

Neix “La Festa de la Queixalada” per impulsar el producte local del Vallès Oriental, del Vallès Occidental i del Maresme

Serà els dies 30 de novembre i 1 de desembre a Roca Umbert de Granollers amb l'objectiu de promoure el producte local de les tres comarques



[+](#) [1]

El Consell Comarcal del Vallès Oriental organitza els dies **30 de novembre i 1 de desembre** la I edició de *La Festa de la Queixalada*, *preservem l'entorn a mossegades* a Roca Umbert de Granollers amb la voluntat de promocionar els productes del territori. Aquest esdeveniment compta amb la col·laboració de l'Ajuntament de Granollers, SlowFood Catalunya, Llavors Orientals i l'Associació de Productors d'Oli del Vallès.

La Fira neix amb l'objectiu de donar a conèixer tota l'oferta de producte local del Vallès Oriental, del Vallès Occidental i del Maresme i s'adreça tant al públic general com al sector professional en dues jornades diferenciades, amb la voluntat de fomentar el consum de proximitat durant tot l'any.

“El diumenge estarà dedicat a la ciutadania. Una festa per a venir a tastar, beure i gaudir d'aquests productes del territori dels pagesos i pageses que sovint queden camuflats en mig de places i supermercats i es confonen amb altres que no són originaris de les nostres viles. Dilluns, en canvi, serà una jornada per a sectors professionals de grans consumidors perquè coneguin els nostres productes i no tinguin excusa d'anar a buscar-los a fora” ha destacat **l'Ignasi Martínez**, conseller de Productes de la Terra del Consell Comarcal en la presentació d'aquest matí.

En aquest sentit, l'alcaldeessa de Granollers **Alba Barnusell** ha afegit que “El nostre territori és agrícola, de camp, d'intercanvi de productes i de cruïlla de camins. Roca Umbert es convertirà en un espai que servirà d'aparador d'aquests productors i productores que tenim a la comarca que treballen la terra cada dia i dels cuiners i cuineres que els cuinen. Una oportunitat per a conèixer els nostres veïns, alguns són productors, altres cuiners i divulgadors que tenim a prop de casa.” A més, la Fira estrena imatge gràfica i plataforma web

www.festadelaqueixalada.cat [2] per fer-la més accessible a tothom.

Durant la presentació, **Ricard Alcojor de Llavors Orientals** ha subratllat la importància de continuar recuperant les varietats dels productes de la comarca. El president de l'Associació de Productors d'Oli d'Oliva del Vallès, **Arnau Velasco**, ha donat d'exemple l'oli de la varietat vera del Vallès i de la situació de molta gent que està recuperant antigues explotacions i que es volen professionalitzar. El membre d'SlowFood Catalunya, Andreu Vila ha volgut posar èmfasi en les activitats del programa, com per exemple, la participació d'en **Pep Salsetes** en les activitats de cuina.

El producte local, protagonista d'un programa que uneix festa, gastronomia i proximitat

La Fira de la Queixalada començarà el diumenge 30 de novembre, des de les 10.00 i fins a les 20.00. Els assistents trobaran un mercat amb més de 40 parades de productors i productores locals del sector agroalimentari del Vallès Oriental, del Vallès Occidental i del Maresme, on podran comprar i tastar els seus productes.

L'espai de Roca Umbert disposarà de dues sales on s'hi realitzarà sessions de tast de proximitat guiades pels mateixos pagesos i pageses.

La gastronomia local també serà protagonista de la jornada. Durant tot el diumenge, cuiners i cuineres faran demostracions culinàries amb sabors del territori en l'escenari del mercat. Així mateix, hi haurà una zona de restauració que acompanyarà tota la jornada on els restaurants SlowFood oferiran plats cuinats amb productes del mateix mercat, vins i cerveses artesanes de les tres comarques.

L'esdeveniment estarà amenitzat amb actuacions musicals i una extensa oferta cultural, també d'artistes del Vallès i el Maresme.

Dilluns 1 de desembre, des de les 9.00 i fins a les 16.00, seguirà la Fira de la Queixalada, però estarà especialitzada i adreçada a **professionals de la restauració** amb l'objectiu de donar-los a conèixer l'oferta de productes de les comarques per als seus serveis. Durant aquesta jornada, també es duran a terme tastos, mostres culinàries i es faran presentacions de diferents projectes i novetats de totes les entitats participants.

En aquest cas, l'oferta de restauració consistirà en un menú degustació organitzat per tots els restaurants SlowFood del Vallès i del Maresme que cuinaran amb productes del mercat, fent servir tècniques gastronòmiques professionals.

// S'ha separat la Galeria d'imatges corresponent al uploader d'imatges propi del content type,
//dels "nodes reference" als continguts de "Galeria d'imatges" pre-existents. ?> // Uploader
d'imatges ?> // "Nodes reference" a les Galeries d'imatges ?>
comunicacio@ajuntament.granollers.cat

URL d'origen:<https://www.granollers.cat/noticies/sala-de-premsa/neix-%E2%80%99Cla-festa-de-la-queixalada%E2%80%99D-impulsar-el-producte-local-del-vall%C3%A8s>

Enllaços

[1] <https://www.granollers.cat/sites/default/files/noticia/2025/10/5813c6c4-1c55-46ac-b873-4d2ca8304bbe.jpg> [2] <http://www.festadelaqueixalada.cat/>