

Productes de la terra

*La fruita dolça: les pomes,
els préssecs, les nectarines,
les peres, les cireres, ...*

El conreu d'aquestes fruites al Baix Ter és una activitat tradicional de la pagesia i una de les seves principals fonts d'ingressos. D'entre totes les fruites dolces que es conreen a la zona, la poma és la que ocupa més hectàrees i la més característica del municipi. Gaudeix d'un important prestigi al nostre país, per les seves qualitats gastronòmiques i alimentàries. I també s'exporta als mercats internacionals.

Disposa d'un distintiu d'origen i de qualitat, (Indicació Geogràfica Protegida, IGP) amb la denominació Poma de Girona. Les varietats més reconegudes són Golden, Red Delicious, Royal Gala, Granny Smith i Pink Lady, però també es mantenen varietats locals. Tota la producció és "integrada", és a dir, que minimitza l'ús de productes agroquímics i aplica processos que afavoreixen la diversitat de l'ecosistema agrícola.

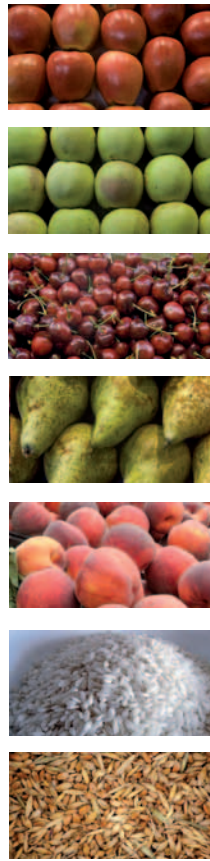
Els productes de l'horta i del camp

L'arròs és l'altre gran producte tant per extensió dels conreus, com per l'activitat econòmica que genera i el prestigi gastronòmic que ha assolit. Sota la marca Arròs de Pals trobem arrossos de gran qualitat i de diferents varietats entre les quals les més abundants i tradicionals són Bahía, Bomba i Sènia i les més noves Carnaroli i Nembo.

Als peus del Montgrí trobem algunes vinyes i multitud de petits olivars, que tradicionalment produïen olis per l'autoconsum, elaborats amb les varietats pròpies de la zona: l'argudell, la corivell i la verdal; i altres vingudes de fora com l'arbequina. Actualment, part de la producció d'oli d'oliva de la zona es troba inscrita a la Denominació d'Origen Protegida Oli de l'Empordà, entitat que assegura la qualitat de l'oli d'oliva que es produeix en aquesta àrea i es pot trobar a botigues del municipi.

Cada casa de pagès té també el seu hort o la seva horta, on es conreen multitud de productes que podem trobar al mercat o ja elaborats en els restaurants de la zona: tomates, pebrots, carbassons, albergínies, pèsols, faves, enciams, etc.

També a la falda del Montgrí hi trobem ramats de xais de pastors locals que a més d'oferir una carn excel·lent, tenen una funció ambiental molt important que és la de netejar el sotabosc contribuint a la reducció del risc d'incendis.



*Parc Natural del Montgrí,
les Illes Medes i el Baix Ter*

Productes del mar

A la costa de l'Estartit trobem més de 60 espècies de peixos aptes per al seu consum, algunes de les quals es pesquen a l'àrea del Parc Natural. Les més habituals són: el llobarro, el rap, el lluç, l'escorpa, el llenguado de platja, el sard, l'orada, el nero, el dèntol, el corball, el roger, el pagell o el sonso.

Al nostre litoral trobem també diferents varietats de marisc com són: la llagosta, el llóbregant, la petxina lluenta, la tallarina, la garota, el musclo i el cargol punxenc.

Les angules són un producte gastronòmic exclusiu i molt apreciat, que es capturen a la desembocadura del riu Ter i els restaurants d'aquesta àrea en són els referents gastronòmics de tota la Costa Brava.

També són d'alt interès gastronòmic les anxoves de l'Escaló, una de les conserves de peix més conegudes arreu del món, que es produeixen a les empreses de salaó artesanes del municipi veí de l'Escaló. Per la seva qualitat són les més apreciades de Catalunya.

Els uns i els altres formen part imprescindible del receptari dels nostres restaurants.



Els mercats i la llotja de peix

A Torroella els dilluns i a l'Estartit els dijous, se celebren mercats al carrer on es poden comprar tots aquests aliments que es produeixen o capturen a l'entorn del Parc i també altres productes naturals, autòctons, ecològics o artesanals.

En aquests mercats es poden trobar també articles tèxtils, calçat, de parament per a la llar, etc.

Cada quart (i cinquè quan n'hi ha) dissabte de mes, sota el nom de l'Ecomercat Món Empordà, té lloc a Torroella de Montgrí, un mercat dedicat exclusivament a productes locals i ecològics.

*Jornades Gastronòmiques
"Tastets de mar - La Clova"
(juny). Els protagonistes són
els peixos i els mariscs de la
nostra costa.*



Els dissabtes al matí a l'Estartit, té lloc el mercat de productors locals que venen els seus productes a la plaça de l'Església.

Alguns productors locals també fan la venda directa dels seus productes a les seves finques.

Pel que fa al peix, la Confraria de Pescadors de l'Estartit formada per 18 pescadors en actiu, la majoria dels quals fan pesca artesanal, comercialitzen el peix i el marisc que arriba al port a les llotges de Palamós i de l'Escaló, i permet als particulars comprar el peix acabat de sortir de l'aigua.

*Jornades gastronòmiques
"La Poma a la cuina" (octubre).
Una proposta gastronòmica amb
un ample receptari a l'entorn
d'aquesta fruita.*



Els comerços de productes locals i artesans

A banda dels mercats de carrer, el municipi disposa d'un important nombre de comerços locals i de superfícies comercials on adquirir aquests productes i altres de tradicionals, fruit de l'elaboració i la transformació per part dels artesans de la zona.

Els productes de xarcuteria, com les botifarres, els fuets, les llonganisses, o els pernills; altres de dolços a les pastisseries i a les fleques, com els brunyols de l'Empordà, les flaones, els Montgrins, els rocs de les Medes o les pedres del Ter.

També hi podeu adquirir pans artesans i tradicionals com el pa de pagès, la coca, la coca dolça o les coques de llardons, utilitzant cada vegada més la farina de l'Empordà.



Productes amb denominació



Oli de l'Empordà: la Denominació d'Origen Protegida Oli de l'Empordà, creada el 2008, assegura la qualitat de l'oli d'oliva que es produeix a les dues comarques empordaneses i en alguns municipis del Pla de l'Estany i el Gironès. És una certificació impulsada pel departament d'Agricultura, Alimentació i Acció Rural de la Generalitat de Catalunya i avalada per l'esforç dels agricultors i les cooperatives.



Vins de la Denominació d'Origen Empordà: és una indicació geogràfica que garanteix l'origen i la qualitat del vi que s'elabora a partir d'unes determinades varietats i amb pràctiques vinícoles, enològiques i d'envelliment establertes prèviament. El Consell Regulador de la Denominació d'Origen vetlla pel compliment del seu reglament, realitza els registres dels viticultors i de les bodegues adherides, controla la producció i verifica la qualitat dels anys i dels vins.



Indicació Geogràfica Protegida (IGP) "Poma de Girona": és constituïda per tots els termes municipals de les comarques catalanes de la Selva, el Baix Empordà i l'Alt Empordà, el Gironès i el Pla de l'Estany. Les condicions edafoclimàtiques específiques d'aquesta zona confereixen a les pomes les seves característiques diferencials.



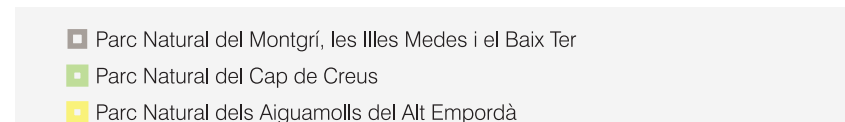
Marca de Garantia "Productes de l'Empordà": és una marca de garantia que és gestionada pels Consells Comarcals del Baix i de l'Alt Empordà i que té la funció d'individualitzar, personalitzar i reconèixer els productes típics de l'Empordà.

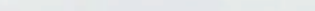
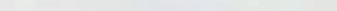
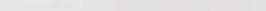


Productes de la Terra: és una relació dels productes agroalimentaris típics i tradicionals de les comarques de Catalunya, independentment que estiguin o no protegits mitjançant un distintiu d'origen o de qualitat.

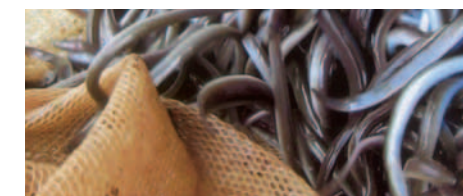


Certificació ecològica: la certificació ecològica garanteix que els productes han estat produïts o elaborats seguint les normes de l'agricultura ecològica, i que han estat controlats en tot el seu procés de producció, elaboració, envasat i comercialització.



Torroella de Montgrí i l'Estartit



Descobreix Torroella de Montgrí i l'Estartit
i viu una experiència 100% mediterrània!

