

Reportatge. La cuina en directe a càrrec del xef rapitenc Abert Guzmán té l'objectiu de mostrar les possibilitats d'aquest crustaci



El xef rapitenc Albert Guzmán ahir durant el 'show cooking' celebrat a Ebre Terra, elaborant un dels plats que va mostrar durant la jornada. FOTO: JOAN REVILLAS

LA GASTRONOMIA DEL CRANC BLAU

l·limona, gíngebre...una manera d'apropar aquesta cuina del món, a una cultura tant nostra, del territori», explicava el xef.

Les propietats a nivell nutritiu del cranc clau sembla ser que són moltes. Zero sucres, alts nivells de proteïna, potassi i greixos proteïcs. «A nivell nutricional jo crec que es molt bo, i gastronòmicament té unes possibilitats brutals. Crec que ja que, per naturalesa el tenim aquí introduït, li hem de treure més partit», apuntava Guzmán.

Aquesta iniciativa va estar organitzada pel Consorci per al Desenvolupament del Baix Ebre i Montsià (BEMO), amb l'objectiu de divulgar les possibilitats gastronòmiques que ofereix aquest crustaci que ha envaït la costa del delta de l'Ebre. Aquest *show cooking* s'inclou dins de Gustum, un projecte del Consorci que treballa per a la promoció dels productes agroalimentaris del territori. «Enguany, donat que el tema del cranc blau està tan viu i donat l'elevat valor gastronòmic que té aquest crustaci, vam decidir Rubèn Alegria, gerent del Consorci.

Des del Departament d'Agricultura, Ferran Grau explica que aquesta «es la sortida més important que trobem per solucionar la

La promoció del cranc blau és la solució per pal·liar els problemes que el crustaci genera

MARIA NOCHE BO
DELTEBRE

«Les possibilitats gastronòmiques del cranc blau són moltes, i el que busquem una mica és fugir del plat més típic com és l'arròs», així començava Albert Guzmán, xef rapitenc, a parlar sobre el cranc blau a la cuina.

Durant el matí d'ahir es va dur a terme a EbreTerra, Deltebre, un *show cooking* a càrrec de Guzmán, amb l'objectiu de mostrar a restauradors i interessats en el món de la cuina les diferents sortides que té aquest crustaci present al delta de l'Ebre.

Guzmán comentava que un dels seus objectius és «mostrar aquesta part més evolutiva de la cuina, per això hem fugit de l'arròs, per donar a conèixer que en aquestes terres, a banda de tenir una cuina de territori molt bona, també comencem a introduir una cuina més acurada, buscant maximitzar cada sabor i treure-li el màxim rendiment a cada producte».

Exactament és el que va fer ahir el xef amb el cranc blau en l'elaboració dels set plats que va mostrar als 40 participants que es van inscriure en la jornada. Una jornada amb places limitades que va tenir un gran èxit.



Durant la jornada el xef i els seus ajudants van preparar diferents plats innovadors amb el cranc blau. FOTO: JOAN REVILLAS

Es tracta d'una cuina més evolutiva amb plats que busquen aquesta fusió entre la cultura de globalització que hi ha tan present actualment; i una cultura deltaica i pròpia d'aquest territori ebrenc. «Un dels exemples d'aquest tipus de cuina seria una espècie de ramen que hem elaborat amb un caldo fet amb cranc blau i anguila fumada i introduint després altres elements com els fideus d'arròs, verdures del delta,

sent actualment; i una cultura deltaica i pròpia d'aquest territori ebrenc. «Un dels exemples d'aquest tipus de cuina seria una espècie de ramen que hem elaborat amb un caldo fet amb cranc blau i anguila fumada i introduint després altres elements com els fideus d'arròs, verdures del delta,

qüestió del cranc blau, la promoció del producte». Cal recordar que el cranc blau és una espècie invasora, agressiva, que ha generat greus problemes, des de tallar xarxes dels pescadors, fins a eliminar animals d'altres espècies, sobretot ha fet molt de mal als aquicultors perquè es menjava oïstres, musclos... fins i tot sembla que es menja el caragol poma.

Grau afegeix que aquesta solució passa també per estendre la promoció, ampliar el mercat fora del territori, «sense oblidar que és un producte de proximitat, KM0, i que està molt bé que la gent vingui al delta a degustar-lo amb totes les seves particularitats, com ens ensenya Guzmán en aquesta jornada». Grau parla d'una ampliació geogràfica i també d'ús, ja que el cranc blau se'n poden treure substàncies com la quínina, utilitzada per elaborar productes per a les mans o de neteja.

Alegria apunta que «amb aquest projecte volem mirar de donar-li la volta a la problemàtica del cranc blau, i intentar d'un problema fer-ne una virtut, en la mesura del possible».