

Una fruita tradicional, reinventada als fogons canareus

Els pagesos d'Alcanar han fet créixer clementines des que tenen memòria: un cítric que, cada any, incentiva la innovació culinària als restaurants del municipi



Alcanar és un dels punts de referència a l'Estat quant al cultiu de la clementina | Cedida

Arriba l'hivern i Alcanar olora clementina. Un cítric particular -nutritiu i versàtil- molt estimat al territori i demandat, cada cop més, fora de les fronteres.

Durant estos mesos, la clementina és protagonista tant en l'agricultura canareva com en la gastronomia. Precisament, amb la voluntat de potenciar el fruit i estos dos sectors -la citricultura i la restauració-, l'Ajuntament d'Alcanar, el departament d'Agricultura i l'IRTA han unit forces un any més per fer confluïr dos esdeveniments amb el cítric com a centre. Per una banda, les Jornades Cítriques, organitzades pel departament d'Agricultura (DARP), amb la col·laboració de l'IRTA i de l'Ajuntament d'Alcanar; i, per l'altra, les Jornades Gastronòmiques de la Clementina, impulsades pel consistori canareu.

¿Són unes jornades que van molt bé, perquè són a l'hivern, una temporada en què hi ha menys demanda?, explica Carles García del restaurant La Marinada, un dels 11 establiments que participa de les Jornades de la Clementina, que s'allargaran fins al 24 de desembre. Al principi, García només treballava este cítric a nivell de postres, però, a poc a poc, creant i assajant, ha anat introduint-la als plats ¿salats?. ¿I la veritat és que dona un toc molt especial?, confessa.



Mil fulls de verdures i musclo en escabetx, amb espuma de clementina (restaurant La Marinada) Foto: Cedida

Enguany, han ideat plats tan succulents com el cruixent de llagostins acompanyat d'un allioli de clementina. ¿És un producte que al principi costa una mica de treballar, però, al final, aconseguixes bons plats i que agraden molt?, subratlla Carles. Quant al públic, es mostra satisfet. ¿La gent també ve predisposada a provar coses noves, i nosaltres també podem sortir de la carta?

Esta temporada ha estat avançada, explica Pio Gil, pagès d'Alcanar, un municipi que -diu- ¿té l'agricultura en la seua idiosincràsia?. ¿Tenim una bona terra, un bon clima i som gent que, per tradició, sabem com fer créixer una clementina?, defensa, ferm. Enguany, el preu per arbre ha estat bo (el doble de l'any passat), però, per contra, hi ha hagut un 40% menys de clementines, aproximadament. Com que ha sigut un any molt sec, també hi ha hagut més despesa de producció, cosa que al final ha fet que els beneficis siguen, si fa o no fa, els mateixos que el 2016. Pel que fa a la qualitat del fruit, Gil ho té clar: ¿la frescor és la clau: la millor clementina, com tot fruit, és aquella que està acabada de collir?

Precisament per reflexionar al voltant d'estes qüestions, potenciar la transferència de coneixements i fomentar el debat en el sector davant els reptes que afronta", s'organitza, en any rere any, les Jornades Tècniques del Cítric. Enguany, es van dur a terme quatre ponències. La primera, dedicada a explicar el traspàs de la titularitat de les explotacions agràries, a càrrec de l'advocat Josep Caníció. La segona, centrada en la importància dels costos de producció per fer més viable les explotacions, a càrrec de l'enginyera agrònoma Maria Àngels Fernández. Una tercera conferència, de la mà de l'investigador de l'IRTA Josep Sabaté, es va dedicar a abordar el problema ¿xylella fasidiosa?. I, per últim, la darrera conferència, impartida Andreu Taberner, responsable de bones pràctiques fitosanitàries i cobertura vegetal del DARP, va plantejar com lluitar contra les males herbes amb tècniques sostenibles.



Foto: Cedida

Les tres institucions que col·laboren amb les jornades han valorat molt positivament esta edició, amb més assistència que mai?, assegura José Miguel Campos, de l'IRTA. Es van desplaçar a Alcanar ponents de referència d'arreu de Catalunya, i hi va haver debats interessants i intensos?.

I és que Alcanar és un dels punts de referència a l'Estat quant al cultiu dels cítrics en general i de la clementina en particular. No és casualitat que la Fundació Alícia incloga la varietat canareva de la clementina en un dels seus receptaris, titulat: *La clementina d'Alcanar a la cuina*.

Arriba l'hivern, Alcanar olora clementina.