Vall d'Arbúcies, llavors de futur

Entre el Parc Natural del Montseny i les Guilleries, trobem la Vall d'Arbúcies, una joia de la natura plena de vida i molta història. Un espai per descobrir i gaudir durant tot l'any!

La seva geografia ha permès preservar moltes de les varietats locals que generació rere generació s'han treballat als camps. L'aïllament ha fet possible que sigui una de les zones de Catalunya amb més diversitat conreada, tant d'horta com de fruita.

És per aquest motiu que a la Vall d'Arbúcies s'està fent un esforç per recuperar varietats oblidades i tornar a tastar els sabors propis d'aquesta terra.

Enciams, fesols, mongetes, tomates, pomes i moltes altres varietats que donen color tant als camps com a les taules.

Vall d'Arbúcies, llavors de futur és una iniciativa de l'Ajuntament d'Arbúcies i del Consell Comarcal de la Selva, conjuntament amb la pagesia i els establiments de turisme rural, per recuperar varietats agràries de tradició local.

Aquest projecte és una realitat gràcies a la tasca que ha realitzat en els darrers anys, de manera constant i minuciosa, l'Emili Soms amb la recuperació de varietats antigues de pomeres.

Turisme compromès amb el territori

Els establiments de turisme rural i la pagesia de la Vall d'Arbúcies s'han donat la mà per recuperar algunes de les varietats tradicionals d'horta i fruita. Us les presentem en aquest catàleg perquè les conegueu i les pugueu gaudir.

Si us animeu a visitar la Vall d'Arbúcies i a passar uns dies de descoberta de l'entorn natural, us explicarem tot allò que vulgueu saber sobre aquestes varietats locals que la terra ens regala. I si coincideix que hi aterreu en l'època adequada... també les podreu tastar!

Aquests són els allotjaments rurals que s'han implicat en recuperar les varietats locals d'horta i fruita:

MASIA EL BUXAUS
Contacte: Noemí Ricós
Telèfon: 972 178 663
620 111 147
www.elbuxaus.net

FONTDELLOPS
Contacte: Fidel Borràs
Telèfon: 625 468 176
www.fontdellops.com

MAS MENGOL
Contacte: Josep Roca
Telèfon: 618 569 443
www.masmengol.com

MAS ROMEU
Contacte: Rosa Ma. Rabassa
Telèfon: 972 16 21 64
696 490 288
www.masromeu.net

MAS VILAR
Contacte: Joan Garolera
Telèfon: 699 49 99 11
www.masvilar.cat

MOLÍ DE CA L'AULET
Contacte: Ernest Vila
Telèfon: 972 86 07 65
659 687 165
www.elmolidecanaulet.com

RIUDECÒS AGROTURISME
Contacte: Jordi Puigdevall
Telèfon: 972 86 04 53
609 832 112
www.riudecos.com

A Arbúcies també participen en el projecte de recuperació de varietats locals d'horta i fruita els col·laboradors següents:

VERDURES FELICES
Producció d'horta ecològica a Joanet
Contacte: Sandra Andreu
Telèfon: 646 029 390

POMARI DE L'EMILI
Recuperació de pomeres antigues
Contacte: Emili Soms
Telèfon: 972 178 162

EL REGÀS
Producció de planta ornamental
Contacte: Pau Vila
Telèfon: 646 293 580

MICOFORA SL
Producció de planter
Contacte: Ramon Espígol
Telèfon: 635 610 182

ESCOLA DOCTOR CARULLA
Contacte: Teresa Ferrer
Telèfon: 972 860 368

INSTITUT MONTSORIU
Telèfon: 972 86 01 54

Aquest projecte està subvencionat pel Servei Públic d'Ocupació de Catalunya en el marc del Programa de projectes innovadors i experimentals

Vall d'Arbúcies

LLAVORS DE FUTUR

Projecte de recuperació de varietats locals d'horta i fruiters de la Vall d'Arbúcies

Varietats locals d'horta

FESOL ROS DE MATA BAIXA

Lleguminosa de mata baixa, de la que en mengem la llavor seca (de color crema i forma allargada).
De gust suau i textura lleugerament farinosa degut a la pell.

COLLITA
Juny



FESOL ROS D'OSOR

Lleguminosa de mata alta, de la que en mengem la llavor seca (de color crema i forma arrodonida).
De gust marcat i textura lleugerament farinosa degut a la pell.

COLLITA
Octubre a novembre



ENCIAM DEL SUCRE

De la família de les compostes, en mengem la fulla crua que és llarga i acostuma a cabdellar poc. Suporta molta bé el fred.
De gust dolç i molt tendre.

COLLITA
Maig a novembre



COL DE PELL DE GALÀPET

De la família de les bràssiques, en mengem la fulla cuita que és gravada.
De gust extremadament dolç i textura suau ideal per fer trinxat.



COLLITA
Novembre a febrer

TOMÀQUET POMETA

De la família de les solanàcies, en mengem els fruits que són de pell fina i textura molt carnosa.
De gust molt dolç i poc àcid.



COLLITA
Juliol a setembre

ESCAROLA PERRUQUETA

De la família de les asteràcies, en mengem la fulla en cru que es llarga i cal lligar-la.
De gust suau, amb tocs amargs i textura cruixent.



COLLITA
Maig a juny i de setembre a octubre

Varietats locals de fruiters

POMERA DE CAN QUADRES

De la família de les rosàcies, en mengem el fruit que es arrodonit amb aigües verdes i vermelles.
De gust dolç i carn molt forta amb bona conservació.

COLLITA
Principi de novembre



POMERA VERDA DONZELLA

De la família de les rosàcies, en mengem el fruit que és lleugerament aixafat de color groc amb aigües rosades.
De gust molt dolç i afruitat i polpa dura.

COLLITA
Finals de setembre a octubre



POMERA REINETA GRIS

De la família de les rosàcies, en mengem el fruit que és arrodonit de color marró clar.
De gust dolç i lleugerament afruitat.

COLLITA
Setembre



POMERA DEL CIRI GAVATX

De la família de les rosàcies, en mengem el fruit que es lleugerament cònic i allargat amb tonalitats vermelles.
De gust dolç i molt aromàtica.



COLLITA
Octubre a novembre

POMERA AGREDOLÇ

De la família de les rosàcies, en mengem el fruit que és lleugerament cònic de color vermellós.
De gust dolç, sucosa i de bona conservació.



COLLITA
Finals d'octubre a novembre

POMERA SANG DE LLEBRE

De la família de les rosàcies, en mengem el fruit que és arrodonit i vermellós.
De gust molt dolç i de carn forta.



COLLITA
Finals de setembre a octubre

Oli de la Vall d'Arbúcies

A la Vall d'Arbúcies s'està recuperant l'oli de la varietat Salar d'Arbúcies, un oli de verd intens molt aromàtic i desitjat per l'aportació dels seus amargs i picants, que són els antioxidants naturals de l'oli i que s'expressen com a atributs saludables per incorporar-los a la nostra dieta.

Ha calgut un llarg passat i molts esforços en la recerca per descobrir i conèixer aquesta oliverа i el seu oli. La Vall d'Arbúcies, amb vuit trulls actius fins a mitjans del segle XX, ha estat una antiga zona productora d'oli. La recerca genètica, agronòmica i mediambiental ha permès seleccionar l'olivera Salar d'Arbúcies, un conreu que segueix les directrius de la producció agrària ecològica en un entorn declarat com a Reserva de las Biosfera per la UNESCO.

Aquest projecte de descoberta ha tret a la llum un tresor ocult pel temps, un oli altament fruitat amb gran complexitat aromàtica que els sommeliers han etiquetat com a oli cruixent i amarg fresc. La recuperació d'aquest excel·lent producte s'ha convertit en un projecte sensorial i plaent que identifica el territori de la Vall d'Arbúcies.

Més informació:
www.salardarbucies.com



