

L'històric conreu del safrà d'Orta, a la cuina dels millors restaurants



ANTON MONNER
Cronista de Gandesa

Crònica

Tradició i modernitat. El producte passa directe del conreu a la cuina artesanal. Es recull com al segle XIII, però arriba als establiments ja precuinat, amb els gustos desitjats i fets a mida de la petició de cada restaurador

La població d'Orta, situada a la Terra Alta, i rebatejada per la Mancomunitat amb la nomenclatura d'Horta de Sant Joan, és un dels territoris més coneguts del sud de Catalunya. Atreu milers de turistes cada any, gràcies als paisatges agrestos i meravellosos de la serralada dels Ports, la rica història del municipi de moros i cristians de l'Orde del Temple i de l'Hospital, i els preuats restaurants, replets de plats típics, de cuina senzilla (com la d'abans) però de gustos exquisits i saborosos. Ja fou descoberta pels seus encants per Picasso que hi va viure dues llargues temporades a les darreries del segle XIX i principis del XX, i a l'esplèndid hospital de la vila del segle XVI hi ha el Museu dedicat a la seva persona, i també per Perucho que, com a periodista, ho recordava amb autèntic deler, essent jutge de Gandesa, acompanyat pels seus amics Galvan i Ruiz, un el metge i l'altre el farmacèutic, de la capital de la Terra Alta.

Orta, com a territori, és una continuació geogràfica de cara a Tortosa de poblacions encisadores com Arnes i Prat de Comte, regades pel riu Algars i Canaletes, i de cara a l'Aragó de Cretes, Vall-de-roures, la Freixneda o Beseit, pertanyents al riu Matarranya, riquíssims durant l'època àrab i la renaixentista, de barris plens d'encant urbànic aparentment aturats en el temps. Totes elles de la mateixa parla, amb poques diferències dialectals del català de Tortosa que estigueren històricament lligades a la seva diòcesi.

Els pobles i comarques que envoltaven Orta eren productors de safrà de gran qualitat fins a principis del segle XVII, i durant el segle XIV fou la capital europea d'aquest producte. El seu conreu provenia de l'illa de Creta portat pels frares templers on tenien el domini territorial atorgat pel comte-rei Ramon Berenguer IV. El clima és l'adequat; necessita estius secs per no podrir els bulbs, primaveres plujoses,

matins frescos de garbina, arribada del mar i alguna tempesta en acabar l'estiu abans de la recol·lecció.

Al meu llibre, *Història de Gandesa, cruïlla de camins*, n'explico la importància i dic: «El safrà ha estat una de les espècies agrícoles més cares. Necessita una gran quantitat de matèria primera per obtenir-ne un pes apreciable i per recollir un quilogram d'estigmes es necessiten 150.000 flors. Al segle XIV als pobles de les rodalies d'Orta, s'hi conreaven diferents varietats, com el mercader, el lescat i el zima. Aquest safrà era exportat i molt preuat. L'any 1452 el Parlament de Catalunya va legislar que: «tots los conreadors de

Al segle XIV als pobles de les rodalies d'Orta s'hi conreaven diferents varietats

safrans haïen quascun any a fer la terça part de dits safrans a manera d'Orta, ço és colorats ab la sola florassa e ab poc greix».

La nostra comarca disposava de veedors de safrà, coneguts per mostassafs que ja exercien de supervisors del producte, establint els preus de compra i venda, segons els Costums de Miravet, aprovats a Gandesa l'any 1319 que s'exportaven majoritàriament als mercats alemanys. Controlaven la qualitat i els controls de garantia per l'exportació, i els diputats de les Corts Generals (Generalitat) regulaven els preus mínims de venda. Entre els anys 1431 i 1461 existien 63 mercats autoritzats a Catalunya que es van veure estroncats a conseqüència de la Guerra Civil Catalana (1462-1472) que va provocar el desplaçament de les exportacions a llotges de Saragossa i València. L'any 1553, s'acordà a les Corts de Montsó, que el safrà produït a la nostra zona havia de ser supervisat per la Taula de Batea.



La flor del safrà és ben característica, d'un color violeta o lila vibrant.

FOTO: CEDIDA

Durant els darrers vuit anys, Issac Estruel, fill d'Orta ha revifat el conreu de safrà a les terres de propietat familiar. No resulta gens fàcil i cal molta habilitat i paciència per produir-lo; el primer any apareix una flor per bulb fins al tercer any que poden arribar a brostar-ne fins a 15. Però el mateix bulb, al quart any, s'ha de replantar a una altra terra per prosseguir la producció. La flor surt a la nit i s'ha de recollir a primera hora del matí desbrinant els pètals del bri al qual se li fa un tall (coupé), per separar els stigmes grocs de la part vermella que és l'essència de safrà. Posteriorment s'han d'assecar de la hu-

mitat matinal, posant-los sobre un mantell de fil, i acabat aquest procés es disposa dins un recipient amb foc molt suau durant ¼ d'hora, per deixar-lo llest pel consum i lliure de somall. Per aconseguir un gram de safrà es necessiten 200 flors, encara que l'aroma i el sabor que desprèn assonen els guisats sumptuosament.

El binomi de conrear i introduir el safrà dins de menjuges qualitatives, ho han aconseguit els germans Isabel i Pedro amb llurs famílies, havent creat l'empresa a nom de Casa Lola en record de la seva mare, de forma innovadora i revolució culinària. Amb el safrà produeixen precui-

nats artesanals del brou amb sofregits de ceba, tomàtec, pebrot, all, de dos dies de cocció, que amanits amb arròs del Delta, els serveixen als restaurants preparats i llestos per servir al client. Coure un arròs costa més de mitja hora; amb els precuinats dels germans Estruel els poden servir als 6 minuts, augmentant els gustos, sense perdre qualitat i adaptant-los a la sensibilitat del paladar de cada restaurador segons llurs preferències. A més de l'arròs també es preparen les fideuades.

A l'actualitat, doncs, el safrà d'Orta s'elabora de tal manera que del conreu passa directe a la cuina artesanal. Es recull com al segle XIII, però arriba als mi-

Per aconseguir un sol gram de safrà es necessiten fins a dues-centes flors

llors restaurants ja precuinat, amb els gustos desitjats i fets a mida de la petició de cada restaurador.

Es tracta d'un producte innovador que s'ha obert camí popularitzant el servei que anteriorment el client havia d'esperar una bona estona. Cada mes surten de la Terra Alta 20.000 racions conservades intactes mantenint els seus gustos essencials. Es reparteixen congelats, amb caixes d'una trentena de racions.

Un producte sorgit del treball del pagès, de productes de les Terres de l'Ebre de proximitat i de gran originalitat que a bon segur pot canviar el futur de la restauració, havent obert el procés per agilitzar el servei servint les millors qualitats de l'arròs de verdures, de peix, de marisc, de carn o d'altres segons sigui desitjat en gust i en color.

El món avança i aquest producte precuinat representarà un camí culinari pràctic i ràpid sense abandonar les tradicions i els sabors de la bona cuina.