

Una mermelada amb molta tradició

Amb els fruits dels tarongers centenaris del jardí del Recinte Modernista s'ha elaborat una petita producció de mermelades artesanals.



Barcelona, 29 d'agost 2017

Els jardins situats a l'espai central del Recinte Modernista de Sant Pau acullen una gran varietat d'arbres, arbustives i plantes aromàtiques. Entre aquests, s'hi troben tarongers que daten del 1914. Per primera vegada, des que es va reobrir el conjunt arquitectònic al 2014, s'han recol·lectat els fruits d'aquests arbres de varietat de taronja amarga per elaborar unes exquisides mermelades. Es recupera així una vella

tradició ja que part del personal de l'antic Hospital feia mermelades casolanes amb aquestes taronges.

El jardí del Recinte, que té una rica biodiversitat, compta amb 14 tarongers centenaris que formaven part dels jardins originals de l'antic Hospital de la Santa Creu i Sant Pau, obra de Lluís Domènech i Montaner.

Seguint les pautes dels criteris de sostenibilitat aplicats en la restauració del Recinte, la iniciativa que us presentem té un triple objectiu: contribuir a mantenir la biodiversitat de l'espai, millorar la salut dels arbres fruiters i evitar el malbaratament de les taronges.

Al mateix temps es propicia el consum de productes de proximitat ja que la mermelada ha estat elaborada a l'obrador artesanal Les Eroles, un establiment amb molta història ubicat a Castell d'Aro (Baix Empordà).

També s'han elaborat mermelades de farigola i romaní, herbes aromàtiques presents al Recinte. La base d'aquestes dues és la poma a la que les herbes li confereixen un sabor d'allò més original. Aquest producte, que es pot presentar amb un acurat packaging, està disponible a la botiga del Recinte Modernista, tancant així el cicle de producte de km 0.