



CAL GORT ESCOLA DE CAMP

L'AMETLLER

QUÈ ÉS?

L'ametller (*Prunus amygdalus* varietat *dulcis*), d'origen africà i que s'adapta bé a la climatologia mediterrània, s'introduí en diferents indrets de la Península durant l'època romana.

Els pocs recursos hídrics de Les Garrigues han fet que l'agricultor optés per aquesta alternativa de conreu (sempre se l'havia considerat secundari) ja que la seva resistència a la sequera és alta i el seu desenvolupament i productivitat (5 anys) és més ràpid que el de l'olivera (10-15 anys).

A la cuina catalana, l'ametlla és molt utilitzada com a ingredient en l'elaboració de postres tradicionals com els torrons, els massapans, els pastissos, etc. A més també se'n fan gelats i dolços (com les catànies). Naturalment, també es mengen simplement soles com a aperitiu sec.

EN QUÈ CONSISTEIX EL TALLER?

A la **primavera** s'empelten els ametllers bords, i de setembre a novembre es fa la collita d'ametlles amb els estris tradicionals.

Els alumnes poden veure els camps d'ametllers, la seva distribució, les condicions del sòl, les parts de l'arbre...

A continuació es fan **ametlles garapinyades**, i cada alumne farà una bosseta amb les seves i se les endurà a casa per poder-les assaborir en família.