Societat | Redacció | Actualitzat el 30/07/2019 a les 09:04

El tomàquet Montgrí esdevé protagonista als fogons de Cuina Vallès

Els vuit restaurants que integren el col·lectiu celebren les IX Jornades Gastronòmiques del Tomàquet Montgrí fins al 4 d'agost



Els xefs de Cuina Vallès anant a recollir els tomàquets | Cuina Vallès

Els vuit restaurants que formen part del col·lectiu gastronòmic Cuina Vallès celebren les IX Jornades Gastronòmiques del Tomàquet Montgrí fins al proper diumenge 4 d'agost. Fins llavors, oferiran plats amb aquesta hortalissa com a protagonista de les seves cartes.

Es tracta dels restaurants Can Feu de Sabadell, El Cel de les Oques de Terrassa, Lossum de Sant Quirze del Vallès, Garbí de Castellar del Vallès, Can Vinyers de Matadepera, El Rístol de Viladecavalls, Tast & Gust de Cerdanyola i Can Piqué de Montcada i Reixac. Els seus xefs han anat aquests dies a recollir personalment el tomàquet a la finca de Can Bros al Parc Agrari de Sabadell, un ampli terreny conreat pel pagès Lluís Franco.

Els xefs de Cuina Vallès destaquen la qualitat organolèptica d'aquesta hortalissa i valoren que és "un tomàquet molt gustós, carnós i dolç, té la pell molt fina, gens àcid i la llavor gairebé no es nota". Els cuiners prepararan el tomàquet de diferents maneres ja que és molt

versàtil.

Agricultura de qualitat

Franco, un dels principals proveïdors de Cuina Vallès, treballa amb agricultura de producció integrada, molt respectuosa amb la natura. Al llarg de l'any, en quatre plantades diferents, de març a juliol, plantem unes 1.200 plantes de tomàquet Montgrí per poder abastir al llarg de tota la temporada.

Depenent de la climatologia, es pode arribar a collir fins setembre i fins i tot el mes d'octubre, i a més de ser bo i gustós, a nivell agrari és un tomàquet molt productiu. Ja fa prop d'una dècada que la Fundació Miquel Agustí, que es dedica a impulsar la recerca al voltant de les varietats agrícoles tradicionals catalanes i promoure els productes autòctons, va recuperar la varietat del tomàquet Montgrí a partir de les varietats tradicionals dels tomàquets de Montserrat, Pera de Girona.

Aquesta nova edició gastronòmica està impulsada pel propi col·lectiu de Cuina Vallès i compta amb el suport del Consorci de Turisme del Vallès Occidental i la citada fundació per tal de potenciar productes agroalimentaris de proximitat i autòctons.