

L'impacte positiu del producte local català al territori i a la teva taula

22/03/2026

Comprar local no és una moda passatgera, és tornar a fer les coses bé. Apostar pel producte local català significa ser conscient del que menges, donar suport als productors i mantenir viu l'entorn, la tradició i la cultura. Descobreix aquí per què triar productes de proximitat a Caprabo marca la diferència a la teva cistella.

Beneficis que van més enllà del sabor autèntic

Quan tries aliments de [la Nostra Terra](#) [/sites/caprabocom/url/nostra-terra/] a Caprabo no només tries menjar bé, que també, sinó que decideixes cuidar tot el que hi ha darrere de cada producte de proximitat: la matèria primera, les persones i la seva manera de treballar cuidant la terra.

Un exemple és la història que hi ha darrere dels [iogurts de cabra La Torre](#) [<https://www.capraboacasa.com/es/productdetail/17399122-yogur-de-cabra-la-torre-pack-2x125-g/>]. Una masia a Sallent, Torre d'en Roca, amb la tercera generació al capdavant. Aquesta família segueix elaborant iogurts i kefir com sempre, amb llet fresca i receptes originals, però apostant cada vegada més per energies sostenibles: utilitzen biomassa dels seus propis boscos i plaques solars per reduir el seu impacte mediambiental. I com aquesta història, n'hi ha moltes més, ja que Caprabo compta amb més de 300 productors i cooperatives i milers de productes de proximitat.

El millor és que optar per aliments produïts a Catalunya també us beneficia a tu i a la teva família de manera directa:

- Menges producte fresc i saborós.
- Participes en la sostenibilitat.
- Dones suport a l'economia local i als treballs rurals.



Veure imatge

- I compte: el teu cos està més acostumat a aliments cultivats al teu entorn i clima, podrien sentir-te millor.

Calçots: l'estrella de la temporada que uneix tradició i proximitat

Març és el mes dels calçots. I a Caprabo estem celebrant la seva temporada perquè es [preveu un augment del 15%](#) [/shared/.content/capnotaprensa/capnotaprensa-00765.xml] en vendes respecte l'any passat. I no és d'estranyar, perquè als supermercats pots trobar el Calçot de Valls amb el segell de qualitat IGP, un dels més tendres i de millor qualitat. Es cultiva a comarques com l'Alt Camp, Baix Camp, Tarragonès i Baix Penedès, seguint un procés tradicional que es nota en el sabor i en la demanda.

Els calçots no només són perfectes per a les calçotades compartides de sempre. Si no, que se li preguntin a la xef Gessamí Caramés, que va sorprendre tothom en un showcooking al nostre espai Chef Caprabo amb un mousse de calçot amb llonganissa de Vic, tàrtar de llagostí amb calçot i pera de Lleida, i un arròs cremós del Delta de l'Ebre amb calçot i formatge de l'Alt Urgell i la Cerdanya.

Altres joies catalanes que enriqueixen la teva compra diària

A més dels calçots, aprofita per afegir al carro altres productes de temporada com: les carxofes del Prat, les maduixes o les mandarines de Terres de l'Ebre. Però als nostres supermercats Caprabo i Capraboacasa no només trobaràs això, també podràs comprar altres productes emblemàtics de Catalunya que són autèntiques joies culinàries.

- **logurts de la Fageda:** elaborats amb llet fresca de les seves pròpies granges.
- **Mongeta del Ganxet:** cultivada a les comarques del Maresme i el Vallès Oriental i Occidental.
- **Vi blanc DO Empordà 3 Frares:** ideal per maridar sèpia o calamars.
- **Anxoves de L'Escala:** elaborades amb seitons frescos i salmorra procedent de les salines del Mediterrani.
- **Arròs del Delta de l'Ebre:** recorda que el seu arròs Bomba és ideal per paelles i arrossos secs.
- **Oli DOP de les Garrigues:** elaborat amb oliva de la varietat arbequina.

No t'oblidis tampoc d'aquests 4 productes locals que fan dos "match" perfectes: el tomàquet de la cooperativa Conca de la Tordera per untar amb el pa de pagès i el formatge Nou del Cadí amb el vi blanc Vent Mestral, 100% garnatxa blanca.

Caprabo, referent en proximitat i productes km0

Saps que a Caprabo pots omplir pràcticament tota la cistella només amb productes de proximitat? Això és possible gràcies a una selecció que no ha deixat de créixer des del 2013 i que avui compta amb milers de referències locals en fruites, verdures, làctics, dolços, embotits, carns, vins i molt més.

Fes un cop d'ull a la secció de [productes km0](#) [

</shared/.content/blog-frescos/de-nuestra-tierra/caparticulo-00035.xml?tk=0>]: allà veuràs les millors ofertes de productes d'origens prestigiosos o amb segells de qualitat i Denominació d'Origen Protegida (DOP) i Indicació Geogràfica Protegida (IGP), que avalen la qualitat del producte.

Multipliqua l'impacte amb el Club Caprabo

El Club Caprabo t'ofereix cada setmana cupons personalitzats i ofertes que també s'apliquen a productes locals, així que, a més d'aquest estalvi extra, et sumaràs al suport de Caprabo als productors locals i a un consum més responsable.

Tria local i nota la diferència a cada àpat

Quan tries producte local, es nota de debò... i no és casualitat. Més enllà de donar suport a l'economia local, ho comproves en el sabor i la frescor: no ha hagut de recórrer quilòmetres en nevera o camió, per tant conserva totes les seves propietats i valor nutricional.

Al final, és una elecció simple que marca la diferència als teus plats diaris i també en la teva salut.



Suquet de peix: origen i història d'un clàssic de la cuina catalana [</shared/.content/blog-frescos/de-nuestra-tierra/caparticulo-00063.xml>]

El suquet de peix fa olor de brisa marina i a cuina de l'àvia. Si no coneixes aquest guisat, prepara't per descobrir la joia de la gastronomia catalana. I, si ja la coneixes, queda't per descobrir la recepta perfecta i algun secret.