

Els turistes russos gaudeixen de toros i flamenc a la serra dels Ports

Les ramaderies de bous braus d'Alfara de Carles acullen cada setmana centenars de visitants procedents de la Costa Daurada

M. MILLAN

No fa falta viatjar gaire lluny per viure una experiència *typical spanish* amb tots els seus ingredients: toros, paella, sangria i flamenc. Centenars de turistes russos de la Costa Daurada es desplacen cada setmana a Alfara de Carles, a la falda del massís dels Ports, per conèixer de prop l'art del toreig i gaudir d'una jornada campal, a dues de les ramaderies de bous braus de les Terres de l'Ebre, les de Mur i Rogelio Martí.

Els turistes surten en autocar des de les seves destinacions al Camp de Tarragona i arriben a Alfara cap al migdia, de



Demostració taurina a la plaça de bous de la Ramaderia Mur, al municipi d'Alfara de Carles. FOTO: JOAN REVILLAS

Professionals taurins fan demostracions de la tradició del toreig, però sense la mort de l'animal

vegades després d'haver visitat d'altres indrets de les Terres de l'Ebre, com ara Tortosa. En el cas de la ramaderia Mur, l'arribada a la finca coneguda com La Ponderosa Catalana és tot un descobriment per als turistes russos, tots ells equipats amb modernes càmeres de fotografia o vídeo que no deixen de fer funcionar ni un sol moment.

El dinar, per a més de 150 persones, consisteix en una paella, com no podria ser d'una altra manera. La vetllada està amenitzada per un espectacle de flamenc, que desperta l'admiració dels presents, i fins i tot alguns s'atreixeixen a fer els seus primers passos en aquesta modalitat de ball.

Amb tot, el plat fort de la jornada és la demostració taurina, que es du a terme cap a les tres de la tarda sota un sol de justícia. La plaça de bous de la ramaderia s'omple d'un públic molt receptiu i disposat a passar-s'ho bé, fent passar la calor



Els turistes russos es poden emportar a casa tot tipus de records i productes 'típics'. FOTO: JOAN REVILLAS

amb algun que altre got de sangria ben fresca.

Un guia introdueix els presents en l'espectacle que van a veure, que esdevé una mostra del que són els toros però sense que es produeixi un dels seus trets més distintius: la mort de l'animal.

L'experiència inclou un dinar amb la paella i la sangria com a elements principals

Així, es tracta d'una demostració a càrrec de toreros d'una escola taurina aragonesa, en què les *banderilles* són adhesives i al final el toro se'n torna per on ha vingut. Hi ha també cavalls i tots els elements que conformen la tradició de toreig. Els assistents, força divertits amb



El dinar que s'ofereix als visitants al restaurant, ple a vessar, té principal. FOTO: JOAN REVILLAS

el que se'ls hi ofereix, no deixen de cridar *olé*, aplaudir i fer onejar mocadors.

Però l'espectacle no acaba aquí i també inclou altres modalitats taurines, aquestes sí més pròpies de les Terres de l'Ebre, com l'exhibició d'habilitats de retalladors (en aques-