

Radio Star Terrassa 100.5 Fm --- La Cultural de Terrassa

<http://radiostarterrassa.com/news.php?item.2025>

Página 1/2

El Xai de Collserola protagonista de les cartes dels restaurants de Cuina Vallès del 26 d'abril al 4 de maig

Director, Tuesday 22 April 2014 - 00:30:45

La I Jornada gastronòmica del Xai de Collserola arriba als 13 restaurants del col·lectiu vallesà per recuperar els productes del Vallès Occidental

Des de dissabte 26 d'abril i fins diumenge 4 de maig els 13 restaurants del col·lectiu de cuiners Cuina Vallès celebren la primera edició de les Jornades Gastronòmiques del Xai de Collserola.

Amb la voluntat de recuperar els productes agroalimentaris de la zona, el col·lectiu de cuiners Cuina Vallès ha arribat a un acord de col·laboració amb l'empresa DePastura per tal de poder oferir en les cartes dels restaurants del col·lectiu aquest producte recuperat del nostre territori i oferir als seus clients un producte local i de qualitat de la comarca.

L'empresa de Sant Cugat del Vallès, de nova creació, DePastura ha signat recentment un conveni amb el Consorci del Parc de Collserola per a la comercialització del producte Xai de Collserola.

D'aquests xais, que viuen de les pastures del Parc natural de clima típicament mediterrani, en resulta un producte gastronòmic d'alt nivell qualitatiu amb una carn melosa, de gust i aroma suaus.

Com en les jornades anteriors, els establiments realitzaran diferents plats elaborats amb la base d'aquest producte oferint així un ampli ventall d'elaboracions en cadascun dels establiments.

Aquesta nova cita gastronòmica està impulsada pel propi col·lectiu de cuiners i cuineres, el Consorci de Turisme del Vallès Occidental i el Consorci del Parc Natural de la Serra de Collserola, tenint, entre altres objectius, el de potenciar el producte de proximitat i recuperar varietats tradicionals.

Projecte de recuperació dels productes del Parc de Collserola

L'objectiu general del Pla Agropecuari del Parc Natural de la Serra de Collserola és implantar polítiques de foment per promoure la recuperació dels

usos i aprofitaments agrícoles i ramaders per continuar-se desenvolupant de manera ordenada i compatible amb la protecció de l'espai natural i que afavoreixen la conservació de la qualitat ambiental i paisatgística del Parc.

La producció agropecuària actual és molt diversa, dispersa i en quantitats reduïdes. La marca de garantia Producte de Collserola és un distintiu de productes agroalimentaris de qualitat, proximitat, garantia, territori, identitat i de temporada que estan produïts en l'àmbit territorial del Parc Natural de la Serra de Collserola.

Aquesta marca de qualitat comptarà amb un reglament d'ús general i amb uns reglaments específics per a cadascun dels productes que la conformaran. El Consorci del Parc Natural de la Serra de Collserola, com a òrgan gestor del Parc i titular de la marca de garantia Producte de Collserola, posa la marca a disposició de tots els productors/es del Parc que tinguin interès en fer ús de la marca i que compleixin amb els requisits establerts en els reglaments d'ús i específics.

Cuina Vallès promou la gastronomia vallesana i els productes autòctons

Cuina Vallès és un col·lectiu de 13 establiments de 10 municipis de la comarca.

Radio Star Terrassa 100.5 Fm --- La Cultural de Terrassa

<http://radiostarterrassa.com/news.php?item.2025>

Página 2/2

Des del col·lectiu es treballa per divulgar i promocionar la gastronomia vallesana i per tornar als plats productes autòctons de la terra, una bona combinació entre la cuina tradicional i la més pura avantguarda.

En formen part actualment els restaurants: Can Feu, de Sabadell; Can Vinyers, de Matadepera; Capritx, de Terrassa; El cel de les oques, de Terrassa; 9 de la Borriana, de Sabadell; Garbí, de Castellar del Vallès; La terrassa del museu, de Terrassa; Rústol, de Viladecavalls; Lossum, de Sant Quirze del Vallès; Can Piqué, de Montcada i Reixac; Tast & Gust, de Cerdanyola del Vallès; el Cingle, de Vacarisses i Ca l'Esteve de Castellbisbal.

Al llarg de l'any el col·lectiu promou diverses cites gastronòmiques per oferir als establiments plats elaborats amb productes de la terra i treballa al costat dels productors per portar els productes als plats i a les cartes dels restaurants.