

Tòfones a l'institut

La setmana passada es va celebrar a l'Escola d'Hostaleria una jornada tècnica sobre la tòfona al Port. Van participar-hi productors de tòfones de la comarca del Mataranya amb una demostració de gossos ensinistrats, restauradors de l'associació Platigot i professors i alumnes de l'Escola. La finalitat de la jornada era donar a conèixer la producció per a la seua implantació a restaurants de la zona.

Josep Bayerri Raga,
Periodista



A l'institut de Tortosa fa més ja de dotze anys (2005) que es fan estudis d'hostaleria; en principi, cicles formatius d'FP en cuina i restaurant als quals es van afegir, el curs passat, els de pastisseria: és l'Escola d'Hostaleria de les Terres de l'Ebre. Poc després es va crear un centre privat de les mateixes característiques i més oferta, l'Escola d'Hostaleria Via Magna, ubicada a l'edifici del Seminari i vinculada a una cadena d'àmbit estatal, però va deixar de funcionar el curs passat per manca d'alumnat a causa dels elevats costos de la matrícula. La de l'institut pertany a la xarxa pública i, per tant, amb taxes molt reduïdes. Cal aclarir una cosa: per als que som ja grans en edat, parlar d'institut de Tortosa és referir-se al que oficialment s'anomena Joaquín Bau, com l'IES de l'Ebre es correspon per a molts amb l'Escola del Treball (durant uns anys, institut politècnic); i el tercer institut, l'IES Cristòfol Despuig, fou un temps

el del Betània i encara per a molts, el nou o el de la Raval.

L'institut fou creat el 1928, durant els anys de la dictadura de Primo de Rivera, sent alcalde de Tortosa Joaquín Bau Nolla, a qui s'atribueix el mèrit d'haver aconseguit el centre. Fou per aquest motiu que el 1957, a instàncies del claustre de professors i el director d'aleshores, Mariano Hernández, se li va donar el nom que encara ostenta, tot i que a principi dels 80 del segle passat va haver-hi una iniciativa per canviar-lo que no va reeixir. Fou un fet important la creació de l'institut, ja que durant aquells anys només hi havia institut de segon ensenyament a les capitals de província amb l'excepció d'alguns casos especials, com Reus o Manresa. Castelló i Terol, per exemple, només en tenien a la capital, raó per la qual els estudiants de centres privats pròxims estaven adscrits a l'institut de Tortosa, com fou el cas del col·legi de monges de Santa Anna, d'Alcanarís, que baixaven a examinar-se.

Aquest, però, no fou el primer institut que va tindre Tortosa. Com molt bé explica Ramon Miravall (*L'Institut*



L'Escola d'Hostaleria de l'Institut es pionera en la recerca i actualització de la gastronomia de les Terres de l'Ebre.

de Babillerat de Tortosa, Publicació de l'Institut, Tortosa 1982), el 1844 va fundar-se el primer institut, instal·lat a l'edifici del Seminari, al carrer de Montcada. Va tindre, però, una curta durada i quatre anys després va desaparèixer per manca d'alumnes. El segon institut fou possible gràcies a les gestions del comte de Bañuelos davant el govern d'Isabel II.

Va ser creat el 1863 i depenia de l'Ajuntament (el canonge Àngel Sancho en va ser el primer director). Va tindre més durada que l'anterior, però novament la manca de recursos econòmics suficients va obligar a tancar el centre el 1877. Mig segle després naixia l'actual institut, finançat ja totalment per l'Estat.

L'Escola d'Hostaleria de l'Institut,

dotada d'equipaments molt actualitzats, està dirigida per Juanjo Roda i compta amb la voluntat, a més a més, de la docència del centre, que hi realitza tasques de recerca sobre la gastronomia tradicional del territori. Això, en un moment en què els restauradors ebrencs van a l'alça amb el reconeixement internacional i quan s'han consolidat iniciatives municipals en reivindicació de la cuina del territori amb jornades locals sobre productes propis com la carxofa, la galera i l'ostró, el recapte, la clotxa i l'arrossejat, i altres en perspectiva de recuperació, com el 'potaque', els caragols de la boqueta roja, l'abadejo a la llauna o la llamprea, a més a més dels productes de pastisseria de tota la vida, com el còc de massana de l'agredolç, el pastisset, les garrofetes del Papa, les casquetes o flaons i les berrines amb mel. De tot això, ja en parlava Joan Moreià (*El folklore tortosí*, Tortosa, 1934) i més recentment, l'obra de Josep À. Òdena (*La cuina de Tortosa*, Ed. Ribera, Lleida 1991). La trobada sobre la tòfona, cal inscriure-la a aquesta voluntat innovadora. ■