

Els aiguats i la competència africana fan que la campanya de la clementina arranque amb dificultats

Este mes de desembre, Alcanar celebra les 25enes jornades gastronòmiques per impulsar dos dels pilars de l'economia municipal



L'alcalde d'Alcanar, Joan Roig, la representant del col·lectiu gastronòmic, Maribel Fibla, el regidor Jordi Montfort, i el responsable de cítrics d'UP, Carlos Roig, amb els cartells de les jornades. | ACN

La campanya de les clementines de les Terres de l'Ebre no està tenint una arrencada fàcil. Als problemes dels aiguats d'octubre, la humitat que s'ha mantingut després, i les dificultats logístiques per treballar les explotacions, s'hi suma la competència sud-africana que rebenta preus al mercat europeu, malgrat es considere "incomparable" la qualitat del cítric. Alcanar, un dels principals municipis productors de clementina a les Terres de l'Ebre, acaba d'engegar les Jornades Gastronòmiques de la Clementina, que arriben a la 25a edició. Una desena de restaurants ofereixen menús on reinventen la cuina tradicional marinera amb maridatges d'esta fruita per fer gaudir els "paladars més curiosos i curiosos".

El sector cítricol celebra la col·laboració que els ofereix el col·lectiu gastronòmic de les Cases i Alcanar, al Montsià, per convertir el seu producte en el protagonista dels àpats que se serviran durant gairebé un mes als restaurants del municipi. El suport encara és més important, com ha

assenyalat Carlos Roig, responsable del sector d'Unió de Pagesos, en anys "complicats" com enguany. Els forts aiguats i la meteorologia que els ha succeït no han estat gens beneficiosos per a la clementina. Els productors estan fent front a "problemes estructurals" sobrevinguts per les llevantades i a una situació de mercat que no és òptima.

Roig ha denunciat que, per incompliment dels acords polítics, el mercat europeu s'omple de clementina i taronja sud-africana, i es generen retards en les recol·leccions i una gran pressió sobre l'oferta. "El producte que arriba als mercats no és del tot bo i això recau en les vendes i les operacions i els problemes li venen al pagès d'aquí que cobra molt poc pel producte, tot i que més bo", ha defensat.

Cooperació sectorial

Les Jornades Gastronòmiques de la Clementina d'Alcanar celebren enguany 25 edicions. Van començar el passat divendres i acabaran el 23 de desembre. L'alcalde d'Alcanar, Joan Roig, ha celebrat l'efemèride i ha apuntat que "el secret" ha estat la cooperació que s'ha mantingut entre els sectors de producció i de la gastronomia, juntament amb la col·laboració del consistori. També ha destacat que "la peculiaritat i versatilitat" de l'oferta que es pot trobar aquests dies a les cartes de deu restaurants del municipi permeten "alternar" la cuina tradicional, sobretot marinera, que caracteritza les Cases i Alcanar, amb la cuina d'autor, moderna i amb valor afegit.

Així ho ha reconegut Maribel Fibla, portaveu del col·lectiu gastronòmic. "Elaborem plats més innovadors. Juguem més", ha explicat. Els menús inclouen "plats poc habituals" d'estos establiments, on amb producte de proximitat d'alta qualitat se sol oferir una cuina tradicional "poc disfressada". Les propostes de les jornades però tenen una gran acollida any rere any perquè ofereixen un plus als clients habituals i als nous i empeny els restauradors a innovar i superar-se cada any per no deixar de sorprendre els paladars dels clients.

El regidor de Turisme, Agricultura i Indústria d'Alcanar, Jordi Monfort, ha apuntat que les jornades reconeixen la feina dels cuiners i gastrònoms del municipi però també la feina dels pagesos i pageses que fan possible disposar de producte de "primeríssima qualitat", fins i tot en campanya difícils per a ells. "Els encoratgem a seguir encara que de vegades les condicions no siguin les apropiades", ha apuntat Monfort.