

M. CARME QUERALT ■ AUTORA DEL LIBRO 'LA CLOTXA I LA SEUA FESTA'

'La 'clotxa' es un plato sano'

VICKY MAIGÍ

-Defíname la *clotxa* para los que no la conozcan...

-La *clotxa* es una comida sencilla de subsistencia: un pan de payés, del cual se saca el molle-do y se rellena con ingredientes muy mediterráneos: sardina de casco a la brasa, *tomata de penjar*, cebolla y ajos escalibados y aceite de oliva. También hay versiones muy antiguas de *clotxes* hechas con *cansalada viada*, *botifarra*, atún... Es una receta milenaria pero en plena vigencia e innovación.

¿Qué encontramos en el libro?

-Recetas tradicionales, recetas actuales, entrevistas, poemas, jotas, la historia de los ingredientes de la *clotxa*... y una reflexión sobre la cocina como parte del patrimonio popular y de la identidad. La *clotxa* delimita una identidad culinaria y un marco histórico y territorial básico. Según mi búsqueda, abarca las comarcas de Baix Ebre, Montsià, la Ribera d'Ebre, la Terra Alta, y también Alt Maestrat, Baix Camp, Baix Cinca, Baix Maestrat, Mataranya y Priorat. Me he permitido llamarla el área *clotxera*.

-¿Quien ha comido la *clotxa* a lo largo del tiempo?

-La *clotxa* ha formado parte de la dieta payesa tradicional de las Terres de l'Ebre durante siglos. Pero también ha sido alimento cotidiano de otros colectivos como los *llaguters* del

PERFIL

M. Carme Queralt, nacida en Tortosa y licenciada por la Universidad Autónoma de Barcelona, es antropóloga cultural y museóloga, especialista en el patrimonio etnológico catalán y de las Terres de l'Ebre, que estudia a partir de la memoria popular. Es miembro de varias asociaciones, asesora del Departamento de Cultura y autora del libro 'La clotxa i la seua festa'.

Ebre, los pastores, los marineros...



La *clotxa* delimita una identidad culinaria y un marco histórico y territorial básico, y es un alimento de gran valor nutricional



En la imagen, M. Carme Queralt, autora del libro 'La clotxa i la seua festa'. FOTO: JOAN REVILLAS

-Ahora hay ferias y fiestas de la *clotxa*...

-Los recuerdos de algunas personas y entidades, y el talento de algunos de los técnicos y de los dinamizadores locales, del área *clotxera*, han creado y organizado un buen número de ferias, fiestas y jornadas de la *clotxa* que cada año difunden nuestra cocina tradicional. Son muchas, en el libro aparecen más de una veintena y algunas tienes más de 30 años.

-¿Qué calidades nutricionales tiene?

-Es cereal, pescado azul, verduras y aceite de oliva en proporciones adecuadas. La *clotxa* es un plato sano y equilibrado, un alimento completo y energético, de gran valor nutricional.

-En su libro habla de nuevas *clotxas*. ¿Qué son?

-El espíritu innovador y la sabiduría de muchos cocineros del territorio, algunos profesionales y otros particulares anónimos, han creado en los últimos años sorprendentes adaptaciones de la *clotxa* tradicional, que la sitúan dentro de la coci-

na de autor. Recetas sorprendentes que incorporan nuevos ingredientes y técnicas, como el ahumado.

-Hay hasta un manifiesto de la *clotxa*...

-Las diez ediciones que se han organizado de la fiesta de la *clotxa* han tenido grandes pregoneros. El primero de todos fue Pere Tapias, que dio a su pregón la forma de un manifiesto poético, un poema singular que loas sus cualidades. La tituló 'Manifest de la Clotxa', que no es poca cosa.