

# Centenars de persones visiten Prat de Comte per degustar-ne l'aiguardent

El petit municipi de la Terra Alta es converteix un any més en la capital d'aquesta beguda tradicional dels Ports

A. CARALT

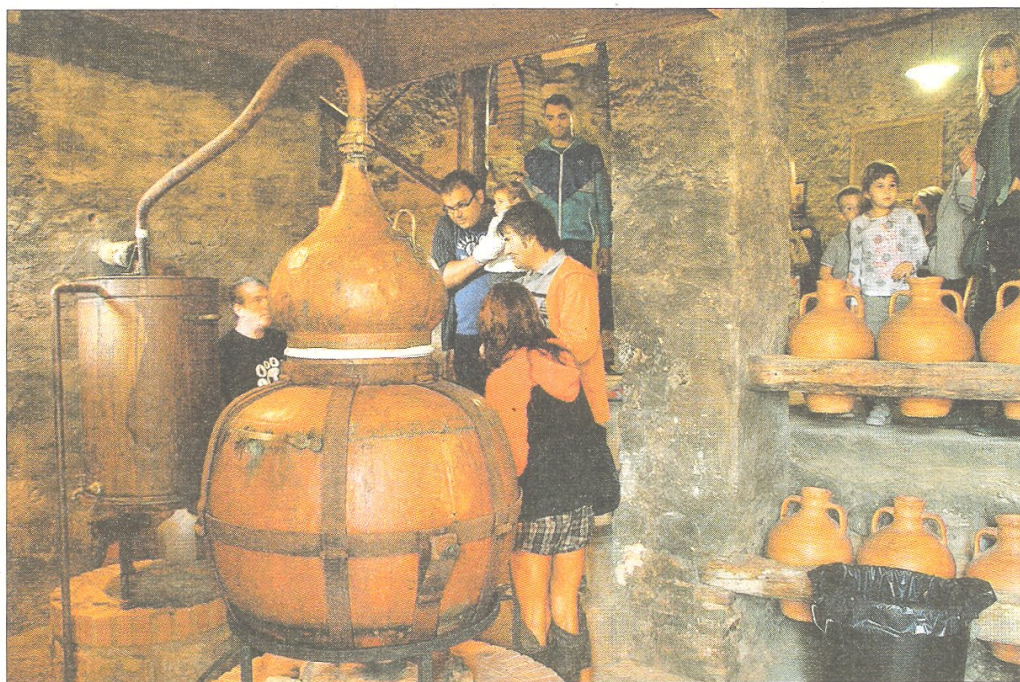
El veí de Prat de Comte Xavier Alcoverro estrena enguany el títol honorífic de mestre aiguardenter del seu municipi. I és l'encarregat, per tant, de mostrar ahir i avui els secrets de l'elaboració d'aquesta beguda tradicional al municipi dels Ports. Ho fa a l'Antiga Destil·leria, cor de la Festa de l'Aiguardent, que ahir al matí va obrir les portes en la seva onzena edició.

Centenars de persones, de totes les edats i procedents d'arreu, van baixar els estrets grans de l'edifici per escoltar les explicacions d'Alcoverro i degustar els diversos tipus d'aiguardents que elabora la comissió organitzadora: el blanc, el torrat, el de cafè o el d'herbes, l'escollit per a molts com el millor.

La clau per a una perfecta degustació, relatà Alcoverro al *Diari*, és posar-lo al congelador i prendre'n un gotet ben fresc. «Nosaltres oferim qualitat, en el nostre aiguardent no hi ha aigua i, per tant, no es congela. Després d'un bon àpat, en prens un gotet –no massa– i és perfecte per fer la digestió», assegurà.

Fora de la destil·leria, els visitants de la festa optaven per aturar-se a les diverses parades d'artesanía i productes alimentaris de qualitat o entrar als baixos dels habitatges per tastar els aiguardents casolans dels veïns.

Un d'aquests veïns és Pere Ferré, fill del Pinell de Brai però



El mestre aiguardenter Xavier Alcoverro, a l'esquerra, ahir al migdia a l'Antiga Destil·leria. FOTO: A. CARALT



El veí Pere Ferré ofería ahir a casa seva aiguardent als visitants. FOTO: A.C.

resident a Prat de Comte. Enguany ha estat el primer cop que s'ha decidit a elaborar el seu propi aiguardent en un petit alambic. «Enguany en tinc poquet del meu i, per tant, també ofereixo l'aiguardent etiquetat de la comis-

sió. Jo me'l faig per degustar-lo a casa i també en dono a algun amic».

Com ell, més d'una desena de llars ofereixen les seves receptes als visitants, entre les quals els inusuals aiguardents de man-

darina, taronja, llimona o, fins i tot, el de garrofa. L'aiguardent que s'elabora a les llars és per a consum propi mentre que la comissió va decidir registrar una marca pròpia, L'Esperit de Comte, per poder promocionar aquest producte i el mateix poble més enllà dels dies de la festa.

## Els actes d'avui

Avui dissabte se celebra la segona i última jornada de la festa. A banda de les demostracions de destil·lació –d'aiguardent i espígit–, la programació inclou nombrosos actes paral·lels. Així, a les 12.00 es presenta el llibre *Licors tradicionals, aiguardents i vins generosos*, a càrrec d'Anna Figueras i Maria Teresa Castelló; a les 14.30 hores tindrà lloc un dinar popular i a les 17.00 hores serà el torn de la batalla de jotes. Un sopar, una *queimada* d'aiguardent a mitjanit i un ball de nit tancaran els actes de la festa.