

**Antecedents**

Una de les principals finalitats del Consorci de Gallecs és la potenciació dels valors productius del seu àmbit, especialment de l'agricultura que ocupa el 75% del territori amb 535ha de superfície agrària útil. És per aquest motiu que dins de les línies estratègiques d'aquest ens, pren gran rellevància l'objectiu d'assolir la implantació d'una agricultura ecològica que permeti la preservació dels valors naturals, sigui respectuosa amb el medi ambient, mantingui i millori els valors paisatgístics i que alhora sigui econòmicament viable.

Des de l'any 2001 i fins a l'any 2005 es van anar desenvolupant les directrius que marcava el Pla de Gestió Agrícola Sostenible (2001-2005) fonamentat en les bones pràctiques agràries, la creació d'una marca pròpia "PRODUCTE DE GALLECS" i el comerç de proximitat amb la creació de l'Agrobotiga de Gallecs gestionada pels propis pagesos del territori. A partir del 2005 es va iniciar l'execució del Pla de reconversió a l'agricultura ecològica amb la participació de 16 productors del territori inscrits actualment en el Consell Català de la Producció Agrària Ecològica (CCPAE) amb l'objectiu de posar en marxa aquest nou model d'agricultura i potenciar la comercialització de productes ecològics i de proximitat.

**L'obrador de Gallecs**

Seguint amb aquests objectius enguany s'ha iniciat un nou projecte amb la instauració de l'Obrador de Gallecs, una infraestructura que permet obtenir productes elaborats per tal de donar continuïtat a un excedent de productes sobretot d'horta i recuperant les tradicionals formes d'allargar la vida dels productes; elaborant conserves i mermelades. A més l'obrador també pot produir altres productes transformats com els derivats de la proteïna vegetal o derivats de la farina, pa i pasta.

L'objectiu principal de l'obrador de Gallecs, situat al porxo de Can Xambres, és tenir un local destinat principalment a la transformació i elaboració de productes d'origen vegetal per a la seva comercialització en l'alimentació humana. Està gestionat per la SAT Agroecològica de Gallecs, formada pels pagesos i pageses d'aquest espai d'interès natural.

Les matèries primeres amb les que s'elaboren els productes provenen de les explotacions agrícoles de la SAT i són de caràcter artesanal i familiar. L'envasat del producte és una activitat important i existeix un disseny únic i específic, així tots els productes es comercialitzen amb la marca de garantia Producte de Gallecs.

**Els nous productes**

Actualment l'obrador ha començat a funcionar amb productes de la família de les mermelades i les conserves, en total 12.

Productes que es produeixen actualment i que estaran a la venda a l'Agrobotiga de Gallecs a partir del dia 25 de setembre:

- Mermelada de tomàquet
- Mermelada de mores
- Mermelada de carbassa
- Arrop
- Mermelada de figues i nous
- Mermelada de codony, pera i canyella
- Cabell d'àngel i vainilla
- Salsa de tomàquet

- Salsa de tomàquet amb ceba
- Pebrot confitat
- Sofregit concentrat
- Ceba agredolça

### **La presentació del projecte al Fira't a Gallecs**

Enguany la primera de les fires del Fira't a Gallecs té com a eix central l'obrador i els nous productes de Gallecs. Amb la finalitat de donar a conèixer aquest nou projecte a la població en general. En aquest sentit durant la fira i a partir de les 10h del matí es podrà veure una exposició sobre l'obrador; què és, com funciona i quins productes s'hi elaboren. També com és tradició al fira't hi haurà el racó de les llavors i el racó del cistell de Gallecs on observar les llavors i comprar els productes de Gallecs, inclosos les conserves i melmelades. A les 11h hi haurà una xerrada sobre com fer-nos les nostres pròpies melmelades a casa. A les 12h serà el torn dels més petits amb un taller familiar per decorar els de melmelades i conserves. I com sempre per tancar la fira a la 13h hi haurà el tast on es podran provar alguns dels nous productes, en concret es degustaran llesques de pa d'espelta amb; botifarra negra i ceba agredolça, melmelada de carbassa i formatge de cabra i pebrot confitat i arengada marinada, tot acompanyat d'un got de la cervesa ecològica de Gallecs TOC d'espelta.