

Les XXV Jornades de la Clementina reivindiquen el sector citrícola canareu

Els menús que proposen els deu restaurants membres del Col·lectiu Gastronòmic d'Alcanar i les Cases estan inspirats en el receptari de la Fundació Alícia



Es podrà gaudir d'estes jornades fins al 23 de desembre. | Cedida

Alcanar i les Cases ja han donat el tret a les XXV Jornades Gastronòmiques de la Clementina, que enguany reten homenatge als pagesos i pageses canareves.

"Hi ha un secret indispensable per a celebrar l'aniversari d'estes jornades: la cooperació i el treball conjunt entre els sectors citrícola i gastronòmic i l'Ajuntament", expressa l'alcalde, Joan Roig. Així, la clementina torna a ser el producte estrella ebrenc amb motiu d'estes Jornades que tindran lloc a les Cases i a Alcanar fins al 23 de desembre.

Cadascun dels menús que proposaran els deu restaurants membres del Col·lectiu Gastronòmic d'Alcanar i les Cases estan inspirats en el receptari de la Fundació Alícia. Com assenyala Jordi Monfort, regidor de Turisme i Agricultura, "és un receptari molt ampli que ens permet jugar de diverses maneres amb este producte tan nostre i que fa que estes jornades siguin úniques, no només al nostre territori sinó també a nivell de país".

Per la seua banda, Maribel Fibla, portaveu del Col·lectiu, ha parlat de les possibilitats de la clementina als fogons: "Estes Jornades ens permeten elaborar plats innovadors diferents de la cuina més tradicional que normalment fem i que vénen marcats per un contrast important entre

el marisc o el peix i la clementina"

Les Jornades Gastronòmiques permetran als veïns i visitants tastar els millors plats amb un toc cítric, siguen entrants, peix, carn, arrossos, postres o begudes. Els preus dels deu menús dels restaurants participants -Café del Mar La Lluna, Can Manel, Casa Ramon, El Nàutic Les Cases, La Costa, La Mar, La Marinada, Les Palmeres, Mareny i Tancat de Codorniu- oscil·len entre els 28 i els 40 euros.

Enguany, a més, l'Ajuntament ofereix visites guiades a la Cisterna del Vall i a la Casa O'Connor-Centre d'Interpretació dels Ibers tots els diumenges, fins al 23 de desembre, perquè els comensals puguin complementar l'experiència gastronòmica amb una activitat cultural. D'altra banda, el consistori i els paradistes del mercat municipal han impulsat la campanya "Vine al mercat: Compra i et convidem a les XXV Jornades Gastronòmiques de la Clementina" amb l'objectiu de potenciar el mercat i incentivar la compra de proximitat.

Suport al sector citrícola

El que havia de ser un acte de celebració d'aquest 25è aniversari s'ha convertit també en una acció de suport i reconeixement al sector primari, i, en concret, al citrícola, pilar fonamental i bàsic de l'economia canareva, que enguany afronta un any complicat.

"Cal reconèixer la feina dels nostres pescadors i gastrònoms, però també a la pagesia que, en condicions no sempre fàcils i massa sovint complicades, fan possible que els nostres cuiners i cuineres puguin disposar de clementina de primeríssima qualitat. Volem encoratjar-los i animar-los a seguir endavant tot i haver de fer front a condicions adverses", ha sentenciat Monfort.

El responsable del sector dels cítrics d'Unió de Pagesos i agricultor canareu, Carlos Roig, ha afegit que "per la zona on estem, la clementina és un producte molt bo, fins i tot enguany que hi ha hagut molts aiguats i humitat. Als problemes estructurals i les conseqüències dels aiguats de fa un mes se suma el fet que els mercats europeus estan plens de taronja i clementina procedents de països tercers com Sud-àfrica, la qual cosa ha comportat una pressió en l'oferta. Al final el pagès és qui no cobra o cobra molt poc pel seu producte tot i ser molt bo", ha lamentat.

?Malgrat tot, el treball conjunt ha de ser la fórmula per a afrontar les dificultats que encara el sector i millorar la situació?, conclou per la seua banda Monfort.