

BIBLIOTECA MARCEL·LÍ DOMINGO

Recull de premsa local i comarcal

M. CARME QUERALT = AUTORA DEL LIBRO 'LA CLOTXA I LA SEUA FESTA'

'La 'clotxa' es un plato sano'

VICKY MAIGÍ

-Defíname la *clotxa* para los que no la conozcan...

-La clotxa es una comida sencifla de subsistencia: un pan de
payés, del cual se saca el molledo y se rellena con ingredientes muy mediterráneos: sardina de casco a la brasa, tomata
de penjar, cebolla y ajos escalibados y aceite de oliva. También hay versiones muy antiguas de clotxes hechas con
cansalada viada, botifarra,
atún... Es una receta milenaria
pero en plena vigencia e innovación.

¿Qué encontramos en el libro?

-Recetas tradicionales, recetas actuales, entrevistas, poemas, jotas, la historia de los ingredientes de la clotxa...y una reflexión sobre la cocina como parte del patrimonio popular y de la identidad. La clotxa delimita una identidad culinaria y un marco histórico y territorial básico. Según mi búsqueda, abarca las comarcas de Baix Ebre, Montsià, la Ribera d'Ebre, la Terra Alta, y también Alt Maestrat, Baix Camp, Baix Cinca, Baix Maestrat, Matarranya y Priorat. Me he permitido llamarla el àrea clotxera.

-¿Quien ha comido la clotxa a lo largo del tiempo?

-La clotxa ha formado parte de la dieta payesa tradicional de las Terres de l'Ebre durante siglos. Pero también ha sido alimento cotidiano de otros colectivos como los llaguters del

PERFIL

M. Carme Queralt, nacida en Tortosa y licenciada por la Universidad Autónoma de Barcelona. es antropóloga cultural y museóloga, especialista en el patrimonio etnológico catalán y de las Terres de l'Ebre, que estudia a partir de la memoria popular.Es miembro de varias asociaciones, asesora del Departament de Cultura y autora del libro La clotxa i la seua



En la imagen, M. Carme Queralt, autora del libro 'La clotxa i la seua festa'. FOTO: JOAN REVILLAS

Ebre, los pastores, los marineros...



La clotxa delimita una identidad culinaria y un marco histórico y territorial básico, y es un alimento de gran valor nutricional

-Ahora hay ferias y fiestas de la *clotxa...*

-Los recuerdos de algunas personas y entidades, y el talento de algunos de los técnicos y de los dinamizadores locales, del àrea clotxera, han creado y organizado un buen número de ferias, fiestas y jornadas de la clotxa que cada año difunden nuestra cocina tradicional. Son muchas, en el libro aparecen más de una veintena y algunas tienes más de 30 años.

-¿Qué calidades nutricionales tiene? -Es cereal, pescado azul, verduras y aceite de oliva en proporciones adecuadas. La *clotxa* es un plato sano y equilibrado, un alimento completo y energético, de gran valor nutricional.

-En su libro habla de nuevas clotxas. ¿Qué son?

-El espíritu innovador y la sabiduría de muchos cocineros del territorio, algunos profesionales y otros particulares anónimos, han creado en los últimos años sorprendentes adaptaciones de la *clotxa* tradicional, que la sitúan dentro de la cocina de autor. Recetas sorprendentes que incorporan nuevos ingredientes y técnicas, como el ahumado.

-Hay hasta un manifiesto de la *clotxa...*

-Las diez ediciones que se han organizado de la fiesta de la clotxa han tenido grandes pregoneros. El primero de todos fue Pere Tapias, que dio a su pregón la forma de un manifiesto poético, un poema singular que loa sus cualidades. La tituló 'Manifest de la Clotxa', que no es poca cosa.

Font: biblioteca.tortosa.cat