BIBLIOTECA MARCEL·LÍ DOMINGO
Recull de premsa local i comarcal

LA CRÓNICA | POR **JUDIT PINAZO CARBÓ**

El Mercat Municipal de Cambrils acoge un 'show cooking' a cargo de Margaret Nofre, chef y propietaria del restaurante Sant Carles. El objetivo, promocionar el alimento por excelencia del Delta de l'Ebre

Arroz de entrante y arroz de postre

Desde un entrante, a un plato principal hasta un sabroso postre. Las posibilidades del arroz son infinitas en la gastronomía mediterránea. Así quedó demostrado ayer en el *show cooking* que ofreció la chef y propietario del restaurante Sant Carles, de Sant Carles de la Ràpita, en el mercado municipal de Cambrils. El objetivo, promocionar uno de los productos con más renombre a nivel internacional del Delta de l'Ebre, el arroz.

La sesión práctica, que no generó demasiada expectación –cabe destacar que entre semana la afluencia a este mercado es escasa– unió historia y gastronomía en un mismo escenario. Nofre, preparó en poco más de una hora tres recetas con el arroz como ingrediente principal: un *timbalet d'arròs amb tomàquet natural*, *bacallà i olives*, un *all cremat d'arròs amb rap* y de postre, *un menjar blanc del segle XVI*. Este último plato, que fue el primero que elaboró para que durante el resto de la sesión reposara adecuadamente para luego poder degustarlo, fue el que se usó de hilo conductor para hablar de los orígenes, historia y actualidad de este preciado alimento en el territorio. Y es que, según explicó Nofre las primeras referencias escritas que dan testimonio del vínculo existente entre el cultivo del arroz y la zona del Delta de l'Ebre se sitúan entorno el siglo XV. A pesar de ello, no fue hasta el siglo XIX cuando se produce el máximo desarrollo del cultivo. «Mucho ha llovido desde entonces», explicaba ayer Nofre entre cocciones. Y así es, actualmente el Delta cuenta con más de 21.000 hectáreas de cultivo del arroz y de éstas se han conseguido generar más de seis variedades: *bahia*, *tebre*, *sénia*, *fonsa*, *bomba* y *montsianell*. Un amplio abanico de variedades que ofrecen mil posibilidades gastronómicas que hoy en día se plasmas de mil formas en las cartas de los grandes restaurantes de la zona. Nofre acabó la sesión agradeciendo a los agricultores su esfuerzo por cultivar nuevas variedades y abrir nuevos mercados. «A ellos se lo debemos».

La cocinera Margaret Nofre preparó tres recetas con el arroz como ingrediente principal. FOTO: ALBA MARINÉ

MARGARET NOFRE PROPIETARIA RESTAURANTE SANT CARLES

'Había mucho esnobismo en la cocina'

¿Qué importancia tiene el arroz en la cocina del Delta de l'Ebre?
Muchísima, es un producto nuestro, autóctono y en la zona hay muchos especialistas. De hecho, la mayoría de restaurantes tienen el arroz como protagonista. Es lo normal.

Además de propiedades nutritivas, el arroz tiene muchas posibilidades gastronómicas...
Así es. Por ejemplo, el menjar blanc de la zona, lo hacemos a base de productos de la zona. Hay que volver a saber aprovechar lo que te da la tierra en cada momento del año.

¿Se había perdido?
Un poco sí, el esnobismo dentro de las cocinas había alejado un poco la necesidad de aprovechar al máximo los productos autóctonos.

Su restaurante siempre ha sido fiel a esta teoría, ¿verdad?
Sí. Con lo que te sirven en un restaurante debes saber en qué sitio estás y en qué estación del año.

¿Es incompatible con la modernidad?
Ni mucho menos. Puede hacerse cocina tradicional y aplicar modernidad a la cocina al mismo tiempo.

Font: biblioteca.tortosa.cat