



www.turismesubirats.cat

EL MERCAT DEL PRÉSECC D'ORDAL



subirats
capital de la vinya
PENÈDES







***Mitjançant el tracte directe
amb els productors,
al Mercat del Préssec d'Ordal
es poden adquirir
préssecs collits en el punt
òptim de maduració***

De fa uns anys, cada dissabte i diumenge dels mesos de juny, juliol i agost, a la plaça de Subirats de Sant Pau d'Ordal, s'hi poden comprar préssecs acabats de collir pels mateixos pagesos que els venen. Amb el seu ofici, aquests pagesos certifiquen la qualitat d'un producte que va directament de l'arbre a casa.

Des de les varietats més primerenques —el préssec d'aigua, vermell, sucós, tou— fins a les més tardanes —el préssec de vinya, d'un groc intens, carnós, dolç— tots els préssecs atresoren un tret que els distingeix: són préssecs cent per cent de secà, cultivats als costers de sòl calcari argilós del Massís d'Ordal, en un territori

que inclou essencialment el municipi de Subirats i també una part del d'Avinyonet.

El cultiu de secà i el fet que el clima mediterrani tingui un règim de pluges irregular, amb una pronunciada estació seca de juny a agost, fan que la collita de préssec sigui sensiblement més baixa que l'obtinguda en zones de regadiu. Per contra, la baixa pluviositat i uns menors rendiments per hectàrea contribueixen a incrementar la concentració de sucres. Per això, sigui quina sigui la varietat, el Préssec d'Ordal és més dolç i saborós que el de regadiu.

La situació de Subirats a uns 40 quilòmetres de Barcelona i les excel·lents

comunicacions per carretera i ferrocarril amb la capital i la seva gran àrea d'influència van portar el Patronat de Turisme de Subirats i els productors del Préssec d'Ordal a crear aquest singular mercat, en el qual tots els venedors que hi concorren ofereixen el mateix producte: el Préssec d'Ordal. Per als consumidors, els avantatges de comprar-hi són molt clars: a més de tractar directament amb els productors, poden adquirir una fruita acabada de collir en el seu punt òptim de maduració. El Mercat del Préssec d'Ordal ofereix un producte de proximitat que es cull el matí, es ven al migdia i el mateix dia es pot menjar per postres.

Es pot demanar res millor?

Subirats, el municipi més extens de la comarca de l'Alt Penedès, comparteix el cultiu del préssec amb el conreu de la vinya i l'elaboració de vins i caves de reconeguda qualitat i prestigi, com a principals activitats econòmiques. La presència vitivinícola es fa evident al Mercat del Préssec d'Ordal perquè es convida el visitant a fer-hi una degustació de préssec acompanyat de vi o cava, un maridatge dels dos productes cultivats amb major excel·lència al municipi.



DIES Dissabte i Diumenge

MESOS Juny, Juliol i Agost

HORARI De 9 a 14 hores

LLOC Plaça de Subirats (Sant Pau d'Ordal)

MÉS INFORMACIÓ www.pressecdordal.cat www.turismesubirats.cat





JAUME CASAS, DE CAL FERRER
D'ORDAL, AL COSTAT D'UN
PRESSEGUER L'ANY 1945

Després d'haver treballat un temps a Molins de Rei i de veure com els pagesos de la zona cultivaven els préssecs de regadiu, Jaume Casas, de cal Ferrer d'Ordal, es va llançar a una aventura aleshores insòlita: a final dels anys vint del segle passat, es va convertir en el primer agricultor a plantar un camp de presseguers a Ordal (Subirats). Segurament, sense saber-ho, el Jaume de cal Ferrer es va convertir en un pioner a l'hora de cultivar presseguers al municipi de Subirats i al conjunt de la comarca. Fins aleshores, era usual que els pagesos tinguessin algun presseguer a les seves vinyes, dedicat a fornir el consum familiar. La innovació de Jaume Casas va consistir a iniciar la plantació de presseguers per comercialitzar-ne el fruit, és a dir, com a forma de vida. Com sempre els passa als pioners i visionaris, la idea de plantar presseguers a terres de secà va fer pensar a molta gent si el Jaume de Cal Ferrer no s'havia begut l'enteniment.

Però, resulta que la jugada de Jaume Casas va sortir bé i van néixer uns presseguers que van créixer fins al cel, amb uns préssecs grossos i molt més aromàtics i saborosos que els que havia tastat fins aleshores. Molt aviat, altres veïns d'Ordal, de Sant Pau d'Ordal, el Pago, Can Rosell, Cantallops, els Casots o Lavern van fer com el Jaume de cal Ferrer i van plantar camps de presseguers, cultiu que van combinar amb la vinya.

Com que des del segle XIX els pagesos d'Ordal i les seves rodalies transportaven vi amb carro fins a Barcelona, els productors de préssecs van aprofitar



COLLIDORS DE PRÉSSECS
A LA VINYA DEL FONDO DEL
PAGO, CAN ROSELL (SUBIRATS)
L'ANY 1963



GRUP D'HOMES I DONES
ENCAIXANT PRÉSSECS A
CAN ROSELL (SUBIRATS)
L'ANY 1954

aquesta ruta comercial i, a més de bótes, van carregar el carros amb caixes de préssec, que portaven a vendre al mercat del Born.

De seguida, els préssecs procedents de Subirats van tenir una molt bona acollida entre els majoristes i comerciants del Born barceloní, que veien com aquell fruit cultivat a secà era molt més dolç i gustós que el d'horta. I així, progressivament, la demanda de préssecs d'Ordal va anar creixent i, en conseqüència, també es va ampliar la superfície plantada de presseguers.

Als anys seixanta del segle passat, els camions van substituir definitivament els carros com a mitjà de transport. Durant els mesos de juny, juliol i agost sortien diàriament del municipi de Subirats dos o tres camions carregats de préssecs amb destinació a Mercabarna, que l'any 1971 va substituir el Born com a gran mercat central d'alimentació de la ciutat de Barcelona i la seva àrea metropolitana. En realitat, doncs, va ser la creixent demanda dels majoristes i dels seus clients allò que va fer néixer el nom de Préssec d'Ordal. Tots volien uns préssecs com aquells, aromàtics, carnosos, dolços, unes característiques que els compradors identificaven amb una procedència concreta: Ordal. Per això, demanaven Préssec d'Ordal, una marca que ha arribat als nostres dies com a sinònim i garantia de qualitat, de pacient feina ben feta.



PERE BERNET GRAU
PRODUCTOR N° 001



GERMANS ESTEVE LLORET
PRODUCTOR N° 002



PERE CATASÚS VILAMÓS
PRODUCTOR N° 003



MANEL MASSANA VALLÈS
PRODUCTOR N° 013



XAVIER MONTSERRAT CUGAT
ROSA ESTEVE SABATÉ
PRODUCTOR N° 014



PERE OLIVELLA MASSANA
PRODUCTOR N° 015



JOAN MARCÉ CASAS
PRODUCTOR N° 004



JOSEP ESTEVE GIBERT
PRODUCTOR N° 005



JORDI ESTEVE RÀFOLS
PRODUCTOR N° 006

L'Associació de Productors de Préssec d'Ordal es va constituir a l'Ajuntament de Subirats a final de 2007, però els seus impulsors ja feia dos anys que hi treballaven. El 2006, amb el suport del Patronat de Turisme, es va registrar la marca i a l'estiu es va celebrar el primer mercat del Préssec d'Ordal. Des de la creació de l'entitat, cada membre té un número assignat. Així, la marca més el número de productor serveixen per autenticar i garantir que el préssec que s'ofereix és cent per cent d'Ordal.



ANTON FONT LLOPERT
PRODUCTOR N° 007



PERE LLOPERT SOGAS
PRODUCTOR N° 008



JOSEP CUSCÓ MARTÍ
PRODUCTOR N° 009



JOSEP OLIVELLA ROSELL
PRODUCTOR N° 016



MELCIOR VENDRELL AMAT
PRODUCTOR N° 017



JOSEP RÀFOLS VENDRELL
PRODUCTOR N° 019



JOAN MARTÍ MASANA
PRODUCTOR N° 010



JOAN PLANAS MASSANA
PRODUCTOR N° 011



FÈLIX MASSANA RAVENTÓS
FÈLIX MASSANA RÀFOLS
PRODUCTOR N° 012



ALBERT RAVENTÓS SEGURA
PRODUCTOR N° 020



LLUÍS RAVENTÓS VENDRELL
PRODUCTOR N° 021



JOSEP SABATÉ RAFECAS
PRODUCTOR N° 022

***“Només hi ha una manera
d'obtenir bons préssecs de secà:
llaurant i aclarint”***

Aquestes dues tasques, llaurar i aclarir, resumeixen quina és la preocupació del productor de préssecs de secà: aprofitar fins el darrer alè d'humitat i evitar que una producció excessiva no faci minvar la qualitat de la collita. Si els camps de presseguers no es llauen, aleshores hi creix l'herba, que xucla part de l'aigua i els nutrients que reté el sòl. D'altra banda, aclarir els fruits formats després de la floració vol dir garantir que els préssecs que es colliran tindran una mida òptima i, alhora, assegurar una concentració de sucres que els doni el seu gust característic. A falta d'aigua, doncs, llaurar i aclarir són fonamentals per al cultiu de secà d'un arbre que muda la seva fesomia a cada estació.



HIVERN

L'hivern és època de repòs i recuperació. Un cop la fulla del presseguer ja ha caigut i la saba deixa de circular és el moment de podar l'arbre i deixar-lo a punt per a

l'inici d'un nou cicle vital. El presseguer, adormit, afronta tranquil els mesos de fred en els quals les glaçades poden sovintejar, sobretot en els costers més elevats.

Entretant, el pagès adoba la terra per tal que les primeres pluges de primavera ajudin les arrels a assimilar aquests nutrients.





PRIMAVERA

Pels volts de Sant Josep, amb l'arribada de la primavera, la florida teneix els presseguers de rosa. De les flors naixeran els préssecs i l'arbre, amb els nous brots i

fulles, anirà agafant un to verd intens. Cap a final d'abril, una vegada ha minvat el risc de glaçades i el fruit és encara molt petit, es fa l'aclarida del presseguer: es treu

una part considerable dels fruits per garantir la bona qualitat i una mida adequada dels préssecs que, finalment, maduraran.



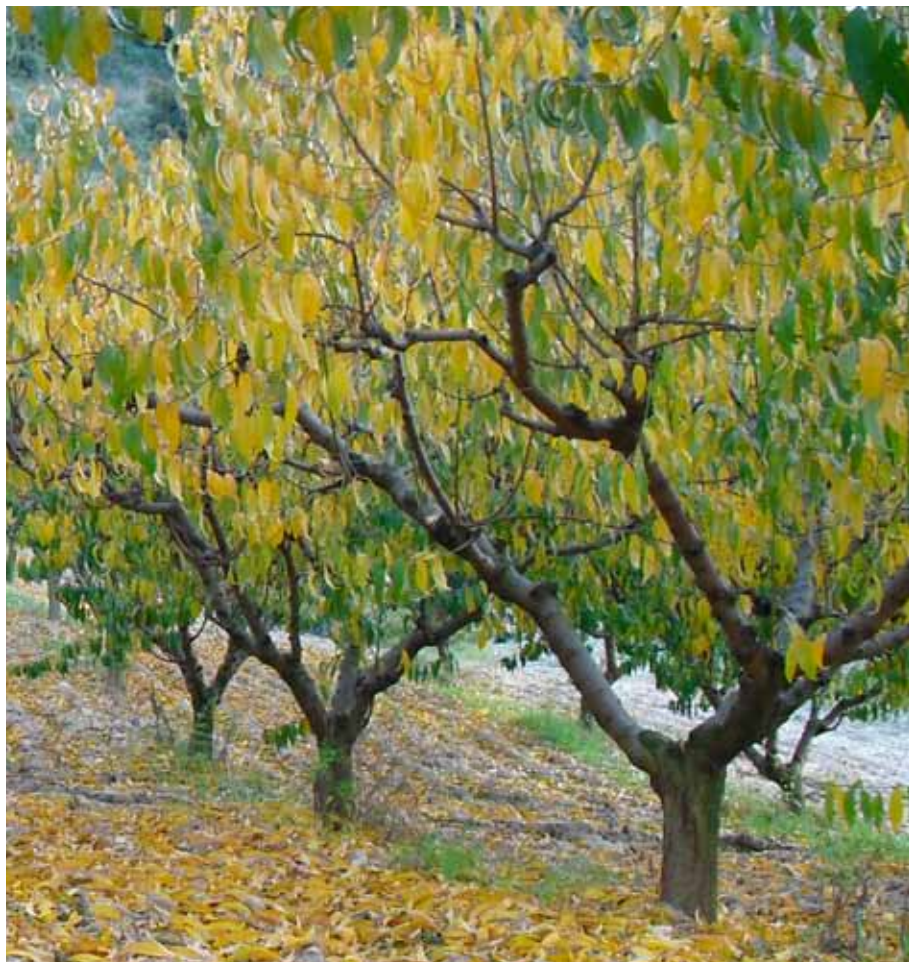
ESTIU

El gran nombre de varietats existents fa que la collita del préssec s'allargui des de principi de juny a l'agost. És essencial collir-lo en el seu punt òptim de maduració.

Per això, a diferència del cultiu de regadiu, cal passar tres i quatre vegades per cada arbre i collir només els préssecs més grossos i madurs. La collita es fa de bon

matí, quan el fruit es manté fresc per la davallada nocturna de les temperatures, i es diposita en caixes de fins a 15 quilos.





TARDOR

El final de la collita coincideix gairebé amb l'inici de la verema. Durant la verema els pagesos dediquen tot el seu esforç a la vinya. No serà fins més endavant

que es llauraran els camps de presseguers. Amb el pas dels dies i l'arribada dels primers freds, les fulles del presseguer es van tornant grogues i perden força, fins

que, mica en mica, van caient per l'acció del vent i de l'aigua. Un any més, l'arbre ha donat el seu fruit i gaudirà d'un merescut descans.



Els préssecs d'Ordal es distingeixen per la seva qualitat i el seu origen: són préssecs de secà cultivats en el sòl calcari argilós del Massís d'Ordal



FESTIVAL DE MÚSICA A LES VINYES

***Cava i préssec, dos productes
exquisits en feliç maridatge per
arrodonir uns concerts de gran
qualitat en un espai singular***

Des de fa una desena d'anys, cada mes de juliol, el Festival de Música a les Vinyes ofereix la possibilitat de viure una experiència estètica singular en un espai igualment particular: el recinte medieval del palau dels Gralla, a Torre-ramona. Són concerts de petit format i d'una elevada qualitat artística, atesa la vàlua i el prestigi dels intèrprets que hi participen. Com a culminació d'aquestes audicions, els assistents poden degustar cava elaborat a Subirats o una combinació de cava amb Préssec d'Ordal, dos productes exquisits oferts en feliç maridatge, que contribueixen a perllongar el bon regust de boca que els concerts deixen als espectadors.

El juliol a la nit, a Torre-ramona.
Vegeu www.turismesubirats.cat



TEMPORADA GASTRONÒMICA

Als mesos d'estiu, una vintena de restaurants del Penedès participen a la Temporada Gastronòmica del Préssec d'Ordal

Des de l'any 2007, una vintena de restaurants de tot el Penedès participen a la Temporada Gastronòmica del Préssec d'Ordal. Al llarg dels mesos d'estiu, els xefs d'una sèrie de reconeguts restaurants penedesencs proposen als seus clients la degustació d'una sèrie de plats que tenen, com a ingredient bàsic, el Préssec d'Ordal. Aquestes creacions culinàries, que vénen a subratllar el perfil més imaginatiu dels seus autors, es presenten per ser degustats juntament amb una copa de vi dolç Les Timbes, elaborat per Albet i Noya amb la varietat Vioigner. Es tracta d'un vi pensat i creat exclusivament pel maridatge amb el Préssec d'Ordal.

INGREDIENTS

(per 4 persones)
4 préssecs d'Ordal
250 g de sucre
120 ml de llet
1 ou
vainilla
120 ml de nata
4 branques de canyella

Préssecs d'Ordal amb gelat de vainilla

ELABORACIÓ

Pelem els préssecs, en traiem els pinyols i els tallem a trossos. Els arrebosem amb el sucre i els deixem que s'amarin. Col·loquem els préssecs al forn, prèviament escalfat a 180°, durant 15 minuts. Cal anar-los girant perquè es facin per tots costats.

Per fer el gelat de vainilla:

A foc lent, escalfem la llet en un cassó amb 50 grams de sucre i l'ou batut. Anem remenant constantment fins que la mescla s'espesseixi. Barregem la vainilla i ho deixem refredar. A continuació, ho posem al congelador.

Emplatem els trossos de préssec i una bola de gelat amb una branqueta de canyella per sobre.

Melmelada de préssec d'Ordal

INGREDIENTS

1 kg de sucre
1 kg de préssecs d'Ordal
(millor préssec vermell)
una mica d'aigua

ESTRIS

Cal disposar de pots de vidre i d'un minipimer

ELABORACIÓ

Passau per aigua freda els préssecs, peleu-los i tal·leu-los. Tot seguit, poseu-los en una cassola i afegiu-hi el sucre (1 quilo de sucre per quilo de fruita).

Barregeu-ho i poseu-ho tot en un cassó a foc baix, durant uns 15 minuts, sense deixar de remenar la barreja. Podeu afegir-hi un rajolí d'aigua per evitar que s'enganxi. Feta la cocció, passeu-hi el minipimer.

Finalment, ompliu un pot (prèviament esterilitzat) amb la melmelada i tanqueu-lo bé. Cal tenir en compte que tots els estris que feu servir han d'estar esterilitzats (bullits uns 3 minuts). Un cop omplerts els pots, poseu-los al bany maria durant 15 minuts. L'aigua ha de sobrepassar els pots uns 2 cm.

INGREDIENTS

1 l d'aigua
500 g de sucre
préssecs de vinya d'Ordal

ESTRIS

Cal disposar de pots
de vidre amb tapa

Préssec d'Ordal en almívar**ELABORACIÓ**

Per començar, s'esterilitzen els pots de vidre i les tapes fent-los bullir durant 10 minuts. En acabar, es deixen refredar.

Pelem i tallem els préssecs a trossos.

Per preparar l'almívar posem la cassola al foc amb 1 litre d'aigua per 500 grams de sucre i ho fem bullir uns 10 minuts fins que veiem l'almívar fet.

A continuació, posem els talls de préssec en el pot, ben posats, i els cobrim amb l'almívar. Tanquem els pots.

Per completar correctament l'esterilització agafem una olla gran i hi posem un drap de cotó en el fons, els pots plens a sobre i un altre drap a sobre dels pots i ho cobrim amb aigua. Ho bullim 15 minuts i ho deixem refredar a la mateixa olla. Abans de guardar-los en un lloc fosc i sec, ens assegurem que estiguin perfectament tancats.

Podeu variar la quantitat de sucre segons el vostre gust. Els préssecs també és poden tallar a quarts, o fins i tot es poden fer sencers.

Préssecs d'Ordal amb vi negre del Penedès**INGREDIENTS**

(6 persones)
6 préssecs d'Ordal
500 ml de vi negre DO Penedès
500 ml d'aigua
100 g de sucre
1 canó de canyella
la pell d'un quart de llimona

ELABORACIÓ

Barregem el vi amb l'aigua, hi posem el sucre, la canyella i la pell de la llimona i ho posem tot al foc.

Quan s'hagi reduït a la meitat, hi afegim els préssecs, pelats i tallats a trossos grossos. Ho deixem coure a foc lent uns 10 minuts. Els posem en un recipient de vidre i els deixem a la nevera. Ens poden durar fins a una setmana. Els servirem ben freds i amb una mica de suc pel costat.



**CAVES I CELLERS OBERTS PER VISITAR**

Tasteu el vi i el cava més premiat i vegeu com s'elabora.

LES RUTES VITIVINÍCOLES

Passejar entre vinyes a peu, amb bicicleta, a cavall, en segway...

PLAERS GASTRONÒMICS

Els restaurants més reconeguts al servei dels vostres sentits.

MUSEU D'ESPERANTO DE SUBIRATS

Únic i un dels més importants del món.

CASTELL DE SUBIRATS I SANTUARI DE LA FONT SANTA

Més de 1.000 anys us esperen.

ruta "ÚLTIMA DEFENSA DE BARCELONA"

Reviviu els darrers combats de la Guerra Civil.

POBLE MEDIEVAL DE TORRE-RAMONA

Sorprenent i misteriosa.
Escenari del Festival de Música a les Vinyes.

CULTURA POPULAR I TRADICIONAL

Aplecs, balls i festes majors: autèntics i singulars.

LES MUNTANYES D'ORDAL

Bosc i senders encara per descobrir.

CINEMA ATENEU DE LAVERN

Films clàssics amb un projector OSSA de l'any 1935.

ART I PAISATGE

Escultors, pintors, ceramistes, poetes...
en harmonia amb la natura.

L'ENCANT DE SUBIRATS

Enoturisme a caves i cellers en autocaravana.

OFICINA D'INFORMACIÓ TURÍSTICA

(PATRONAT DE TURISME DE SUBIRATS)

ESTACIÓ RENFE DE LAVERN, S/N.

08739 SUBIRATS

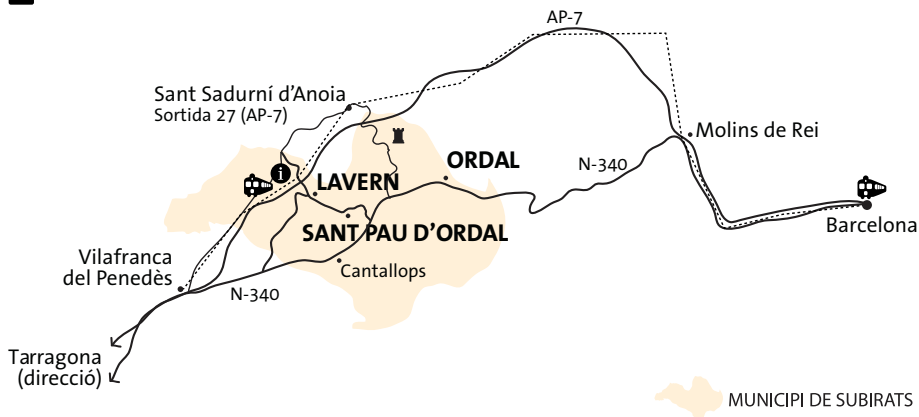
T 93 899 34 99 F 93 899 46 11

info@turismesubirats.cat

www.turismesubirats.cat

 facebook.com/TurismeSubirats

 twitter.com/TSubirats



AGRAÏMENTS:

JOSEFA AUGÉ MASSANA

ISIDRE ROS SOLER

SALVADOR JULIÀ VENDRELL

JOSEP ESTEVE RÀFOLS

JOSEP MARIA OLIVELLA ROSELL

LLUÍS RAVENTÓS VENDRELL

JOSEP GARRIGA ROSSELL

EDITA: AJUNTAMENT DE SUBIRATS I PATRONAT DE TURISME DE SUBIRATS

IDEA, COORDINACIÓ I PRODUCCIÓ: EDICIONS I PROPOSTES CULTURALS ANDANA, SL

DOCUMENTACIÓ I CONTINGUTS: PEP BERTRAN CASAS

DISSENY GRÀFIC: IMMA OLIVELLA FONT