

## Més de 850 persones visiten les explotacions agràries de la Selva en el marc de la iniciativa Benvinguts a Pagès

La Selva | 11-06-2018 | 15:43



Més de 850 persones han visitat les explotacions agràries de la comarca de la Selva que participaven al Benvinguts a Pagès, que s'ha celebrat durant tot aquest cap de setmana. A aquesta xifra de visitants s'ha de sumar la bona ocupació que han tingut els restaurants i allotjaments que també s'han afegit a aquesta iniciativa.

Les explotacions agràries de la Selva que han participat a Benvinguts a Pagès: Espai Can Mir, Granja el Provençal, Granja Mas Bes, Can Moragues i J&M Pagesos han acumulat més de vuit-centes visites durant aquest llarg cap de setmana. Si bé és cert que el temps no va acompanyar, sobretot durant la jornada de diumenge a la tarda, l'afluència de públic ha estat constant durant els tres dies i ha permès als visitants conèixer les explotacions i obradors i degustar i comprar els productes que elaboren.

Així, les persones que han escollit la comarca de la Selva per gaudir de la iniciativa Benvinguts a Pagès han pogut visitar espais com el de Can Mir a Riudarenes, que és un viver de planta aromàtica, ornamental o culinària a ple rendiment amb horts, i han pogut veure com es cultivaven les plantes i com es poden aplicar en el seu entorn o fins a la Granja Provençal de Riudellots, que es tracta d'una explotació ramadera que va decidir diversificar la producció per tal de donar una millor sortida a la llet de les vaques, i on elaboren iogurts, flams, formatges, entre altres. També han pogut visitar la Granja Mas Bes de Salitja, a Vilobí d'Onyar, que és una empresa familiar que disposa de 1.150 caps de bestiar i també té una agrobotiga amb productes com mató, llet, iogurt, gelats, etc. Un altre dels espais de què han pogut gaudir és Can Moragues, a la població de Riudarenes, que té un obrador de melmelades ecològiques i de proximitat i un hort ecològic demostratiu amb varietats tradicionals d'horta i fruiters i diversos projectes desenvolupats per la Fundació Emys. Enguany s'hi ha incorporat el J&M Pagesos, de Blanes, que es dediquen a l'horta i la vinya i que també han tingut un gran nombre de visitants durant tot el cap de setmana.

Pel que fa a les dades d'ocupació als restaurants i allotjaments participants, també han estat molt bones i han assolit una gran afluència de clients. Els tres restaurants que hi han participat han preparat menús "Benvinguts a Pagès", que incorporen productes de proximitat com el salsafí de la Selva, la poma de Vilobí, la gamba de Blanes, la mel d'Anglès o l'avellana de Brunyola. Són l'Hostal Bonaterra (Maçanet de la Selva), el Restaurant l'Aliança 1919 (Anglès) i el Restaurant la

Crosa (Vilobí d'Onyar). D'altra banda un total de sis allotjaments de la comarca han ofert descomptes o algun paquet especial (cistella de productes locals, visita a l'hort o la granja, esmorzar km 0...) per pernoctar durant els dies de Benvinguts a Pagès. Aquests són l'Hotel Balneari Vichy Catalán (Caldes de Malavella), l'Hotel Pinxo (Santa Coloma de Farners), Mas Salom Turisme Rural (Caldes de Malavella), Masia el Buxaus (Arbúcies), Turisme rural Mas Romeu (Arbúcies) i el Vilar Rural de Sant Hilari (Sant Hilari Sacalm). Tots han tingut una alta ocupació durant els tres dies.

Finalment cal destacar dues activitats complementàries que ha organitzat durant el cap de setmana La Selvaseria (Vidreres): una visita a l'obrador de cervesa artesana i al camp de cultius experimentals de salsafí que es conreen al costat de Can Gruart. Així mateix, el Museu de la Pagesia de Fogars de la Selva ha realitzat visites comentades per les instal·lacions del museu el dissabte i el diumenge.

Tant el president del Consell Comarcal de la Selva, Salvador Balliu, com el conseller de Turisme, Quim Vivas, han destacat la participació de l'ens comarcal en una iniciativa d'aquestes característiques. En aquest sentit, ambdós han destacat: "És una iniciativa que ens permet, a tots, redescobrir el lloc on neix tot allò que mengem i conèixer de prop les persones que es cuiden de produir els aliments que ens arriben a casa". Finalment, ambdós han volgut incidir en la bona tasca que s'està duent a terme des de l'ens comarcal, concretament des del projecte Localitza, que va néixer amb l'objectiu clar de connectar els productes agroalimentaris i el turisme de la comarca de la Selva. En aquest sentit, Balliu i Vivas han assenyalat que des del projecte Localitza-Productes de la Selva del Consell Comarcal de la Selva Productes de la Selva del Consell Comarcal de la Selva se seguirà treballant durant tot l'any en la línia de Benvinguts a Pagès, donant a conèixer els productes i els productors de la comarca i promovent el contacte entre el turisme i el sector agroalimentari.

Autor: Redacció