

Distintius de qualitat i denominació d'origen per a diversos productes ebrencs

La diversitat de paisatges que caracteritzen les Terres de l'Ebre ofereix una enorme riquesa de productes, naturals i cultivats, reconeguts arreu tant per la seua qualitat com per la seua diversitat, amb uns contrastos sorprenents, sense grans desplaçaments.

Els boscos del Port, les planes interiors de secà, les aigües dels rius, especialment les de l'Ebre –que dona nom i caràcter al territori–, els boscos i les hortes de ribera, la plana deltaica, la mar i les badies mediterrànies, ens ofereixen els productes que són la base de la cuina tradicional de les Terres de l'Ebre i un dels seus principals atractius turístics.

La qualitat i varietat de carns, de peixos d'aigua dolça i salada, de marisc, de mol·luscos, d'arròs, d'hortalisses, de verdura i fruita dolça, de fruits secs i, molt especialment, la qualitat dels productes elaborats, com ara els embotits d'arròs, l'oli d'oliva, els vins o la variada rebosteria de tradició àrab, es concreten en uns productes únics, singulars en el conjunt de Catalunya.

Alguns d'aquests productes han obtingut la denominació d'origen protegida (DOP) i altres, la indicació geogràfica

protegida (IGP), perquè hi conflueixen i es combinen el respecte pel patrimoni natural, històric i cultural del territori i l'esperit innovador de la seua gent.

Les denominacions d'origen

El vi de la Terra Alta gaudeix del distintiu DO (denominació d'origen) des del maig del 1982. Les vinyes de la Terra Alta es cultiven en un entorn de clima mediterrani, de minses pluges i una forta insolació, en terrasses de sòl pobre en matèria orgànica, situades a 300 metres sobre el nivell del mar, en una orografia accidentada... Tot això ja les disposa a fer raïms que produeixen uns vins amb caràcter, forts i estructurats. Entre els vins produïts sobresurten els blancs, d'aroma afruitat i color peculiar, perfectament identificables per l'aportació de la garnatxa blanca; uns negres moderns, amb cos, afruitats i carnosos; uns rosats saborosos i també, uns vins dolços i rancis. Tots expressen amb molta profunditat el caràcter mediterrani d'aquesta DO. L'aïllament respecte de les principals rutes comercials vinícoles ha fet que, tradicionalment, la seua producció es destinés al mercat

local; avui, però, aquests vins competeixen amb solvència amb els millors vins arreu del món. A les tradicionals varietats garnatxa blanca, macabeu, parellada, garnatxa negra, garnatxa peluda i carinyena, s'hi han sumat altres com ara cabernet sauvignon, muscat, chardonnay, merlot o ull de llebre. Actualment, la DO Terra Alta és el fruit d'una

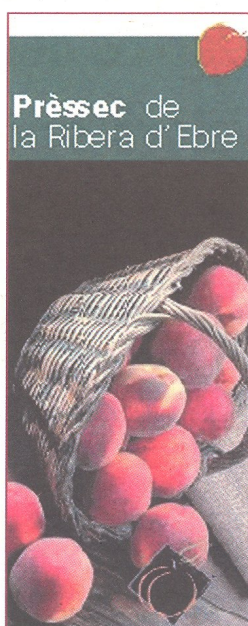
respon al seu consell regulador; l'autoritat competent en matèria de control, inspecció, certificació i promoció de la denominació d'origen, amb seu a Gandesa.

D'altra banda, tant l'arròs del Delta com els olis de la Terra Alta i Baix Ebre-Montsià gaudeixen del reconeixement públic DOP. En el primer dels casos, el cultiu de l'arròs al Delta va començar a finals del segle XIX, a partir de la inauguració dels canals de reg de la dreta i l'esquerra de l'Ebre. Des de llavors, la transformació i la colonització del Delta, marcada pel cultiu de l'arròs, ha sigut enorme: poques vegades un cultiu s'ha adaptat tan bé a les condicions que oferia una terra, i poques vegades una terra i una gent s'han vist tan canviats i enriquits a partir d'un cultiu. Els arrossars i la resta del Delta formen una de les principals zones humides de la Mediterrània. Entre les varietats que es comercialitzen, com ara l'arròs blanc de categoria comercial extra, domina la producció de la varietat badia, seguida de tebre, sénia, fonsa, montsià i bomba, una joia gastronòmica que destaca sobre les altres per la seua gran qualitat gastronòmica.

Montsià i Baix Ebre acullen, possiblement, les oliveres més antigues de Catalunya

intensa i antiquíssima selecció, que ha donat força i caràcter a un dels tres aliments principals de la cultura mediterrània.

La gestió de la DO Terra Alta co-



La DOP Arròs del Delta de l'Ebre està constituïda pels tèrmens municipals d'Ampostà, Deltebre i Sant Jaume d'Enveja, i també part dels de l'Aldea, Camarles, l'Ampolla i Sant Carles de la Ràpita.

Quant a l'oli d'oliva de la Terra Alta,

(continua a la pàgina següent)