

Ebre

60 anys d'història. La mítica gelateria La Ibense de Tortosa obrirà aquesta setmana amb totes les mesures de seguretat. Perquè, malgrat tot, ja és hora de fer el primer gelat



Toni Bodí preparant-se per obrir l'establiment, al centre de la ciutat. FOTO: M. PALLÀS



La trista imatge de la nevera buida. FOTO: M. PALLÀS

Un any sense primavera

MARINA PALLÀS CATURLA
TORTOSA

Tortosa sense La Ibense seria París sense la Torre Eiffel o Nova York sense l'Empire State. Una Tortosa sense La Ibense seria, amb tota probabilitat, una ciutat més trista i apagada, més vella i hivernal. Una platja sense mar, un cel sense sol o un parc sense arbres. Li faltarien gelats, vida, alegria, capvespres, confidències, joventut. Una Tortosa sense La Ibense seria com una ciutat sense primavera.

El primer gelat de l'any a La Ibense té tant de simbòlic com de cura. És com la primera glopada d'aire després d'una submersió. Amb el primer gelat de l'any es desperta alguna cosa a tota la ciutat. Perquè que obri La Ibense vol dir que ja ha passat l'hivern, i es materialitza l'esperança que alguna cosa anirà millor: és la promesa dels dies més lluminosos, l'optimisme de l'estiu a l'horitzó, el despertar dels arbres i d'una ombra agradablement frondosa al llarg de tot el carrer Cervantes.

Toni Bodí només ha anat un parell de vegades a la vida a la platja, a l'estiu. Tampoc no ha vist mai les Festes del Renaixement o les Festes de la Cinta de Tortosa, malgrat tenir 49 anys i viure i treballar a la ciutat. I això és perquè Toni treballa mentre els altres estan de vacances o gaudeixen de les festes. Quan encara anava a l'EGB, tornava d'escola, deixava la motxilla a la cuina de la gelateria, i es posava a ajudar els seus pares.

Toni és el tercer encarregat de la gelateria, ubicada al cor de Tortosa, en ple eixample. Els orígens de La Ibense es remunten a 1850 a Alcantar, i el local de Tortosa va ser obert a finals dels anys 50 del passat segle, i sempre ha estat ubicat al mateix lloc. De tota la vida és un clàssic fer un gelat o un granissat a la seua terrassa, aturar-se una bona estona davant la nevera tot rumiant quin sabor escollir. «Al final les modes passen, i els sabors més demanats són els clàssics: xocolata, vainilla, torró... La recepta és la mateixa que fa 60 anys», diu Bodí.

La clientela és de mitjana edat i també essencialment jove: adolescents que deixen la motocicleta a l'aparcament de la vora i que es troben per fer un gelat i combatre la xafogor de Tortosa en aquells estius interminables. Hi ha a les taules de la gelateria l'escenari dels primers amors, les complicacions de les colles d'amics, la candidesa dels que encara no saben que créixer a vegades és una

La gelateria obre cap al Diumenge de Rams i molts veuen la processó des de les seues taules

fal·làcia del destí. Potser algun d'ells se n'acaba adonant que algun dia trobarà a faltar aquelles vesprades sota els para-sols de La Ibense.

Bodí aixeca la persiana per primera vegada per Setmana Santa, tres o quatre dies abans de la Processó del Diumenge de Rams, i és tradició veure-la des de les seues

taules. Enguany, per primera vegada en 60 anys, no ha obert per aquelles dates. La crisi per la pandèmia de la Covid-19 ha atacat directament els petits comerços i establiments de restauració de tot el país.

«Alguna vegada no s'ha fet la processó pel carrer per la pluja. Però el que ha passat enguany jo no ho havia vist mai, i esperem que no torne a passar. No sols per nosaltres o els comerços, sinó per la salut de tothom. Això ha sigut una barbaritat», diu Bodí, que ha reprès des de fa uns dies la feina per posar-ho tot apunt i poder obrir aquesta setmana, iniciada la Fase 1 del desconfinament. «S'ha de netejar tot peça per peça, els motors s'han de revisar, s'han de fer les comandes... Hi ha molta feina setmanes abans d'obrir».

Bodí està estudiant la possibilitat d'oferir només els gelats per emportar i que els clients no puguin accedir al local, per minimitzar el risc. «Has de valorar obrir per economia o intentar no obrir per responsabilitat. És difícil jugar les dos coses. Estem parlant del sector alimentari i això és molt delicat. Estem parlant de la salut de les persones, i el client ha de confiar que treballam amb totes les mesures. Moltes coses són manufacturades, així que haurem de ser extremadament escrupolosos», explica, tot detallant que conforme vegi el comportament dels clients i evolucionen les fases, estudiarà quines mesures establirà definitives o relaxarà.

«Hem de canviar la forma de treballar, directament. No només

és posar-nos uns guants i una mascareta. Implica un autèntic canvi logístic de treball, desinfectar les taules quan un client s'aixequi, etcètera. Ho hem d'estudiar tot molt bé. En qualsevol moment se'ns pot tornar a anar a la normalitat en orris».

Mantenir un negoci durant 60 anys no és fàcil. Per això, per a Toni un dels millors moments de la temporada és el dia de principis d'octubre que tanca la campanya i veu que tot ha anat bé, que s'han complert els objectius.

«Totes les feines tenen coses bones i coses dolentes. Aquí tens tracte amb les persones, no estàs tancat i tens una dinàmica social bona, és bonic», sosté.

Conforme passen els anys a la vida, els estius es fan més curts. Però encara que siga amb totes aquestes mesures de seguretat contra la pandèmia, Toni torna a aixecar la persiana. I amb el soroll de la reixa obrint-se, un comprèn que la vida és dolça, que tot passa, el bo i el cícl, i que sense un, l'altre no tindria valor. Que la primavera sempre acaba tornant i que mai se la podrà engabiar.

Ajuntament d'Ascó
(Ribera d'Ebre)
ANUNCI
De conformitat amb l'acord del Ple de la corporació de data 24 d'abril de 2020, per mitjà del present anunci es fa públic que s'ha aprovat inicialment la modificació de l'Ordenança General de Subvencions (Exp. 144/2016), sotmetent-se a informació pública per termini de trenta dies, comptadors a partir de l'endemà de la publicació de l'anunci al BOPL per tal que els interessats puguin examinar l'expedient i formular les reclamacions i suggeriments que considerin oportuns.
Ascó, 30 d'abril de 2020
LA SECRETÀRIA
M. Àngel Benedicto Escobar