

### Gastronomía de kilómetro 0



Los cítricos del Ebre tienen reconocida fama nacional. FOTO: CEDIDA

#### La clementina del Ebre

Los cítricos son uno de los producto agrícolas por excelencia de las Terres de l'Ebre, cultivado, en gran parte, en explotaciones familiares. Fueron los árabes los que introdujeron su producción en España, plantándolos en parques y jardines. Gracias a la construcción de los canales, en el año 1860 se extienden por las comarcas del Baix Ebre y el Montsià.

El cultivo se consolidaría en 1960, con la expansión de los regadíos. A partir de la década de 1970 aparecen las cooperativas que impulsan la comercialización. Actualmente el sur de Tarragona concentra el 99% de la producción de cítricos de Catalunya, siendo Alcanar uno de los lugares estratégicos a nivel catalán y también nacional.

Esta gran capacidad de producción es producto de las condiciones climáticas y la fertilidad que presentan las Terres de l'Ebre, gracias a los aluviones del río, confieren a las clementinas

un sabor y aroma especiales. Las variedades son la clementina fina, la hernandina y la clementules, siendo esta última la más extendida en la actualidad.

El clima y el suelo del Baix Ebre y el Montsià son ideales para el cultivo de cítricos. Los inviernos son templados, sin heladas, con temperaturas mínimas de 12 grados.

Este clima permite que la fruta tenga un envejecimiento lento de la piel. Los suelos son de dos clases bien diferenciadas. Uno pobre, de poca profundidad y con piedras, ideal para el secano, lo que produce poca cantidad de fruto pero de gran calidad. El otro suelo es rico en aluviones, fácil de trabajar, poroso y permeable, excelente para el regadío.

Por todo esto, las clementinas del Ebre se han convertido en unos productos muy valorados por la alta cocina para realizar postres y darle toques cítricos a las salsas.