



**Endinsa't
en el món dels
gustos oblidats**

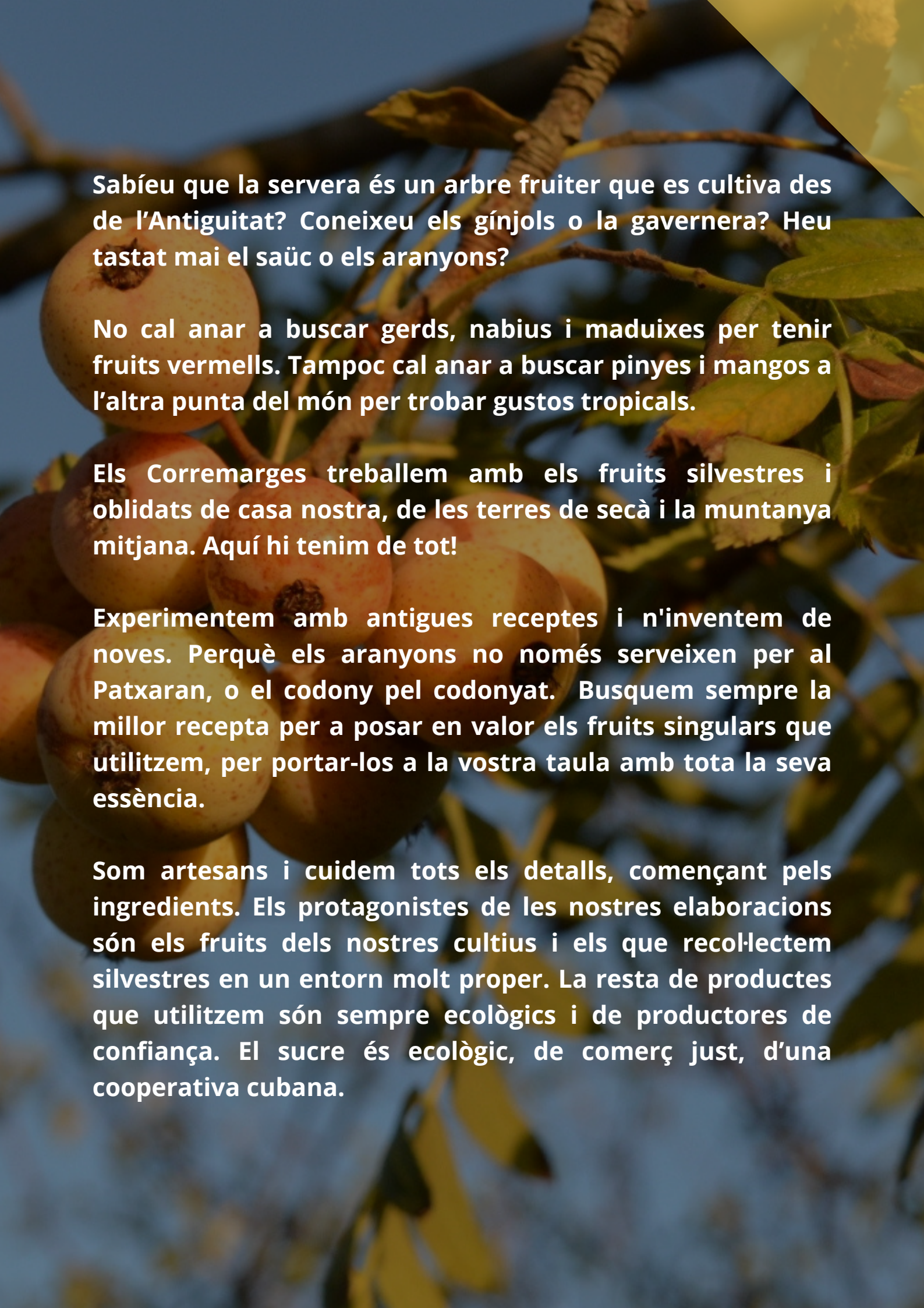


**CORRE
MARGES**

CATÀLEG DE PRODUCTES

2023/24

**FRUITS
SILVESTRES
I OBLIDATS**



Sabíeu que la servera és un arbre fruiter que es cultiva des de l'Antiguitat? Coneixeu els gínjols o la gavernera? Heu tastat mai el saüc o els aranyons?

No cal anar a buscar gerds, nabius i maduixes per tenir fruits vermells. Tampoc cal anar a buscar pinyes i mangos a l'altra punta del món per trobar gustos tropicals.

Els Corremarges treballem amb els fruits silvestres i oblidats de casa nostra, de les terres de secà i la muntanya mitjana. Aquí hi tenim de tot!

Experimentem amb antigues receptes i n'inventem de noves. Perquè els aranyons no només serveixen per al Patxaran, o el codony pel codonyat. Busquem sempre la millor recepta per a posar en valor els fruits singulars que utilitzem, per portar-los a la vostra taula amb tota la seva essència.

Som artesans i cuidem tots els detalls, començant pels ingredients. Els protagonistes de les nostres elaboracions són els fruits dels nostres cultius i els que recol·lectem silvestres en un entorn molt proper. La resta de productes que utilitzem són sempre ecològics i de productores de confiança. El sucre és ecològic, de comerç just, d'una cooperativa cubana.



A FEGIM POC
SUCRE PER
DONAR
PROTAGONISME
A UNS FRUITS
MOLT
ESPECIALS



MELMELADES

Melmelada de saüc

El saüquer serveix per curar constipats, per tenyir la llana, per fumar, per xiular, per jugar, per cuidar l'hort... i dels seus fruits en surt una melmelada exquisida. Seleccionem el fruit ben madur, en traiem la grana i hi afegim poma per donar textura i reduir l'ús de sucre. El resultat és una melmelada de color intens, que recorda la mora i el nabiu, amb un toc especial. Pot de 220 g.

Melmelada de gavernera

Aquesta melmelada única, lleugerament àcida, amb aromes resinosos i florals, es menja a cullerades. Del fruit de la gavernera, també anomenat gavarra, gavarró, escaramuix, tapacul o gratacul, només se n'aprofita la polpa vermella que envolta llavoretes i pèls urticants. Aquesta substància és una bomba de vitamina C i el seu gust intens és inoblidable. Pot de 220g.

Melmelada d'aranyons

Era un repte fer una melmelada d'aranyons, i ho hem aconseguit! Hem estat anys buscant la recepta perfecta per a posar en valor aquest fruit espinosíssim. Els aranyons són recol·lectats un per un a les bardisses del nostre entorn i el resultat és una melmelada pels que busquen emocions fortes. Recorda algunes de les l·laminadures més comercials, però evidentment amb ingredients 100% naturals.

Pot de 220g.

Melmelada de mora

La més clàssica de les melmelades silvestres, el seu sabor et retorna instantàniament a la infància. Nosaltres utilitzem mores de marge (res de varietats híbrides sense espines) hi traiem tot el pinyol i hi afegim molt poc sucre per mantenir el seu esperit salvatge.

Pot de 220 g.

Melmelada de flors de saüquer

Un gust tropical amb flors de km0, per un autèntic pecat fet melmelada. I com es fa una melmelada de flors? En realitat es tracta d'una melmelada de poma Golden - la fruita més neutra que tenim - amb el punt just de sucre i molt infusionada amb la flor de saüquer, que és la protagonista. El resultat és una melmelada gormanda, perfumada i gustosa, que combina bé amb tot el que li posis.

Pot de 220 g.

Melmelada de serva

Com hem pogut abandonar la serva i el seu aroma? Era el fruit favorit de la padrina, que les menjava al punt, quan són toves i la seva carn s'ha tornat compota. La servera era un imprescindible de totes les cases pageses de mitja muntanya i per nosaltres era un deure aconseguir fer-ne un producte que la posés en valor. La nostra melmelada transmet l'aroma i l'acidesa de les serves menjades al punt de maduresa, sense amagar totalment la seva astringència. Val la pena provar-la!

Pot de 220 g.

Mermelada de figa

La mermelada més dolça i versàtil, acompanya dolç, salat i el que convingui. Nosaltres utilitzem una combinació de figa blanca, verda i negra provinent dels marges dels conreus, resultat d'una selecció varietal amb segles d'història. Hi afegim molt poc sucre per deixar expressar tots els matisos del fruit.

Pot de 220 g.

Mermelada de gíngol

Una mermelada eixerida com aquest fruit injustament oblidat. D'origen llunyà, el gíngol es cultiva a casa nostra des de fa segles. La seva fusta és apreciada dels lutiers i altres artesans de la fusta, i amb el seu fruit en podem fer una mermelada sorprenent. El gust i la textura recorden el dàtil o la figa seca, amb qui comparteix propietats emol·lients i potència nutritiva.

Pot de 220 g.

Mermelada de codony

Quan hi traïem el sucre, resulta que el codony és més bo que el codonyat! No oblidem que els codonys s'utilitzen per a perfumar l'armari de la roba, i és que el seu aroma és realment penetrant. És tant intens, que nosaltres hi hem afegit poma per a suavitzar-ne una mica el seu gust i la seva acidesa.

Pot de 220 g.

Mermelada de prunes i aranyons

Prunes assilvestrades i aranyons per a fer una mermelada realment salvatge. Utilitzem diverses varietats de prunes trobades als marges del nostre entorn: rodones i ovalades, blaves, verdes i grogues, i les combinem amb l'aranyó, el seu parent silvestre. Si creieu que us agrada la mermelada de pruna, aquesta mescla explosiva no us deixarà indiferents.

Pot de 220g

Gelea de magranes de marge

Domesticar un fruit no és fàcil i requereix generacions de treball i artesania pagesa. Enguany ens hem atrevit a fer una gelea amb les magranes agres, bordes, de marge, àcides i amb molta fusta. Per a domesticar-les, hem utilitzat la pectina dels codonys i hi hem afegit bastant més sucre de l'habitual en les nostres receptes (650g per kg de fruita!). Ara bé, si les geles acostumen a ser molt dolces i empalagoses, la magrana de marge és tan intensa que gairebé ni es nota el sucre. Quina bomba!

Pot de 220g

A close-up photograph of a hand reaching towards a cluster of raspberries on a bush. The raspberries are in various stages of ripeness, with some red and some black. The background is filled with green leaves and dry, brownish ground. The image is framed by yellow geometric shapes: a triangle on the top left and a larger triangle on the bottom left.

**T'ATREVEIXES A
TASTAR AQUESTES
SALSES?**

**TROBARÀS VIDA
MÉS ENLLÀ DEL
QUÈTXUP!**



SALSES

Salsa de magranes agres

La millor recepta mediterrània per aprofitar les magranes de marge, agres, bordes, silvestres, menyspreades. La recepta original prové d'Orient mitjà, on la magrana és un ingredient molt habitual i on es combina la seva acidesa amb tot tipus de plats. A Mallorca també és tradicional menjar-ne per acompanyar la porcella de Nadal. Nosaltres hem adaptat la recepta per fer-ne una salsa ideal per acompanyar carns, peixos, amanides... o a cullerades!

Atenció: el resultat és una salsa altament addictiva.

Ampolla de 250 ml.

Mostassa de codony

Dolceta amb un punt picant, una salsa pels amants de les salses originals. La mostassa es cultiva fàcilment a les nostres terres de secà, com és que no la fem servir més? Nosaltres la combinem amb els codonys dels nostres marges, per donar-li el punt dolcet i l'acidesa justa, tot aportant-li aromes afruitats. Deixeu-vos seduir per aquesta salsa, familiar i original a la vegada!

Pot de 220 g.



QUI SOM ELS CORREMARGES?

Som pageses, recol·lectores i elaboradores artesanes.

Des del 2012, elaborem melmelades, salses i altres experiments amb les plantes que ens envolten.

Corremarges vol dir recórrer els marges del nostre mosaic agroforestal per a trobar-hi els fruits més gustosos. També vol dir desplaçar els marges del que mengem habitualment, fer córrer la frontera entre el silvestre i el cultivat, redescobrir i posar en valor plantes oblidades i menyspreades.

Els tresors de la natura són per compartir.
Recuperem els usos populars de la vegetació i en fem difusió:

- Fem recerca etnobotànica
- Tallers de cuina silvestre
- Passejades etnobotàniques
- Tallers infantils
- Jardineria sostenible
- Assessorament a entitats

Som cooperativa de treball i fem xarxa amb d'altres projectes transformadors. Per la sobirania alimentària, l'agroecologia, la protecció de la biodiversitat i un món rural viu!

Obrador compartit de Tres Cadires - Xarxa Mosaic de Secà - Associació Vall del Corb - Mengem Ponent - Col·lectiu Eixarcolant - Xarxa per a la Conservació de la Natura - Flora Catalana



www.elscorremarges.cat

cooperativa@elscorremarges.cat - 657 16 80 58

43425 La Sala de Comalats