

Es presenta el vi i la cervesa de la XIX Festa del Renaixement

Aquests dos productes estan relacionats amb dues històries verídiques que van succeir a Tortosa al segle XVI



ANDREA MAQUEDA

Ahir es va presentar al Portal dels Romeu una nova iniciativa relacionada amb la Festa del Renaixement. En l'acte s'ha mostrat el vi i la cervesa del Renaixement, dos elements actuals però lligats amb el segle XVI a través de la història.

Els noms d'aquests productes, vi Lo Turmentat Batiste Ciscar i cervesa La Captiva, provenen de fets que van succeir a dos personatges que es trobaven a Tortosa. El primer va ser un viatger italià acusat de robatori i assassinat, fets pels quals va ser durament turmentat per les autoritats de la ciutat.

Per la seva banda, la cervesa «La Captiva de Despuig» beu de la història de Caterina, filla del Perelló, que va ser capturada pels sarraïns l'any 1546. El noble tortosí Cristòfor Despuig va pagar el seu rescat i ella, al seu temps, va haver de comprar la seva llibertat per 100 ducats d'or.

L'idea va sorgir del interès per voler crear un producte de proximitat per a la festa per part de Jordi Garcia (Tanins) i Ferran Faixes (Lo Gambusi) amb la col·laboració de l'Aljub. A pesar de ser productes molt presents en el nostre dia a dia, estan enllaçats amb el se-



Presentació dels nous productes de la Festa, ahir al Portal del Romeu. FOTO: AJUNTAMENT DE TORTOSA



La cervesa i el vi del Renaixement.

FOTO: AJUNTAMENT DE TORTOSA

gle XVI per mitjà de dos històries reals que van succeir a Tortosa.

El vi és caracteritzat per ser un vi jove, afruitat, golós i pel seu toc fresc agraït durant la calor del mes de juliol. La cervesa, realit-

tar la informació als dos precursors dels productes i, d'aquesta manera, poder plasmar-ho a les etiquetes.

També van voler fer un petit homenatge a la Tortosa afegint il·lustracions representatives de la ciutat: la Torre de l'escut de Tortosa a l'etiqueta de la cervesa i un quadre realitzat per Jordi Sastre, artista tortosí, per al vi. El mateix pintor va explicar que l'obra «està inspirada amb la història del turmentat però també amb la gent que ve a la Festa».

Jordi Garcia i Ferran Faixes van explicar que «poder presentar uns productes de la terra per a una de les festes amb més ressò de la zona ens fa sentir molt satisfets i continuar treballant amb il·lusió».

Els promotors han fet una edició limitada de 3.000 ampolles de cervesa i 1.000 de vi

zada amb una recepta alemanya antiga creada a partir de quatre ingredients, també es molt fresca i molt fàcil de beure.

Les històries, van ser trobades per Albert Curto, director de l'Arxiu Comarcal, que va faci-

ebre@diaridetarragona.com