

Castanyes de Viladrau: enguany una de les millors temporades

Les pluges de finals d'estiu han fet que la qualitat de la castanya de Viladrau sigui "excel·lent"

Hi ha poques zones a Catalunya on existeixen àrees boscoses de castanyers, el Montseny és una d'elles. La castanya és la fruita de l'arbre del castanyer i al Montseny se'n distingeixen dues varietats: les **Martinenques**, perquè arriben per Sant Martí, i les **Sant Miquelenques**, perquè arriben per Sant Miquel. No hi ha diferència entre unes i altres en qüestió de mida, color o gust.

La **castanya de Viladrau** i dels pobles del voltant, com Espinelves, Arbúcies o Sant Hilari, és d'una **mida més petita i més dolça** que la resta. La recollida de la castanya dura aproximadament tot el mes d'octubre i un cop collides es poden conservar, com a molt, un parell de setmanes.



Castanyes que s'estan collint als boscos del Montseny. Foto: Laura Busquets (ACN)

La temporada acaba de començar i els productors n'estan satisfets. Preveuen una bona collita perquè les condicions climàtiques han estat bones. "A l'agost el castanyer ha estat al forn, i al

setembre a l'abeurador. Ha plogut poquet, però just el que necessita i, per tant, és fantàstic", explica el responsable del Centre de Manipulació de la Castanya de Viladrau, **Joaquim Soler**.

En referència al preu, Soler assegura que el preu de la castanya fresca s'ha mantingut i oscil·la entre els 5 i els 7 euros el quilo. Ara bé, el preu dels productes elaborats amb castanyes sí que s'han apujat de preu per l'increment del cost de l'energia. **Alguns productes derivats de les castanyes fresques són la farina de castanya sense gluten, la botifarra amb castanya, pastís de castanya, olis de castanya, infusions, melmelades, licor de castanya i, fins i tot, cervesa**, entre d'altres.

Els furtius, un problema

Ara com ara, Soler denuncia que els furtius són un problema afegit a la seva tasca. Explica que hi ha gent que accedeix a les finques a collir castanyes sense cap permís i recorda que això està totalment prohibit. "Totes les finques estan identificades i la gent ha de saber que incompleixen la normativa", subratlla. Per això, tenen muntada una xarxa de vigilància amb capacitat per a sancionar.



Castanya de Viladrau rosegada per un porc senglar. Foto: Laura Busquets (ACN)

Els altres furtius que s'han convertit en un "veritable problema" són els porcs senglars. Fins al punt que els productors han decidit canviar el sistema de producció i passar a collir la castanya a la

tarda per evitar que, a la nit, quan el senglar surt a menjar, n'hi hagi més a terra. "Si n'hi ha no en deixa ni una, a més amb els ullals rasca els castanyers i ens mata els joves", lamenta.

Fira de la castanya

La 27a Fira de la Castanya se celebrarà a Viladrau el cap de setmana del 22 i 23 d'octubre amb desenes d'activitats com tastos gastronòmics, itineraris guiats pels castanyers, exposicions, tallers i contes, entre d'altres.

Precisament, els dies previs a la Fira de la Castanya és quan l'activitat al Centre de Manipulació de Viladrau és més frenètica. Una part important de la seva producció es vendrà durant la fira, tot i que també serveixen aquest producte a petits comerços, restaurants i particulars de tot el país.