

PRESENTACIÓ 2011 DEL TOMAQUET ROSA DEL CARDENER



Sala (enginyer), Vinyes (conseller comarcal), Canudas (alcalde) i Subirà (president de la Unió de Botiguers)



Durant l'acte es van degustar confitures de tomàquet rosa amb pernil i formatge blau i gelats de tomàquet



Durant l'acte es van degustar confitures de tomàquet rosa amb pernil i formatge blau i gelats de tomàquet

Van fer una bonica presentació del tomaquet ROSA del CARDENER

SÚRIA, 28 Juliol 2011.

Sala de plens del Ajuntament (66 assistents al acte + autoritats)

REDACCIÓ/SÚRIA L'Ajuntament de Súria va acollir la presentació d'un estudi sobre el tomàquet rosa del Cardener, una varietat característica del municipi molt apreciada. L'acte culmina els esforços fets fins ara per a la recuperació del conreu tradicional per iniciativa de la Unió de Botiguers de Súria, amb la col·laboració de l'Ajuntament i de la Comunitat de Regants.

L'estudi ha estat fet per l'enginyer tècnic agrícola surienc Enric Sala a partir d'informació bibliogràfica i "d'un treball de camp que confirma el caràcter local i autòcton del tomàquet rosa del Cardener, clarament diferenciat d'altres varietats". Segons Enric Sala, es tracta d'un producte propi homogeni i "de bona qualitat".

Durant l'acte, en el qual van assistir unes 60 persones, l'alcalde de Súria, Josep Maria Canudas, va referir-se a la importància de la recuperació del tomàquet rosa remarcant que "la gastronomia és una manera de fer turisme" i un component destacat de la identitat d'un territori. El president de la Unió de Botiguers de Súria, Àngel Subirà, va dir que amb la presentació de l'estudi s'inicia una nova fase, en què la iniciativa privada haurà de tenir més protagonisme per augmentar la comercialització del producte. El tomàquet rosa és un dels productes inclosos al Rebot del Bages, promogut pel Consell Comarcal per difondre la producció agroalimentària del territori.

L'acte es va acabar amb un tast de plats elaborats amb aquest tomàquet: un gelat i confitures amb pernil i formatge blau, preparats per David Codina, del restaurant surienc Copi. El tomàquet rosa del Cardener es caracteritza pel color de la seva pell i per tenir entre quatre i sis alvèols. El seu gust és dolç i poc àcid, apte per ser degustat amb oli o farcit.