

Molts postres típics catalans són també de la Selva

Terra de fonts i bressol de la cuina catalana més tradicional però vigent

G.V.
Girona

La comarca de la Selva destaca de la resta de comarques gironines per la gran quantitat d'aigua que s'hi troba. En aquesta zona brollen nombroses deus d'aigües minero-medicinals, l'explotació de les quals va donar origen a la creació de balnearis a Caldes de Malavella, a Santa Coloma de Farners, a Sant Hilari Sacalm i a Amer. Actualment, les dues primeres poblacions conserven els seus balnearis, els quals compten amb una clientela addicta que hi troba salut i repòs.

A Caldes de Malavella, en un terreny format per granit i basalts i en una longitud de menys de mig quilòmetre brollen, a una temperatura entre els 58° i els 60° (llevat de la de l'hospital, que brolla a 35°), nombroses fonts alcalines, bicarbonatades i sòdiques, que han estat declarades d'utilitat pública i que assoleixen una enorme venda a tota la península.

Per la seva banda, a Sant Hilari Sacalm, les aigües bicar-

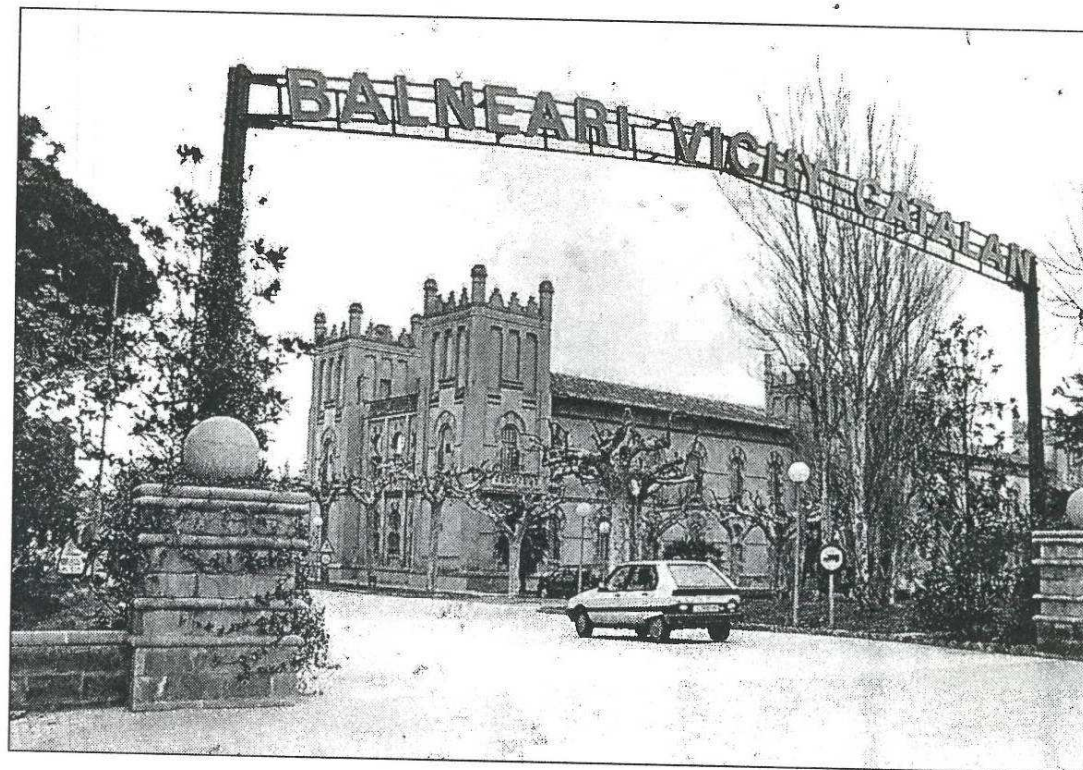
bonatades, sòdiques o lítiques són emprades per guarir el mal de pedra i també la retenció d'orina.

Per altre costat, les aigües del balneari Termes Orion a Santa Coloma de Farners (bicarbonatades i càlciques) són usades per combatre el reuma, les fractures, les gastràlgies i la paràlisi.

Al terme d'Amer, a la riera, brolla una deu d'aigua bicarbonatada, càlcica i ferruginosa, i a Sant Hilari són explotades les aigües de la Font Vella, digestives i diurètiques, declarades d'utilitat pública l'any 1956.

Cuina medieval

Segons els estudiosos, la gastronomia de la Selva, a la Catalunya Vella, ja es troba als còdexs medievals. Consideren que es tracta d'una cuina arrelada a la terra i que els seus plats constitueixen els fonaments de la cuina catalana més tradicional, tot i que encara ben vigent. Entre aquests plats tradicionals destaquen el suquet de peix, l'escudella i carn d'olla, els peus de porc estofats, els cargols a la llauna o estofats amb cansala-



El balneari de Caldes de Malavella (foto superior) i la Fontvella de Sant Hilari (a baix).

da, els peus de porc i botifarra, l'ànec amb peres o naps, l'escalivada, l'esqueixada, la carn de perol, les galtes de porc i les gautilles farcides.

De les postres cal esmentar la coca de llardons i el tortell de massapà; a Santa Coloma de Farners (la localitat més coneguda per les seves dolces), les «teules», els «virulets», els «canutillos», els torrons de Sant Jordi i les coques de Farners; a Sant Hilari Sacalm, els «jau-mets» i les aromes i a Arbúcies els carquinyolis.

