

## DE LA SELVA, PRODUCTES DEL MAR I DE LA TERRA

Per tots els avantatges que comporta el consum de productes frescos i de proximitat, el Consell Comarcal de la Selva treballa per identificar i fer més visibles els productes de la comarca i millorar-ne la comercialització, tant entre la població que viu a la comarca com entre el turisme que la visita.

Aquest treball ha permès identificar productes locals i singulars de la Selva, millorar-ne la caracterització (proprietats, zones de cultiu i producció, temporalitat, etc.) i posar a l'abast de restaurants i comerços informació sobre on proveir-se d'aquests productes de la comarca.

Si vols saber quins són aquests productes i quins són els productors i establiments que els ofereixen, visita:

[www.selva.cat/localitza](http://www.selva.cat/localitza)

**LOCALITZA**  
PRODUCTES LOCALS DE LA SELVA



El projecte Desenvolupament local a l'entorn dels recursos alimentaris, gastronòmics i culturals vinculats al sectors pesquer i marítim a la Costa Brava Sud, és una operació cofinançada pel Fons Europeu Marítim i de la Pesca



## LA GARANTIA QUE EN AQUEST ESTABLIMENT HI TROBARÀS PEIX FRESC DE LA NOSTRA COSTA

En aquest establiment hi trobaràs productes pesquers de proximitat (varietat de peix i marisc), pescats a pocs quilòmetres d'on et trobes. És per això que els podràs consumir frescos i gairebé acabats de pescar.

El peix fresc de la nostra costa, o peix salvatge, a la comarca de la Selva es comercialitza a través de la Llotja de Blanes, on els pescadors porten tot el peix que han capturat perquè el puguem gaudir. Aquest peix, conservat només amb gel i sense additius, varia segons l'època de l'any; per això podem dir que els nostres mars són com horts i ens proveeixen de diferents espècies al llarg de l'any.

**Demana quines són les espècies que aquest mes pesquen les barques a la Costa Brava; hi trobaràs una gran varietat!**

## VISITA LA LLOTJA

Si vols veure com arriben les barques, com es descarrega el peix i es ven en la subhasta, no et pots perdre les visites a la Llotja de Blanes que organitza la Confraria.

Contacta-hi a través de <http://cofblanes.com/>

## AVANTATGES DE CONSUMIR PEIX FRESC DE LA NOSTRA COSTA

### Si tries consumir peix fresc de la Costa Brava:



T'assegures que menges un producte de proximitat, de temporada, saludable i de qualitat.



Dones suport al sector pesquer i a la cultura marinera i gastronòmica del nostre territori.



Contribueixes a la reducció de la contaminació derivada del transport d'aliments i la generació de plàstic en l'envasat de productes.



Participes en el manteniment de les espècies que aporten riquesa al nostre fons marí ja que únicament compraràs peix capturat seguint el calendari de vedes.

