



D'esquerra a dreta, Joan Lluís Estruel, Marisin Meca, Isaac Estruel i Anna Carreras. FOTO: J. R.

Terra Alta

Recuperen el cultiu del safrà d'Horta de forma tradicional

L'espècia produïda al poble era molt cotitzada durant les edats mitjana i moderna i es considerava la millor de Catalunya. Ara, quatre hortolans la preparen com fa cinc segles

MARINA PALLÁS CATURLA
HORTA DE SANT JOAN

Dos germans d'Horta de Sant Joan, Joan Lluís i Isaac Estruel, juntament amb les seues parelles Marisin Meca i Anna Carreras, han impulsat una marca per recuperar el cultiu de safrà al municipi com es feia de forma tradicional. I és que el safrà d'Horta de Sant Joan era considerat el millor de tot Catalunya, el més cotitzat, durant l'edat mitjana i moderna.

Tot va començar fa uns tres anys, quan va caure a les mans dels germans Estruel un estudi de la Universitat de València on es llistava els aliments que tenien demanda però en canvi no hi havia oferta. «Hi apareixia el safrà d'Horta i ens va cridar l'atenció. Vam començar a investigar i a documentar-nos. Ens vam posar en contacte amb Vicent Subirats, una de les persones que més coneix aquest tema i vam descobrir la gran importància que tenia el safrà a Horta sobre tot durant els



Sota la marca Kika Safrà d'Orta, els emprenedors volen enfocar-se a l'alta gastronomia i el comerç. FOTO: JOAN REVILLAS

anys 1400 i 1500», expliquen al *Diari* els gemans. El safrà produït a Horta era el que marcava el preu del moment, i els comerciants el portaven fins a Frankfurt. «Era considerat el millor safrà del moment. Li deien Ort Safrà, i un document ho situava a la zona de

la desembocadura de l'Ebre, així que es referia segur a Orta».

Fins i tot l'amant de Picasso, Fernande Olivier, durant la seua estada a Horta, explica en una correspondència que quan anava a la Fonda sempre els servien sopa de safrà.

Després d'un any d'investigació, els Estruel van decidir llençar la marca KIKA Safrà d'Orta, i de cara a la campanya del 2022 ja seran totalment ecològics. «La Terra Alta sempre s'ha conegut pels vins i l'oli, però el safrà era un desconegut. Vam anar estirant el fil i vam veure que hi havia tota una història i ens vam engrescar. Ens ha semblat un projecte especial», valoren. Antigament, a més de l'alimentari, el safrà tenia molts usos, com per teyir o per fer papers de calca.

Aquest safrà, a més, el preparen com es feia al poble fa cinc segles, amb els mètodes tradicionals com la forma de secar-lo o respectant els marcs de plantació. «La nostra voluntat és enfocar-nos ara a l'alta gastronomia i al comerç per arribar a casa de tothom», diuen. «Volem explicar que aquest producte és autòcton i amb una història que l'identifica». A l'octubre serà la recollida, que s'ha de fer abans que surti el sol. El safrà floreix a la tardor, deixant uns bonics camps de color morat.