



El sommelier i cap de sala del Celler de Can Roca, Josep Roca, ahir al matí a la Cooperativa de Gandesa. FOTO: JOAN REVILLAS

Terra Alta

Una dotzena de prestigiosos xefs posen en valor la cuina de les Terres de l'Ebre

El Celler Cooperatiu de Gandesa acull la segona edició de GastroEbre, amb jornades professionals i demostracions de cuina en directe emprant productes de proximitat

MARINA PALLÁS CATURLA
GANDES

El Celler de la Cooperativa de Gandesa, que tot just enguany celebra el seu centenari, acull des d'ahir i fins avui al migdia la segona edició de GastroEbre. GastroEbre va néixer el 2018 amb l'objectiu de promoure i difondre els productes i la gastronomia de les Terres de l'Ebre, especialment l'oli de les DOP oli Terra Alta i DOP oli Baix Ebre-Montsià, l'arròs de la DOP del Delta de l'Ebre i els vins de la DO Terra Alta. La primera edició es va celebrar a Horta de Sant Joan, i l'èxit i la bona acollida va animar l'organització a promoure la segona edició, que ha tingut lloc a Gandesa.

«Es tracta de deslocalitzar els esdeveniments i anar al propi te-

rritori per treballar amb els mateixos productes de proximitat, per promoure i potenciar el producte local», explicava ahir el director de GastroEbre, Lluís Bofill.

Per a aconseguir-ho, l'esdeveniment ha comptat amb una dotzena de prestigiosos xefs que han fet demostracions de cuina en directe. Així per exemple ha participat Josep Roca del Celler de Can Roca, Fran López de Villa Retiro, Jeroni Castell de Les Moles, Vicent Guimerà de l'Antic Molí i d'altres com Rubén Campos del Rincón de Diego, Teima Caballé del Restaurant Sol, etc. Avui també hi participa el reconegut pastisser Christian Escrivà.

Aquestes jornades estan concebudes com una trobada professional dedicada als productes agroalimentaris i a la cuina de les Te-



Ahir l'Església del Poble Vell de Corbera també va acollir la jornada professional de la Festa del Vi de la DO Terra Alta. FOTO: JOAN REVILLAS

rres de l'Ebre, i han de servir per estimular la innovació, promoció i difondre el coneixement de productors, elaboradors i cuiners, amb l'objectiu de millorar la competitivitat dels professionals i les empreses del sector gastronòmic d'aquestes contrades.

Ahir molts estudiants de cuina es van apropar a la inauguració de l'esdeveniment. Una de les demostracions en directe fou la del sommelier Josep Roca, qui va ensenyar el procés creatiu gastronòmic a partir del vi, mostrant condiments elaborats amb garnatxa i llanxa, varietat insígnia de la Terra Alta. «És molt important que la cuina abraça el vi», explicava el reconegut sommelier. Roca va valorar positivament la evolució que ha fet la denominació ebrenc. «Crec que la DO Terra Alta m'hi no ha estat tan bé com ara mateix. A més, tenim molta gent jove amb una mirada molt sensibilitzada del culte a la terra, i que elaboren una gran varietat de vins».

L'arròs del Delta de l'Ebre serà protagonista durant la jornada d'avui dimarts, en una sessió inèdita amb tres joves xefs del territori: Teima Caballé del Restau-

Aquest cap de setmana tindrà lloc la Festa del Vi de la Terra Alta, a Gandesa

rant Sol (l'Ampolla), Rafel Muria del Restaurant Quatre Molins (Cornudella de Montsant), i Pau Castell de Les Moles (Ulldecona) que protagonitzaran la cloenda d'aquesta segona edició de GastroEbre.

Festa del Vi de la Terra Alta

D'altra banda, ahir també va celebrar-se la jornada professional de la Festa del Vi de la DO Terra Alta, a l'Església del Poble Vell de Corbera d'Ebre. La jornada, en un marc incomparable com és l'Església del Poble Vell, va comptar amb la participació de 34 cellers participants i fins a 240 persones inscrites. La jornada, que enguany ha assolit la cinquena edició, estava adreçada a restauradors i sommeliers.

El president de la DO Terra Alta, Joan Arrufi, s'ha mostrat satisfet amb aquestes xifres que batien rècords de participació un any més. «La gent ja ho té cada any a les seues agendes, i s'hi apropa gent d'arreu de Catalunya. Crec que és un indicador de bona salut, la Terra Alta està viva», declarava.

Durant el pròxim cap de setmana, el sector vitivinícola terraltí mostrarà múscul amb les activitats enoturístiques, els tastos i la mostra de vins a Gandesa.