

GUSTOS SINGULARS I DE QUALITAT PER A LA PRIMAVERA

PROPOSTES DE
FINS A TRES
COMARQUES

La Xarxa Productes de la Terra de la Diputació de Barcelona ofereix aliments de tot tipus i típics de cada territori ● Una ruta gastronòmica entre Osona i el Maresme permet gaudir-los ● La varietat i la qualitat en són els trets característics

EDUARD PERICÀS
ocicat@20minutos.es / twitter: @20m
20minutos

L'arribada del bon temps de primavera convoca a fer moltes activitats en les estones d'oci, i sortir a menjar fora és una de les més recomanades per la riquesa gastronòmica de les comarques barcelonines i per la seva varietat. Els paladars que recorrin el territori d'Osona al Maresme aprendran que Barcelona té sabors singulars per a gustos ben diversos. De dolços tradicionals a una de les fruites més atractives, passant per embotits característics. Els punts en comú dels productes agroalimentaris amb què la Diputació proposa entrar en contacte són proximitat i arrelament. També la tradició, la innovació i l'alta qualitat són factors que diferencien i fan únics els productes singulars, una etiqueta amb què la Xarxa Productes de la Terra ha distingit 55 productes dels quasi 3000 que la conformen.

Osona, terra d'embotits distintius. Textura flonja, molla esponjosa, lleuger forne-

jat. Els atributs del pa de pessic de Vic són atractius per fer d'aquest producte de fleca diferencial un esmorzar digne de donar el tret de sortida a la ruta de productes singulars. Abans d'arribar a la capital d'Osona, es pot fer una parada a la segona ciutat de la comarca, Manlleu. Segur que al

55

productes han estat distingits **dels quasi 3.000 que formen la Xarxa Productes de la Terra de la Diputació de Barcelona** per a les recomanacions per aquesta primavera

form-pastisseria Sant Roc n'hi ha emmotllat en porcions, dins de les capsetes que identifiquen aquest pa de pessic, amb la dolçor justa i profunda tradició. Un cop fet, pot arribar el moment de traslladar-se cap a Vic.

Al pensar en aquesta ciutat, a molta gent li vindrà al cap, quasi d'immediat, el renom de la llonganissa pròpia de la Plana. La Indicació Geogràfica Protegida (IGP) Llonganissa de Vic sota la qual es produeix aquest embotit curat és distintiu d'excel·lent qualitat. El sabor singular en què es tradueix val la pena conèixer-lo apropant-se i apreciand el clima que en possibilita l'elaboració. Per assegurar-se que realment és una IGP de Vic, la Casa Riera Ordeix és un valor segur. O bé, voltant per altres municipis de la Plana, com Balenyà (Casa Oms) o Tavèrnoles (Agroalimentària de Savassona), se'n pot trobar fàcilment. Tot i comptar amb el producte estrella, completar un sopar a l'osonenca demana afegir somalla a taula. Es tracta d'un altre embotit curat ben arrelat a la comarca. Familiar de la llonganissa i el fuet, el seu nom en descriu l'aspecte, assecat. De fet, també es coneix com a secallona. Tot i no ser un producte difícil de trobar, hi ha empreses productores de la Xarxa Productes de la Terra que són un va-

La coca de Llavaneres, a dalt a l'esquerra; les maduixes del Maresme, a la seva dreta, i la llonganissa de Vic, just a sota, són alguns dels productes típics del territori on es produeixen. La millor manera de visitar municipis, poder conèixer la tradició gastronòmica i descobrir un munt de gustos i sabors.

FOTOS: CONSELLS COMARCALS D'OSONA I DEL MARESME

lor segur com ara la Cansaladeria-Xarcuteria Fornell i la Cansaladeria-Xarcuteria Roca, totes dues a Vic. Als altres municipis d'Osona també es poden adquirir embotits de qualitat: a Manlleu, Can Cerilles; a Les Masies de Voltregà, Embotits la Gleva; a Santa Maria de Corcó, Embotits la Collsacabra; a Alpens, Embotits Artesanals Camprubí, i a Taradell, la Carnisseria-Cansaladeria Codina.

Vallès Oriental per a tots els gustos. Tot i ser una comarca diferent, el registre gastronòmic és el mateix, ja que el Vallès Oriental també té un embotit singular que val la pena incloure a la ruta de sabors propis de Barcelona: el *ventre d'ossos*. També conegut com a *sac d'ossos* o dels *ossets*, es tracta d'un embotit tradicional de terres vallesanes, sorgit de la matança del porc a les cases de pagès. La composició: ventre, punta de costella, careta de porc, carn de porc, sal i pebre. Necessàriament, ha de fer-se a mà, ja que la costella no permet embotir mecànicament. Aquest particular embotit es pot



menjar guisat amb pèsols o mongetes, panses i prunes o bé amb fideus. Les possibilitats per investigar-lo a la cuina són ben diverses. Un altre producte típic de la comarca i ben diferent de l'embotit és el mató de Caldes. Visitar el municipi és una ocasió per buscar-hi un restaurant de cuina vallesana i demanar-hi aquestes postres artesanes de gran qualitat. Es tracta d'un formatge fresc, tradicionalment fet a partir de llet de cabra o d'ovella. Amb mel i nous o melmelada, resulta tot un clàssic, suau i dolcenc, és un referent de la gastronomia de la comarca. El col·lectiu CUINAVO (www.cuina-vo.cat) és molt útil per buscar propostes de restauració, ja que es dediquen a promoure les singularitats de la cuina vallesana. Una darrera parada gastronòmica a Cardedeu permet tastar els famosos *borregos*. Les pastisseries de la zona, com la Sant Llehi, a Sant Antoni de Vilamajor, en tindran a punt per emportar o bé per fer un berenar a les terres on s'elaboren des de fa més de dos segles. Elaborats a base de fa-

rina, sucre, mantega, ous i matafaluga o aiguardent, de la massa se'n fan barres primes i allargades i es dauren al forn. Un cop trossejades, al tractar-se de pastes dures, se solen menjar acompanyades d'un got de llet o vi dolç.

Dolços úniques del Maresme. Els més llaminers estaran encantats d'avançar cap al Maresme i continuar descobrint productes com ara la coca de Llavaneres. Feta de pasta de full, farcida de crema i recoberta de pinyons i massapà, és tota una insígnia de Sant Andreu de Llavaneres. Tot i tenir l'origen a les revetlles de Sant Joan, amb el pas dels anys qualsevol ocasió que mereixi ser celebrada és un perfecte acompanyament per aquesta coca tan dolça. Una altra dolçor exclusiva del Maresme és la de les maduixes. Sentir l'ambient marítim dels pobles costers d'aquesta comarca és una oportunitat per conèixer, directament sobre les terres d'on sorgeixen, l'aroma intens de la carnositat de les maduixes del Maresme, una fruita singular de la demarcació de Barce-

lona. El clima i les condicions orogràfiques de les zones muntanyoses de la comarca són les idònies per al conreu de la maduixa, que, de fet, ha donat forma al paisatge de molts municipis de l'Alt Maresme. Voltant per Calella (Can Ginesta), Pineda (Cooperativa Agrícola del Maresme SCCL), Arenys de Munt (Enric Majó Ferran; Josep Marpons Horta; Jordi Cantallops), Argentona (Horta Cal Elies) o Sant Pol de Mar (Maduixes.cat), es pot aconseguir, de mans dels productors de la Xarxa Productes de la Terra, unes maduixes de gran prestigi. Especialment, destaca la qualitat de la varietat *pàjaro*. Sigui quin sigui el municipi escollit, trepitjar el territori per tastar els productes gastronòmics és una bona inversió del temps lliure.

+ Propostes a:

<http://productesdelaterra.diba.cat>

[@economieslocals](#)

[diputaciodebarcelona](#)



OCIpèdia



JORNADES DE LA MADUIXA

Fins a finals de maig els municipis de Sant Pol de Mar, Canet de Mar, Sant Cebrià de Vallalta, Sant Iscle de Vallalta, Arenys de Munt, Arenys de Mar, Argentona, Cabrera de Mar, Caldes d'Estrac, Mataró, Montgat, Pineda de Mar i Vilassar de Dalt participen en les Jornades Gastronòmiques de la Maduixa Vallalta.



ALTRES PRODUCTES

Del Vallès Oriental cal tenir en compte que a banda del ventre d'ossos i els *borregos* s'ha de tastar l'oli de varietat Vera, les mongetes, i els tomàquets. Del Maresme, el pèsol de Llavaneres, la Cirera d'en Roca, els Fesols del Maresme i el Calamar d'Arenys. I d'Osona, la castanya, la carbassa i la ceba vigatana són altament recomanables.



PROPOSTES SINGULARS

Les propostes singulars que la Diputació de Barcelona ha preparat de cara a la primavera es poden consultar al web de la Xarxa Productes de la Terra. D'aquesta manera es poden consultar aliments d'altres comarques.

