.

S'inicia amb una primera acció comunicativa vinculada al cava de Blanes

Blanes és el bressol del cava gràcies a l'indiano Agustí Vilaret i Cendrich. Després de marxar en plena joventut a Puerto Rico, Vilaret va decidir tornar a Blanes l'any 1865 per comprar la finca de Mont-Ferrant i va elaborar el primer cava de l'Estat espanyol. En aquells moments aquesta vila estava plena de vinyes però la totalitat es destinaven a la producció de vi i aiguardent. Vilaret va saber intuir que Blanes disposa d'alguns elements que la fan idònia pel conreu de la vinya, com

ara els pendents assolellats de les muntanyes i el terreny granític sobre el qual creixen els ceps. A més a més, la presència de la vall de la Tordera, el Mediterrani i la proximitat del Montseny li confereixen una climatologia singular respecte poblacions més properes.

Fins als anys seixanta del segle XX el conreu de la vinya per a l'elaboració de cava es va mantenir constant a Blanes. No obstant això, amb el creixement de la ciutat molts conreus es van acabar perdent.

A partir del 2005 es va produir un ressorgiment del conreu de la vinya gràcies a la creació de Caves Ses Vernes, que van recuperar una antiga vinya al nord de Blanes, a la finca dels Tres Turons. Arrecerats del vent gràcies als boscos de pins i alzines s'hi troben ceps de garnatxa, monastrell, pansa blanca i malvasia. El treball dels ceps es realitza de forma manual, així com també la recollida del raïm, que se sol produir entre mitjans d'agost i principis de setembre.

Caves Laviret va néixer el 2014 i els seus productes reflecteixen la tradició cavista de Blanes gràcies a la producció de caves rosats i blancs. Actualment, Cava Ses Vernes i Cava Laviret donen vida a aquesta Denominació d'Origen Cava, una de les més petites de l'Estat, però tanmateix amb uns estàndards de qualitat molt elevats. Prova d'això són els seus caves que poden arribar a criances de 36 mesos.

El cava de Blanes és present en molts establiments de la Selva i de les comarques gironines. De fet, el cava serveix per acompanyar molts menjars, ja sigui com a beguda o com a ingredient. Tradicionalment s'ha usat per complementar els dolços de la Selva, com ara el mallat de Tossa o les galetes o les neules de Santa Coloma de Farners

El material de campanya es compon d'un mapa de la comarca de la Selva amb una icona per cada producte singular, una fitxa descriptiva per cada producte singular i una o dues infografies per cada producte singular. Aquest material parteix d'una prèvia descripció acurada de les característiques de cada un dels productes: origen, entorn territorial, estudi sensorial, procés d'elaboració, propietats alimentàries i nutritives, sistema comercial...

Els 12 productes alimentaris singulars identificats són:

-Avellana de Brunyola

-Cava de Blanes

-Cerveses artesanes de la Selva

-Dolços de la Selva

-Gamba de Blanes

-Làctics de la plana de la Selva

-Mel de Tossa

-Mongetes de la Selva

-Oli de la Vall d'Arbúcies

-Poma de Vilobí

-Ratafies de la Selva

-Salsafí de la Selva

Cal destacar que els productes singulars de la Selva es mantenen gràcies a l'esforç de desenes de petits productors i elaboradors de la comarca. Molts d'ells ja participen al projecte "Localitza. Productes de la Selva" que impulsa el Consell Comarcal i que pretén afavorir el seu coneixement per part de la població i millorar la seva comercialització, especialment a l'àmbit turístic. En aquest sentit cal destacar el Catàleg de productors de la Selva, que recull la informació de 33 productors i elaboradors agroalimentaris que formen part de circuits directes o curts de comercialització:

-Catàleg de productors (format web): http://www.selva.cat/localitza/productors/

-Catàleg de productors (format pdf): http://www.selva.cat/localitza/wp-content/uploads/Cat%C3%A0leg-de-Productors-de-la-Selva.pdf

Els materials de la campanya s'aniran difonent de manera esglaonada al llarg de les properes setmanes i mesos, amb continguts centrats en un producte singular concret en cada acció comunicativa.

La campanya de promoció dels productes singulars de la Selva és un dels resultats del programa "Desenvolupament local a l'entorn de les varietats agrícoles i els productes singulars de la Selva" subvencionat pel Servei Públic d'Ocupació de Catalunya (dins del Programa de projectes innovadors i experimentals) i ha comptat amb la col·laboració de l'empresa Alicient.

Autor: Redacció