

L'arròs, la riquesa del Delta

Una de les conseqüències més graus de llevantada de la passada setmana fou la inundació de prop de la tercera part dels arrossals de l'hemidelta esquerre i l'illa de Buda. Tres mil hectàrees han quedat anegades per l'aigua salada i les estacions de bombeig necessàries per a tornar-la al mar inutilitzades. Caldran costoses operacions de sanejament per recuperar la possibilitat de sembrar l'arròs.

Josep Bayerri Raga,
periodista



El delta de l'Ebre és una geografia viva i per tant sotmesa a canvis per les accions de la mateixa naturalesa. Això ha estat així des de fa milers d'anys i continua en l'actualitat. Arran els esdeveniments dels darrers dies, la premsa ha informat a bastament de com és i com era el Delta i les constants mutacions i les alteracions que la desembocadura del riu ha sofert. Els temporals de llevant i les riudes s'emportaven sorra d'un lloc i la deixaven a un altre, creaven badies per al poc temps segellar-les en basses interiors, obrien goles i les tancaven... Els cabals del riu fluïen arrossegant lloms i terres i tot plegat generava un equilibri natural que era la millor garantia de subsistència. Tot plegat fins fa menys d'un segle quan es varen començar a bastir embassaments per retindre l'aigua i convertir erms en regadius i alhora salts hidràulics per crear energia. Els macroembassaments de Mequinensa i Riba-roja foren l'agressió definitiva tal com narra Jesús Moncada (*Camí de Sirga*). El riu és des d'aleshores un gran barranc i el futur del Delta una incògnita.

Des de Tortosa estant no es mirava el Delta; era un món abandonat, inhòspit i llunyà, habitat per tota mena d'animals, del qual la gent fugia per perills i malalties tal com explica Arbó a les seues novel·les. A mitjats del segle xx en tot el Delta (inclosos Camarles, Lligallós, l'Aldea i Balada) no arribaven els tres mil veïns que subsistien.

Tot va començar a canviar quan va arribar l'aigua dels canals que permetria introduir el cultiu de l'arròs. El canal de la Dreta fou construït el 1856 com a aqüeducte per alimentar el canal de navegació d'Amposta a Sant Carles de la Ràpita i evitar que se solsis per les aportacions de terra i lloms directes del

riu. En fracassar la navegació per l'Ebre el canal esdevingué útil per al regatge de les zones ribereñes del riu i es perllonga fins al cor del Delta i l'illa de Buda.

El cultiu de l'arròs és de tradició àrab i estava estès a l'àrea de l'albufera de València fins que el 1403 fou prohibit pel rei Martí l'Humà per considerar-lo perjudicial per a la salut. A la nostra zona es té constància que el 1607 l'abat de Benifassà va manar sembrar arròs a la finca de la Carrova, que pertanyia al monestir. L'aigua l'obtenien de l'Ebre mitjançant una nòria elevadora, obtenint bones collites (Bayerri, E., *Història de Tortosa*, vol. VIII, pag. 863).

Com s'ha vist el cultiu de l'arròs al delta de l'Ebre és relativament recent. A finals del segle xx hi havia autoritzat el cultiu a un total d'11.060 hectàrees de la riba dreta repartides a parts iguals entre els termes municipals d'Amposta (5.535 ha i Tortosa-Sant Jaume d'Enveja (5.330 ha) amb una petita superfície (295 ha) al de Sant Carles de la Ràpita. D'aquest total solament s'havien fet efectives la meitat del cotó, metre que la resta, per manca d'estructures de regatge i iniciativa dels propietaris de les finques, romanien sense cultiu ocupades per llacunes, aiguamolls i altres espais improductius. Pel que fa al Delta esquerre "...permanece desgraciadamente incultivado y en estado primitivo, a pesar de reunir mejores condiciones agrícolas" (*Diario de Tortosa*, 13 de maig de 1887). L'experiència positiva del delta dret porta els regants de l'esquerra a construir per iniciativa privada el seu canal que inauguraria el rei Alfons XIII el 1912.

Avui el 65 per cent de la superfície del Delta està dedicada al cultiu de l'arròs amb una producció anual de 135.000 tones, nombre que suposa la font de riquesa més important del territori. Els paguesos de l'arròs estan molt aïninats pel futur; la salinització del subsòl és constant



La continuada degradació de la platja de la Marqués és l'evidència més clara del procés de reculada del delta de l'Ebre. La solució no és local, és global. ACN

i les agressions per les llevantades ja no es poden corregir naturalment per les aportacions fluvials. Els fets

d'aquesta darrera setmana són un toc d'atenció dramàtic que ha despertat consciències arreu del país.

Tant de bo que d'aquí a uns mesos no haja quedat tot en la quotidianitat de l'oblit.

Las Historias Gourmet de LA FABRICA DE SOLFA

Menú de la Trufa

Huevos rotos de codorniz trufados
Cerveza artesana trufada

Rollitos de salmón con aguacate trufado y emulsión de yogur y mielapomum
9 Rosas rosado, Bodega Mas de Torubio

Ravioli de yema trufada, papada confitada y crema de patata a la trufa negra del Matarraña
9 Rosas rosado, Bodega Mas de Torubio

Rodaballo al horno con medallón de manteca trufada
Xado blanco, Bodega Mas de Torubio

Solomillo de jabalí relleno de oro negro en salsa perigueux
Cloteta tinto, Bodega Mas de Torubio

Bizcocho de aceite de oliva sobre natillas y merengue suizo todo trufado

55€

Incluye agua, mandap y café

Horario de Restaurante
de Jueves a Lunes de 13.30 a 15.30h y de 20.30 a 22.00h

Las Historias Gourmet de LA FABRICA DE SOLFA

JORNADAS DE LA TRUFA

DEL 17 DE ENERO AL 23 DE FEBRERO

Sábado 1 de Febrero 18.30h

"La trufa en la cocina: Cordon, ligeros, Pseudo y Mielados de Consumo"

Pedro Marco Montori
Investigador del Centro de Investigación y Tecnología de los Alimentos de Aragón (CITA)

Hotel Restaurante La Fábrica de Solfa
Arrabal del Puente, 16 - Beceite / Beceit - Teruel
978 850 756 - 619 931 295 - info@fabricadesolfa.com
www.fabricadesolfa.com

Las Historias Gourmet de LA FABRICA DE SOLFA

Jornada de la Trufa

Sábado 1 de Febrero

10.00h
Salida de la ermita de Santa Ana a la caza de la Trufa.

10.30h
Visita a la Finca de la Pastelería Sanz, truficultores.

14.00h
Comida Menú de la Trufa en el Restaurante del hotel Fábrica de Solfa.

18.30h
Presentación de las Jornadas de la Trufa con la colaboración de Pedro Marco.

Menú Jornada de la Trufa

55€

Por persona

Pack Jornada de la Trufa

195€

Noche de Hotel + Menú para 2 personas