

**GARROFERS**

Al Morell hi ha els garrofers que van inspirar Clara Martín a fer la crema de garrofa.



*"Em vull dedicar a recuperar els usos gastronòmics de plantes autòctones menystingudes."*

TANT DE GUST

# CREMA DE GARROFA

MENJAMIQUES, A BRÀFIM, TREBALLA PER RECUPERAR L'ÚS DE PLANTES, COM LA GARROFA, QUE HAVIEN CAIGUT EN L'OBLLIT.

text ferran caldés /// foto enrique marco

Fa un parell d'anys, Clara Martín Riu va decidir donar sortida a la crema de garrofa que es feia per a ella, després que els amics l'animessin a fer-ho, i, aprofitant un treball del grau de Tècnic de Producció Agroecològica, va crear Menjamiques. La decisió, però, tampoc va ser casual, ja que feia temps que volia treballar per recuperar l'ús de plantes autòctones oblidades. L'objectiu que té ara mateix Martín és explicar altres maneres de fer servir la garrofa i, per això, en fa quatre productes diferents: la

crema de garrofa clàssica (edulcorada amb mel), la crema vegana, el dolç d'ametlla i el dolç d'avellana. I no es vol quedar aquí, ja que està treballant per treure altres productes, sempre amb la filosofia de recuperar l'ús de plantes autòctones.

**DE QUILOMETRE ZERO**

Clara Martín aposta pel quilòmetre zero i, per això, per elaborar els productes fa servir exclusivament ingredients de proximitat, 100% mediterranis.

**XOCOLATA MEDITERRÀNIA**

La crema de garrofa s'ha popularitzat com a substitut de la crema d'avellana i xocolata, sobretot entre les persones veganes. Un ús que ens recorda que la garrofa és la xocolata mediterrània.

**DE SANTS A BRÀFIM**

Clara Martín vivia al barri barceloní de Sants, on la seva família materna havia tingut una masia, però fa uns anys es va traslladar a Bràfim.

**DIVULGACIÓ**

Menjamiques imparteix tallers contra el malbaratament alimentari i per explicar diverses maneres de fer servir ingredients oblidats.

**INFO +++**

Menjamiques. Davall, 17. Bràfim (Alt Camp). Tel. 697 81 41 28.  
www.menjamiques.cat. info@menjamiques.cat.