

LA GATRONOMIA EBRENCA AHIR I AVUI

A meitats del passat mes de març es va celebrar al pavelló firal de Tortosa la tercera edició de Festast, la fira de l'alimentació de les terres de l'Ebre. A banda de la notable participació d'expositors i l'assistència de professionals del sector i públic en general, es va aprofitar el marc del certamen per presentar la campanya demanant que la cuina catalana sigui declarada Patrimoni Immaterial de la Humanitat per la UNESCO, tot constatant el lloc que li correspon a la gastronomia ebrenca.

El bon menjar ha estat sempre un dels referents del nostre territori. Recordo fa mes de mig segle, de menuts, que els dijous al tarda anàvem a comprar baldanes a casa "la cagallana" al carrer major de Remolins i les menjàvem encara calentes; també a Remolins, al carrer major de Santiago, la tercera casa a ma esquerra, pastissers de cabell d'àngel de "la gerra" els millors del mon; a la mítica pastisseria "La Inglesa" les garrofetes del papa, els milfulls de crema, el torro de Xerta i, el dia de Nadal a cap casa no faltaven les borraïnes emmalesades. A les taules de les festes més asenyalades hi havia l'arròs a la cassola, el pollastre casolà ben guisat, el conill o l'olla de recapte que pagava per a tot; i altres dies la caldereta de peix, l'anguila en suc, el xapadillo i la paella amb les seves variants. A dia d'avui la cultura gastronòmica és ben viva. El 23 de febrer tingué lloc a Amposta la 18a edició de la festa de la Carxofa on es varen repartir al voltant de dotze mil racions de l'hortalissa al llarg del matí. L'activitat va continuar durant el mes de març amb les jornades gastronòmiques promogudes per l'associació de restauradors ampostins amb la participació de 14 restaurants. Durant les mateixes dates, les setmanes de quaresma, varen celebrar-se les 6es Jornades Gastronòmiques de l'Abadejo, organitzades per l'associació Platigot; un total de 37 bars i restaurants de Tortosa, Campredó, Jesús i Roquetes varen oferir uns menús on l'abadejo tingué un protagonisme destacat complementat amb la degustació de productes típics del territori.

A les poblacions de la costa -L'Ametlla, L'Ampolla, La Rapita i Cases d'Alcanar- se celebren al llarg de l'any jornades dedicades al llagostí, la galera, els musclos, les ostres o el peix blau. Mentre a les de l'interior -molts de pobles de la Ribera d'Ebre i la Terra Alta- començant per Miravet el 10 de març, es la clotxa, l'auster menjar de la pagesia de la zona (pa, tomata, arengada de sardina, ceba i oli, adequadament combinats) que s'oferta als veïns i als visitants.

Els tres productes base de la riquesa agrícola del territori: oli, arròs i ví, son objecte de fires i festes significatives. Les fires de l'Oli de Jesús i Santa Bàrbara, les més destacades, amb les de La Fatarella i Bot, entre altres. Mentre que les diferents modalitats de cuinar l'arròs es mostren a les jornades gastronòmiques de Deltebre i, juntament amb altres productes a totes les localitats del Delta. Pel que fa al vi, la Fira de Gandesa és la que té més renom i projecció arreu del país com a mostra de la denominació d'origen Terra Alta que té ja una projecció mundial; no s'ha d'oblidar però la popular festa de la Verema de Corbera. El llistat es faria inacabable i segur que m'oblido d'algunes festes. A cop d'ull em venen al cap, a més de les anteriors, les festes o fires de l'espàrrec a Godall, l'aiguarent a Prat de Compte, la fesolada a La Galera, el recapte a La Sènia, la mel al Perelló, la baldanada a Camarles, la cirera a Pauls, els cítrics a Alcanar o Xerta, els dolços de tardor a Horta de Sant Joan.....

A Tortosa hi ha dues escoles de cuina i restauració; una a un centre públic, els cicles formatius a l'Institut "Joaquim Bau"; i l'altra a un centre privat de caràcter internacional, "l'Escola Via Magna" a l'edifici del seminari. Molts joves del territori i altres vinguts de fora reben formació en aquestes matèries. Mentre les organitzacions del sector procuren mantenir una economia viva malgrat l'afectació de la crisi amb esforços destacats per garantir una qualitat i un prestigi arreu. Els recents guardons als vins de la Terra Alta i l'haver-se atorgat el premi "Llorenç Torrado 2013", en la categoria de cuiners i restauradors, a Josep Lluís Garcia del Restaurant l'Estany, són una mostra i la millor projecció per al futur.

Foto: Una de la Fira Festast

Peu de foto: La Fira de l'alimentació Festast es la finestra oberta de la gastronomia de les terres de l'Ebre.