

Valorització del patrimoni alimentari gràcies a la innovació gastronòmica

Castell de Montesquiú, 24 de maig 2017



Què és el pèsol negre?

- El pèsol negre és una varietat de pèsol (*Pisum sativum* L.) que no es cull fresc sinó que es deixa assecar en la planta i es cull quan està sec i es guarda.
- Quan és sec i sobretot quan és cuit agafa un to marronós fosc tirant a negre.
- En àrees de muntanya, sobre els 1000 metres, és l'única lleguminosa que aguantava les baixes temperatures i no patia el flagell del corc.



A on es cultiva actualment?

- El 96% del cultiu d'aquesta varietat la trobem al Berguedà. El 2012 hi havia 10 productors que en cultivaven (unes 7 ha, 3 tones anuals).
- A Catalunya no es cultiva cap altra varietat de pèsol sec per consum humà.



Què és el blat de moro escairat?

- El blat de moro és una planta vinguda d'Amèrica (*Zea mays* L.).
- La varietat que es cultiva al Berguedà és un blat de moro de color clar i de gra gros que va bé per poder ser escairat (procés pel qual se li treu la pell en uns molins anomenats escairadors).
- El plat característic és l'escudella de blat de moro escairat, preparació feta amb brou de porc i blat de moro escairat que s'infla al coure. Es molt típic de Nadal.



Situació actual?

- Hi ha força cultiu per autoconsum que es porta a escairar als escairadors.
- Hi ha producció pròpia per part dels escairadors.
- Només queden tres escairadors a la comarca.



Interès del pèsol negre i blat de moro escairat per a la promoció del territori

- Posicionament davant d'una societat cada vegada més preocupada pels temes ambientals, l'alimentació i la salut.
- Vinculació amb productes de qualitat (per l'exclusivitat i per l'elevada adaptació a la zona d'origen).
- Interrelació amb la cultura i gastronomia local.
- Diferenciació respecte d'altres territoris.



Què hem fet?

Amb el suport de Xarxa Productes de la Terra de Diputació de Barcelona:

Fundació Miquel Agustí:

- Impuls del cultiu i comercialització de les varietats agrícoles tradicionals del Berguedà: El pèsol negre.
- Fase I: Anàlisi de l'estructura productiva. (2013)
- Fase II: Caracterització agromorfològica de les poblacions conservades ex situ de pèsol negre. (2014)

Fundació Alícia:

- Revalorització del pèsol negre del Berguedà (2014)
- Revalorització del blat de moro escairat (2016)

Edició d'un vídeo sobre el blat de moro escairat i el procés d'escairar dirigit al sector agroalimentari i de la restauració (2015)



Treball Fundació Alícia

- Antecedents del producte i context històric i referents a altres països o regions
- Coccions, millores textura, etc.
- Receptari
- Formació-taller empresaris



GÓSOL 29 d'octubre 2016

- 10h Obertura de la Mostra
- A partir de les 10h i durant tot el dia **Mercat de Productes del Parc Natural Cadí-Moixeró**
- 10h Inauguració de l'exposició “ **el pèsol negre**” a la Plaça Major
- De 11 a 12h Showcooking. Demostració de cuina del pèsol negre a càrrec del cuiner Diego Alias de Cal Amador de Josa de Cadí al menjador de l'escola.
- Tot seguit a les 12h Ponència: “**Potencialitats del pèsol negre**”, Toni Massanés director de la Fundació Alícia al menjador de l'escola.
- 14h **Pesolada popular** a la Plaça Major (en cas de pluja es traslladarà al Local Social)Preu tiquet 6€

Venda de tiquets a l'Ajuntament de Gósol, comerços de Gósol , el mateix dia 29 i amb antelació a la central de reserves:
www.berguedareserves.cat

- 17h **Concert dels Acordionistes de les Valls del Pedraforca** a la Plaça Major

Per més informació:

www.gosol.ddl.net

www.pesolnegre.com

www.elbergueda.cat



Projectes de futur

- IIa edició de la jornada gastronòmica del pèsol negre a Gósol octubre 2017
- IGP o DOP pèsol negre
- Realització vídeo explicant el procés de cultiu, collita i preparació pèsol negre
- la edició de la jornada gastronòmica del blat demoro escairat a Gironella desembre 2017
- Realització d'un calendari-agenda de productes agroalimentaris locals i campanyes gastronòmiques (bolet, tòfona, caça...)

Moltes gràcies!

Restaurant Cal
Garretà, Graugés,
Avià

