REPORTATGE

Els nous sabors que il·lusionen la cuina del Delta

En el marc del Fòrum Gastronòmic de Barcelona, un grup de restauradors rapitencs va potenciar l'ús i els valors gastronòmics de la salicòrnia i l'alga espirulina, dos vegetals que habiten al delta de l'Ebre i que podrien ser una aposta de futur per a la gastronomia i l'economia del territori

BARCELONA/ LA RÀPITA *F. Millan*

Imatge d'una zona de vegetació on creix salicòrnia, a la vora de la badia dels Alfacs. / CEDIDA

Els restauradors rapitencs han inclòs la salicòrnia i l'alga espirulina a la cuina del Delta. / CEDIDA

No hauria de ser cap secret. Ferran Adrià i la seua prestigiosa cuina fa anys que aposten per la salicòrnia com un element gastronòmic més. A dia d'avui, el cuiner d'Hospitalet de Llobregat i el seu equip de treball l'adquireixen a Portugal i a França. Tot i això, aquest vegetal, també conegut com espàrrec de mar o herba salada, és una planta autòctona del delta de l'Ebre i, històricament, la seua presència ha habitat de forma espontània els màrgens dels aiguamolls i les zones de litoral del territori. Davant aquesta realitat desconeguda per molts, la regidoria de Turisme de la Ràpita ha engegat una iniciativa per donar a conèixer els valors nutritius d'aquest vegetal i, juntament amb l'alga espirulina (també abundant al Delta), potenciar-la com un producte gastronòmic més, saludable i autòcton.

El passat diumenge, sota el títol *Com cuinar la salicòrnia i l'alga espirulina del delta de l'Ebre*, un grup de restauradors rapitencs, amb el suport de l'Ajuntament, va presentar aquest projecte, si més no innovador, al Fòrum Gastronòmic de Barcelona. Fa mesos que diversos restaurants de la Ràpita -tots ells, membres del Col·lectiu de Cuina de la Ràpita i el delta de l'Ebre- se les empesquen per introduir a les seues receptes la salicòrnia. No ha de sorprendre. Primer perquè als voltants de la localitat rapitenca, tocant al mar i al Delta, n'abunda; i en segon lloc, perquè aquest vegetal es presenta com una alternativa de futur a la cuina ebrenca. **"És un aliment molt saludable, amb un alt contingut en proteïnes, minerals i vitamines"**, asseguren des de la regidoria de Turisme de l'Ajuntament de la Ràpita. Entre els fogons té un ampli ventall de possibilitats. De la mateixa família que les bledes i els espinacs, és apta per amanir, saltejar i, sobretot, com a acompanyament d'amanides i tot tipus de peixos. **"Té un gust iodat que recorda les algues i una textura cruixent que evoca els espàrrecs de marge"**, concreten aquells que l'han provat. Veient les possibilitats d'aquest ingredient encara per descobrir, no resulta descabellada la idea de convertir alguns racons del Delta en àrees de cultiu. **"El Delta reuneix les característiques idònies per al seu creixement; la salicòrnia creix a les zones on es conserva l'aigua salada"**, recalquen des de la regidoria.

De fet, antigament, la salicòrnia ja s'utilitzava per obtindre cendra de sosa o carbonat de sodi, imprescindibles per a la fabricació de sabó o vidre, o inclús per salar l'anguila del Delta. És per això que abans de la revolució agrícola i de la implantació del cultiu de l'arròs, el sud del territori n'era una zona de cultiu i recol·lecció. És més: l'any 2012, un grup d'estudiants de l'Escola d'Aqüicultura de la Ràpita va demostrar que tornar a cultivar salicòrnia al Delta no era, ni molt menys, utòpic. Amb la col·laboració de l'IRTA, aquest grup d'estudiants ebrencs va estudiar un mètode que volia cultivar espàrrecs de mar al Delta reutilitzant l'aigua de rebuig de la cria de peixos. En aquell moment es parlava d'un cultiu **"econòmic, fàcil, rendible i encarat al consum humà; per cuinar"**. Amb el temps, la iniciativa es va refredar. Ara, però, sembla que s'ha tornat a engegar.

UN "SUPERALIMENT" AL DELTA

La salicòrnia no va ser l'única protagonista ebrenca al Fòrum Gastronòmic. Dins el mateix projecte, que porta el nom de *Territori, producte, innovació i recerca*, també es va destacar l'espirulina. Portada d'Àfrica a bord del vol del flamenc, aquesta alga microscòpica constitueix un aliment concentrat natural que es consumeix des de fa milers d'anys i que existeix des d'en fa milions. Es considera un "superaliment" i el seu concentrat de nutrients fa que la mateixa NASA porte anys donant-la als seus austronautes. Originària de regions concretes del Txad, l'espirulina abunda a diferents indrets del delta de l'Ebre, ja que presenta les característiques idònies per al seu cultiu. Pel que fa als nutrients, abunda en vitamina A, B i E, en fòsfor, ferro, magnesi o potassi, i a la cuina és ideal per utilitzar com a ingredient addicional o com a condiment de les preparacions de verdures, com ara cremes i sopes. Igual que la salicòrnia, la seua potencialitat il·lusiona molts sectors de les Terres de l'Ebre. Per què no imaginar un possible cultiu d'aquestes dos plantes similar a l'actual conreu d'arròs al Delta? Sembla que aquests dos nous sabors autòctons podrien ser una aposta de futur per a la gastronomia i el turisme ebrenc. I qui sap si d'aquí a uns anys la cuina de Ferran Adrià es nodrirà, també, de salicòrnia i alga espirulina del Delta. ■

Font: biblioteca.tortosa.cat