

Prat de Comte mostra la tradició dels destil·lats a la 22a Festa de l'Aiguardent

Famílies del petit poble de la Terra Alta obren les seues cases per oferir tastos als visitants arribats d'arreu



Dues assistents a la Festa de l'Aiguardent, ahir, dissabte. FOTO: XAVI VICH



Un dels alambins on es destil·la l'aiguardent. FOTO: XAVI VICH

DIARI DE TARRAGONA / ACN
PRAT DE COMTE

Prat de Comte obre les seues cases durant aquest cap de setmana en motiu de la Festa de l'Aiguardent. Les degustacions i demostracions de destil·lacions i pastes dolces als baixos dels habitatges marquen l'esdeveniment, que celebra enguany 22 edicions. Aquesta és l'única ocasió de l'any en què els veïns donen a conèixer les varietats que elaboren d'aquest beuratge, que va marcar

tant l'economia local com comarcal dècades enrere. Així, a banda d'aiguardent d'herbes, crema o torrat, també es pot tastar aiguardent de cafè, flor d'ametller o d'oliva. Una seixantena de parades de productes locals completen una programació cultural amb jocs infantils, exposicions i música amb què l'organització preveu atreure uns 4.000 visitants, tot i les pluges del cap de setmana.

Els carrers del petit i encantador nucli de Prat de Comte s'om-

plen aquests dos dies de visitants que, got en mà, recorren els baixos de les cases on ofereixen aiguardent i pastes tradicionals. Un dolç recorregut que s'ha convertit en un dels principals atractius de la Festa de l'Aiguardent. Així ho assenyalava l'alcalde Miquel Trilla, qui remarca la «generositat» dels habitants per obrir casa seva és una de les claus d'èxit d'aquesta festa.

Enguany són setze famílies participants, que converteixen el nucli del poble en cellers, sales

d'exposicions i de degustacions d'aiguardent.

Pel que fa a les varietats, les més habituals són la de crema, herbes o el torrat, si bé els més innovadors opten per fer aiguardent de cafè, oliva, poma verda, flor d'ametller, torró, cirera o xocolata. Els productors amateurs calculen que al poble s'han arribat a fer una vintena de varietats diferents. Alguns dels veïns opten per fer una varietat única cada any, que només es pot tastar a cada edició. Per un preu de deu

euros, els visitants poden adquirir diverses degustacions que poden tastar en un got de ceràmica fet per a l'ocasió. Alhora, s'acompanya cada glop amb pastes dolces fetes per veïnes del municipi.

Ara bé, de tots els aiguardents que es poden tastar, només se'n comercialitza un; es tracta del que encomana el consistori i que s'elabora en una destil·leria de Galícia. Malgrat que el procés es fa lluny de casa, la mescla i els ingredients són escollits des de la Terra Alta.