

Elaboren mermelada amb la fruita dels tarongers que hi ha al carrer

Es tracta d'una iniciativa social que lidera el Restaurant Can Xapes de Cornellà de Terri i l'Ajuntament de Banyoles



Pots de mermelada de taronja amarga. A. FREIXAS (ACN).

L'Ajuntament de Banyoles i el restaurant Can Xapes de Cornellà del Terri han elaborat un centenar de pots de mermelada de taronja amarga feta amb les fruites que recullen dels arbres del carrer, segons informa l'Acn. Es tracta d'una iniciativa social. Els responsables de recollir-les són usuaris d'un centre amb persones amb discapacitat i qui les prepara són joves en risc d'exclusió social. Fins ara, les taronges d'aquests arbres es repartien entre veïns i entitats però aquest any el municipi ha engegat una prova pilot per fer aquesta mermelada amb un valor social. En total s'han aprofitat 800 kg de fruita de les tres tones que anualment es recullen dels arbres que hi ha a la via pública de Banyoles. Per tant,

cada any es llencen molts quilos de fruita perquè no s'aprofita i es fa malbé.

Aquest any, el govern local ha decidit engegar un pla pilot per aprofitar-ne més i reduir el malbaratament alimentari. Per una banda, ha entregat uns 400 kg a una entitat social perquè en faci mermelada i la reparteixi a persones en situació vulnerable. Per l'altra, n'ha aprofitat 400 kg més per fer un projecte "de quilòmetre zero" i amb un caràcter social.

Els usuaris del centre del Puig són persones amb discapacitat física, intel·lectual o malalties mentals i s'encarreguen de les tasques de jardineria de Banyoles. Enguany també s'han encarregat de recollir les taronges amargues que produeixen els arbres fruiters que hi ha als carrers del municipi. De les 3 tones que produeixen aquests arbres n'han separat 400 kg per fer una mermelada conjuntament amb els joves en risc d'exclusió social que fan cursos de formació al restaurant de Can Xapes de Cornellà del Terri.

Natural i social

Aquests 400 kg es van recollir entre el gener i el febrer i posteriorment usuaris d'altres serveis del centre de Can Puig van anar al restaurant de Can Xapes on van participar amb la vintena de joves que hi ha en cursos de formació per fer la mermelada amb les taronges amargues recollides. Es tracta d'una mermelada "100% natural", tal com explica el xef del restaurant, Lluç Quintana, ja que el 70% de la mermelada és taronja, el 20% sucre i el 10% restant, aigua.

Quintana assegura que ha sortit un producte "molt digne i de qualitat" malgrat la feina que ha portat fer la mermelada. El principal escull ha estat treure totes les llavors que tenia la fruita, un fet habitual pel fet de ser un arbre de carrer i no tractat com un arbre de producció agrícola.

De tota manera, el xef avisa que és una mermelada "gastronòmica més pensada per maridar amb carn" que no pas per posar en una torrada per esmorzar. El motiu és que la taronja amargant té un gust "molt potent", però

Lluc Quintana creu que pot ser una ocasió perfecta per reivindicar les mermelades fora dels usos habituals, com ara l'esmorzar.

L'empaquetament, en pots de vidre que van dins d'una bossa de paper, també ha anat a càrrec dels usuaris del centre del Puig. Això permet "tancar el cercle" d'elaboració d'un producte amb un caràcter social molt marcat, tal com apunta el regidor de polítiques mediambientals de Banyoles, Albert Tubert. De moment, el govern local està molt satisfet amb el resultat d'aquesta prova pilot. De moment han obtingut un centenar de pots de mermelada que faran servir per usos institucionals, com ara regals per a visites i altres casos similars.

De tota manera, Tubert remarca que aquest any només s'han aprofitat "una tercera part" de totes les taronges que produeixen els arbres de Banyoles. Per això la intenció és que a partir de l'any vinent augmentin la producció d'aquesta mermelada per aprofitar al màxim tota la fruita dels tarongers que hi ha plantats als carrers.

Publicat a:

Font del document:

<http://www.elpuntavui.cat/societat/article/10-administracions/2402760-elaboren-mermelada-amb-la-fruita-dels-tarongers-que-hi-ha-al-carrer.html>