



d'enciams i melmelades. La melmelada premium de vodka i caputxina val 5,25 €.

10. ELS FRUITS SABOROSOS. Romesco, melmelades i codonyat. El preu de la melmelada de pebrot vermell és de 5 €.

11. CAL CASAL. Melmelades i conserves de bolets. La melmelada de carabassa i taronja amb sucre morè val 4,30 €.

12. LES EROLES. Comercialitzen melmelades de fruites, verdures i combinades; fruita i productes d'horta. Mermelada de ceba, preu: 5 €.

13. MUSEU DE LA CONFITURA. Museu i botiga de melmelades i confitures. Més de cent sabors sorprenents per a una col·lecció irresistible. La melmelada 71, de pebrot vermell, costa 5,85 €.

“A CATALUNYA, HI HA HAGUT UNA EXPLOSIÓ DE PETITS ARTESANS”

d'elaboradors, li van concedir la medalla d'or per la melmelada de cumquat (taronja nana) i la de bronze per la de taronja amarga del Museu de la Confitura, “tot un èxit, tenint en compte que la de taronja amarga és una de les especialitats més preuades pels anglesos i que són molt crítics amb les que provenen de l'estranger”.

UN PUNT ROMÀNTIC

A Catalunya, els darrers anys hi ha hagut una explosió de petits artesans que han volgut fer pedagogia i demostrar que les melmelades i les confitures també poden ser un bon acompanyament del salat, esperonats perquè la inversió que requereix el negoci no és excessivament gran i les possibilitats del producte són immenses. L'origen de moltes d'aquestes empreses és més romàntic que comercial, com el cas de la Maria Soler, que va voler deixar de dissenyar bigues per lligar-se el davantal i remenar cassoles. Fa un any i mig, posava en marxa, a Gualmons (Conca de Barberà), un dels obradors de melmelades més recents, Al Pot Petit Hi Ha...

Núria Rossell ja fa anys que va decidir canviar de vida i instal·lar-se a Ossera, a l'Alt Urgell. Per convicció ecològica, va començar a aprofitar les móres de l'arbre que tenia davant de casa. Després de moltes proves, va aconseguir fer una melmelada de móra d'arbre molt dolça, que no només li agradava a ella, sinó també a amics i companys de feina. Fa set anys, naixia Cal Casal, un petit negoci que li permet “fer el que m'agrada i treballar a casa”.

El cas d'Alba Casas és molt diferent. Ella dirigeix una explotació de flors comestibles a Alguaire (Segrià). Una gran empresa ▶