

Pa artesanal amb varietats de blat, velles i antigues

Aquest projecte s'emmarca a l'entorn de l'agricultura sostenible del Parc Natural dels Aiguamolls de l'Empordà

Aquest projecte s'emmarca dins del programa de Desenvolupament econòmic i turístic a l'entorn de l'agricultura sostenible en el marc del Parc Natural dels Aiguamolls de l'Empordà endegat per l'Ajuntament de Castelló d'Empúries. L'objectiu estratègic és el de preservar, recuperar i millorar la qualitat paisatgística de la zona en base a la diversitat productiva, la consolidació del sector agrícola i ramader, la implantació de sistemes productius conservacionistes, l'obtenció de productes diferenciats i de qualitat, així com l'afirmació del patrimoni territorial i dels valor mediambientals del Parc Natural dels Aiguamolls de l'Empordà.

“S'ha establert que tota la producció, tant de llavor com de blat per a farina, quedi centralitzada a la Cooperativa de Castelló d'Empúries SCCL.”

Tot el procés de desenvolupament i implantació del projecte es basa en la concepció d'artesania i territori, i aquests són valors que han d'estar visibles en el producte, per la qual cosa contempla neces-

sàriament els aspectes següents:

1. Recuperar i millorar els coneixements sobre varietats tradicionals i velles de blat
2. Incorporar noves tècniques productives
3. Obtenir un producte de qualitat
4. Comercialitzar un producte associat a un territori i a unes activitats tradicionals
5. Incrementar el benefici en cada node de la cadena productiva
6. Difondre unes activitats estretament vinculades a la història del municipi i del Parc Natural dels Aiguamolls de l'Empordà

S'ha establert que tota la producció, tant de llavor com de blat per a farina, quedi centralitzada a la Cooperativa de Castelló d'Empúries SCCL. El procés de creació i venda serà exclusiu per als flequers identificats sota la marca "Flequers Artesans" i s'establiran els controls de traçabilitat necessaris com a garantia de procedència, mètode i qualitat.

En la fase actual del projecte ja s'ha establert que els blats que es cultivaran seran Anza i Florence Aurora i s'està po-



Blat varietat Florence Aurora. Foto: O. Palou.

sant a punt el mètode artesà de la producció de pa, que es presentarà a la Fira del Pa de Castelló d'Empúries del 2011 i es començarà a comercialitzar l'octubre d'aquest mateix any.

El pa serà el primer element que introduirà el concepte d'una marca territorial que posi en valor la conservació dels ecosistemes, els productes agraris de qualitat i l'excel·lència dels nostres pagesos que, a través del seu treball quotidià, ens permeten gaudir d'uns espais oberts d'extraordinària bellesa.



Presentació del projecte en el marc de la IX Jornada Intercomarcal sobre cultius herbacis. Foto: O. Palou.

Per a més informació sobre el projecte:

Òscar Palou i Teixidor

Coordinador del projecte

Mas El Cortalet

Carretera de Sant Pere Pescador,
km 13.6
17486 Castelló d'Empúries
Tel. 972 454 222
E-mail: opalou@gencat.cat

Ajuntament de Castelló d'Empúries

Plaça Joc de la Pilota, 1
17486 Castelló d'Empúries
Tel. 972 250 426