AMPOSTA ■ EN UN CURS QUE TAMBÉ INCLOU TASTOS D'AQUESTA BEGUDA

El Museu de les Terres de l'Ebre recupera la història de la cervesa al territori

■El Museu de les Terres de l'Ebre organitza un curs sobre la història i introducció al tast de cervesa. En la primera sessió, el doctor en història Jordi Juan Tresserras va pronunciar la conferència «Les cerveses prehistòriques i preromanes a la península Ibèrica i les Balears». També es presentaren els resultats de diverses recerques inèdites que aporten informació sobre la fabricació i el consum de cervesa a l'Ebre.

Entre els jaciments més antics on s'ha documentat l'ús d'aquest producte hi ha la cova del Calvari d'Amposta, una cambra sepulcral datada entre el calcolític i el bronze antic (1800-1200 aC), la qual és una de les més antigues d'Europa. Aquesta cervesa estava produïda amb cereals i incorporava mel i fruits.

Al barranc de Gàfols (Ginestar) s'ha constatat la fabricació de cervesa a base de glans ja al segle VIII aC i al poblat ibèric de la Moleta del Remei (Alcanar) també s'han detectat traces de consum de cervesa amb mel i cireres de pastor gràcies a l'estudi dels residus trobats a diversos vasos ceràmics.

El curs, que ja té totes les places ocupades, continuarà la setmana vinent amb una classe d'iniciació a la degustació d'aquesta beguda a càrrec d'un mestre cerveser.

Vas ceràmic amb què es bevia cervesa. FOTO: DT

Font: biblioteca.tortosa.cat