

Alcanar presenta un receptari dedicat a la cuina amb clementines

Cada restaurant que participa en les jornades dels cítrics fins al 22 de desembre incorpora almenys una recepta al menú

J. J. BUJ

L'Ajuntament d'Alcanar promou la cuina amb les mandamines clemenules, la varietat més estesa i gustosa que creixen als pagesos del municipi, a través d'un receptari que ha elaborat la Fundació Alícia, que impulsa el prestigiós cuiner Ferran Adrià.

La publicació inclou 78 receptes, on l'ingredient principal és la clemenules. Es poden trobar plats base que serveixen per elaborar condiments, ja siguin, olis, licors o sucre caramel·litzat, plats cuinats i postres.

A partir d'aquest receptari, s'elaborarà un llibre amb totes les receptes i a la carta de quins restaurants es poden tastar. Aquest volum s'acompanyarà d'uns díptics amb les dades dels restaurants i dels productors que fan venda en línia, ha dit al *Diari* la regidora de Turisme, Mercè Fischer.

El consistori canareu va signar un conveni amb la Fundació Alícia gràcies al qual aquesta entitat va estudiar les possibilitats culinàries d'aquest fruit i, al cap de dos anys, ha elaborat un receptari basat en la Clementina d'Alcanar.

Aquesta iniciativa s'emmarca dins el projecte conjunt que estan gestionant les regidories de Turisme i Agricultura per a promocionar tant els cítrics com altres productes canareus (gallina, llagostí...) i fer-los arribar al mercat de proximitat.



La cuina amb clementines també permet elaborar receptes de postres. FOTO: JOAN REVILLAS

L'APUNT

Els restaurants ho veuen bé

■ El sector de la restauració d'Alcanar i les Cases han acceptat de bon grat aquest nou receptari i han inclòs algun plat als seus menús de les jornades gastronòmiques dels cítrics.

«És un receptari molt senzill, ara ja no hi ha excusa per no tenir plats elaborats amb clementines a les cartes dels nostres restaurants», comenta al *Diari* Mari Paz Rodríguez, de L'Esquella d'en Gaudí.

Els restaurants hi han trobat idees noves, a la vegada que s'han adonat que qualsevol recepta tradicional es pot adaptar per cuinar-la amb les clementines d'Alcanar.

En relació a aquest receptari, el regidor d'Agricultura, Josep M. Sancho, ha explicat que «s'estan mantenint contactes amb l'Institut Municipal de Mercats de Barcelona per tal d'aconseguir que el receptari es pugui presentar al mercat de la Boqueria de Barcelona».

En aquest sentit, Sancho ha afirmat que «tenim les portes obertes a 43 mercats municipals de Barcelona per tal de fer promocions, degustacions i parlar directament amb els paradistes per a oferir-los la qualitat dels nostres productes».

El regidor d'Agricultura afegeix que «també s'està parlant amb associacions de consumidors de Barcelona, per tal d'aconseguir que el producte arribi directament al consumidor, sense intermediaris, el que diríem *Del camp al plat*».

Un altre dels objectius és aconseguir una marca pròpia per a les Clementines d'Alcanar dins de la Indicació Geogràfica Protegida (IGP) Clementines de les Terres de l'Ebre, a la qual pertany.

Alcanar fa costat a la candidatura de la cuina catalana a ser Patrimoni de la Humanitat

Dins de la campanya de promoció s'inclou la presentació, demà dimarts a Alcanar, de la candidatura de la cuina catalana a ser Patrimoni de la Humanitat, amb la presència de la directora de la Fundació Institut Català de la Cuina, Pepa Aymamí.