

reportatge fotogràfic

L'Empordà, agricultura de quilòmetre zero



>> La selecció de les cebes.

Text > ANNA FONT

Terra d'artistes i creadors, l'Alt Empordà ha estat una font d'inspiració des de temps remots. És precisament el seu paisatge, modelat per la tramuntana, l'agricultura i la ramaderia, el que ha fascinat els visitants. La natura empordanesa s'ha convertit en el principal atractiu turístic de la comarca, i la seva singularitat ha estat pintada i escrita en infinites ocasions.

Però la globalització i els nous hàbits de consum han transformat en admirables i envejables les altres cultures, terres i tradicions, i han fet que molts oblidin la bellesa de l'Empordà, tan apreciat per uns i tan ignorat per d'altres. Tot i això, si hi ha un sector en què la marca Empordà es manté com a sinònim de qualitat i territori, és en el gastronòmic.

Consumir productes de proximitat i de qualitat s'ha convertit en un estil de vida (o fins i tot un luxe per alguns) i l'etiqueta «Km 0» (que indica que un producte és de proximitat) s'ha convertit en sinònim de sostenibilitat. El consumidor ha esdevingut un client cada vegada més exigent amb el producte que consumeix. Aquest nou comprador busca la qualitat en l'agricultura local. En aquest reportatge fotogràfic hem acompanyat el cuiner empordanès Francesc Xambó en la visita a pagesos i proveïdors que porten el nom de l'Alt Empordà del camp al plat. Els conreus tradicionals mediterranis formen l'ADN agrícola de la comarca, i hi predominen els de secà, de vinya i d'oliveres. Però també hi ha zones dedicades a l'horticultura i als arbres fruiters. Xambó ens porta a la rodalia



>> El cuiner empordanès **Francesc Xambó** mostra un manat d'espàrgols, davant la mirada d'un pagès.

Fotos > **CONXI MOLONS**

de Figueres, en un recorregut que combina l'estima per la terra i l'esforç, i que recorre diversos municipis de la geografia empordanesa, com Vilabertran, Fortià i Terrades. El millor lloc per trobar aquests productes de proximitat són els mercats setmanals, però els restaurants de la comarca també són uns capdavaners dels productes empordanesos.

Més enllà de les fronteres de la capitalitat figuerenca i de l'atracció turística del Museu Dalí, que atreu milers de visitants a la comarca, als camps de l'Alt Empordà creixen cebes, enciams, cols, espàrrecs verds, cireres i albercocs, entre molts altres productes que han protagonitzat la nostra ruta agrícola. S'hi conreen amb paciència, estant pen-

dents de les malalties i dels insectes i amb la mirada posada en el fet que el temps respecti la collita.

Però la comarca també és productora de formatge i altres derivats lactis. Part de les extensions de prats (presidides per l'emblemàtic Canigó i modelades per la tramuntana) també són destinades a les pastures de ramats d'ovelles que, més enllà de l'aspecte alimentari, contribueixen en la prevenció d'incendis, quan el gran foc del 2012 encara crema en les nostres retines.

I de l'hort a la boca. L'essència de l'Empordà impregna cada aliment, i és a través del paladar que s'aconsegueix assaborir el sacrifici i l'entrega dels qui treballen el camp i la singularitat d'aquesta terra que es mou entre el mar i la muntanya.



>> Xambó i el pagès somriuen mentre preparen els espàrgols per dur-los al restaurant.



>> La tria dels formatges.



>> Xambó amb un anyell de llet.



>> Un moment de la visita a una granja.



>> Xambó i una noia recullen cireres.



>> Cíteres.



>> Un pagès mostra un enciam a Xambó.



>> Selecció del raïm.