



## FRUITS SABOROSOS, DEL TROS AL POT

### **QUÈ** Mermelades vegetals, artesanes i sense conservants

N'elaboren una trentena de varietats, tant de fruites com de verdures, de collita pròpia i de productors de proximitat. La producció és limitada, "màxim 3.000 o 3.500 unitats", que presenten en pots de 125 i 270 grams i en tripacs, un tast de tres mermelades variades, també en pots de 125 grams.

La mermelada de taronja amarga és l'estrella de la casa.



### **QUI** La Mireia Jordana i l'Elisabet Carbonell, dues veïnes de Vila-rodona

La Mireia és de l'Hospitalet de l'Infant i l'Elisabet d'Alió, però des del 1997 estan instal·lades en aquesta vila de l'Alt Camp. "Ens vam conèixer a la plaça, portant els nens a jugar, vam començar a parlar de menjar i una cosa va dur a l'altra." És a dir, a crear una empresa ara fa uns vint mesos.

### **ON** A l'entorn del riu Gaià, a la comarca de l'Alt Camp

"Tinc un restaurant de menjar casolà, que només obro al migdia, de dilluns a dissabte", detalla la Mireia. "He donat d'alta la cuina com a obrador a la tarda i hi fem les mermelades, bona part amb els productes que cullen l'Elisabet i la seva família política, pagesos de fruita dolça."

[ ON COMPRAR ] *Els Fruits Saborosos. De la Font, 82. Vila-rodona.*  
Tel. 658 25 42 80. [elsfruitssaborosos@gmail.com](mailto:elsfruitssaborosos@gmail.com). [www.elsfruitssaborosos.com](http://www.elsfruitssaborosos.com)

## PER SABER-NE MÉS

També ens ho ha explicat la Mireia

### LES PETITES COLLIDORES

"I, bell atzar, la mare, veient-nos entristits, i com freguem els nassos i com bufem els dits, ens porta, riolera, quan cau la neu a flocs, un pot amb confitures de préssecs o albercocs." Aquest fragment del poema *Els albercocs i les petites collidores* va servir d'inspiració al pintor Jaume Carbonell, pare de l'Elisabet, per dibuixar l'etiqueta de les conserves. "Tenim moltes coses en comú, entre elles, que a totes dues, de petites, ens llegien Josep Carner", l'autor d'aquests versos del llibre *Els Fruits Saborosos*.

### DIGUES-ME D'ON VÉNS...

"Cireres, figues i caquis propis, mandarines de la Cooperativa de Cambrils, carbasses de cabell d'àngel d'un veí de Vila-rodona..." Els fruits saborosos són productes de proximitat i de temporada amb els quals també elaboren codonyat, romesco i sals d'herbes aromàtiques. "La nostra intenció és acabar afegint a cada pot l'origen dels ingredients que fem servir." De Tarragona són les taronges amargues amb que fan la mermelada que dona suport a la candidatura de la ciutat a Capital Europea de la Cultura 2016.

### COR AMARG, BOCA DOLÇA

L'Ajuntament tarragoní s'ha compromès a cedir les taronges amargues a l'empresa i a promocionar-ne els productes en els actes promoguts pel consistori. Per la seva banda, l'empresa incorporarà la imatge de la candidatura a l'etiqueta del producte i especificarà d'on ve. La col·laboració donarà els seus fruits per Santa Tecla, festa major de Tarragona. Es presentarà oficialment i es deixarà tastar. Però si us voleu avançar al tast, busqueu les confitures a les cartes dels restaurants Les Fonts, de Vila-rodona, La Quinta Forca, de Nulles o el Barquet Tarragona, de la ciutat.