

Los artesanos de la alimentación expresaron su queja ante la dificultad de acceder a las redes normales de comercialización de su productos

## Un regalo para los sentidos

Xavier Solanas



Los artesanos se mostraron satisfechos por la respuesta del público molletenses.

### NORMA VIDAL

El placer de probar, oler y comprar productos naturales, de la tierra y de alta calidad. Este es el principal argumento que atrajo a las más de dieciocho mil personas que el pasado fin de semana visitaron la segunda edición en Mollet del agromercado "Productes d'Aquestes Terres", la feria agroalimentaria de la provincia de Barcelona que hace dos años sustituyó la iniciativa transfronteriza que reunía a las poblaciones de Mollet, Elna y Castelló.

Una veintena de productores artesanos de los municipios que integran la Xarxa de Productes d'Aquestes Terres, procedentes de las comarcas de el Bages, Anoia, Garraf y Vallès Oriental, se dieron cita el pasado fin de semana en la plaza mayor de la capital del Baix Vallès, en una edición donde los sentidos volvieron a ser los protagonistas, tal como explicaba el concejal de cultura, **Dani Novo**: "Estamos muy satisfechos con la acogida que ha tenido esta nueva edición en la que el olfato, la vista y el gusto de los molletenses se ha vestido de fiesta mayor".

La principal novedad de este año fue la presentación de la tarjeta regalo Xarxa d'Aquestes Terres, una herramienta que permitirá a los clientes acumular puntos y obtener descuentos en todas las tiendas que forman parte de la red. A pesar de que esta tarjeta todavía no ha empe-

zado a funcionar, los curiosos que se acercaron este fin de semana a la feria pudieron participar en una prueba piloto. Todos los consumidores que realizaron una compra superior a ocho euros recibieron un boleto para participar en un sorteo de productos naturales, vales de descuento y estancias en casas rurales. Según el concejal de cultura se llegaron a repartir dos mil papeletas, lo que significa que los visitantes al agromercado molletense se gastaron como mínimo dieciséis mil euros en productos artesanales.

La presentación de esta iniciativa fue a cargo del presentador **Pere Tapias**, que ya se había encargado de realizar otros actos de inauguración en el municipio y que está vinculado con el mundo de la gastronomía. Pero también hay quien opina que la tarjeta no es un buen invento, este es el caso del vendedor de vino **Joan Plans**, de la empresa Altra Banda Vallès Oriental, que considera que "no será rentable y se tendrá que cambiar el sistema de funcionamiento antes de que se pueda poner en marcha, lo que la gente quiere es agrupar facturas, no diversificarlas".

En otra línea, el paradista se mostró satisfecho con la posibilidad de participar en el agromercado, "Mollet es una ciudad viva y con movimiento a la que interesa venir porque se obtienen buenos resultados". A pesar de ello Plans apuntó la vida del artesano es complicada porque no sólo se

debe vender en las ferias, sino que es necesario conseguir colocar el producto en las tiendas y eso es una tarea difícil: "El agromercado sirve para darnos a conocer y es un buen punto de venta, sin embargo las tiendas del pueblo no acaban de ver nuestro producto y eso dificulta la venta".

Una de las paradas que más curiosos atrajo fue la de la empresa Embotits Artesans Ca la Petita, procedente del Parc Natural del Montseny, que desde hace años elabora embutidos de alta calidad "realizamos una selección de la materia prima y producimos alimentos totalmente artesanos y sin colorantes", asegura **Josep Maria Serra**, uno de los propietarios.

Pero además de la buena comida y el buen vino, en la feria también hubo lugar para postres, dulces y salsas artesanas. Les Flors del Montseny es una empresa que se dedica a hacer mermeladas, confituras y miel de toda clase, además de bebidas y salsas catalanas tradicionales como el romesco. **Jaume Mas** es uno de los miembros de esta empresa: "Este es el segundo año que venimos, nosotros vendemos nuestro producto en ferias y en charcuterías especializadas o tiendas concretas".

La feria agroalimentaria contó con un amplio abanico de actividades paralelas entre las que destacan los Tastets, pequeñas degustaciones que se ofrecieron a los visitantes para promover al cocina con productos típicos artesanos a cargo del restaurador Víctor Gan, del restaurante El Mas de Sant Fost. Otra propuesta alternativa fue el taller de cocina para niños y las actuaciones de música tradicional.

La inauguración de este agromercado se realizó el viernes pasado y contó con la presencia del presidente del Consell Comarcal, **Antonio Risquez**, los representantes de los municipios implicados, el concejal de cultura de Mollet, Dani Novo y el alcalde de este municipio, **Josep Monràs**.

## Mollet analiza el futuro de la agricultura en Gallecs

Bajo el título "Una nova agricultura a Gallecs", el Centre d'Estudis Molletans (CEM), organizó el pasado fin de semana la décima edición de sus tradicionales jornadas de otoño que este año han contado con más de ciento cincuenta participantes.

El principal objetivo de esta iniciativa fue examinar el futuro de los payeses de Gallecs y la reciente implantación de la agricultura ecológica en el territorio. Lo explicaba el coordinador de estas jornadas, **Xavier Ludevich**: "De Gallecs se ha hablado mucho, básicamente por la protección del espacio, ahora la importancia recae en los campesinos que trabajan la tierra y que realmente son los que han cohesionado el espacio con iniciativas conjuntas como la reconversión ecológica o la creación de la Agrobotiga".

Para tratar esta temática el CEM realizó distintas jornadas a lo largo del fin de semana en el Centro Cultural La Marineda. La primera de estas charlas versó sobre la agricultura ecológica como herramienta de desarrollo rural sostenible y fue a cargo del profesor del Departamento de Biología Vegetal de la UB, Xavier Sans. El profesor habló de las esperanzas que alberga la agricultura ecológica y de la necesidad de dejar de ser un país productor para pasar a ser una sociedad consumidora de productos agrícolas.

Por otro lado, el sábado se llevó a cabo una mesa redonda donde participaron varios de los habitantes de Gallecs que han promovido el cambio hacia la agricultura ecológica.

Las jornadas finalizaron el domingo con una visita guiada por el espacio rural en la que también participaron miembros de la Asociación de Payeses de Gallecs. **N. V.**