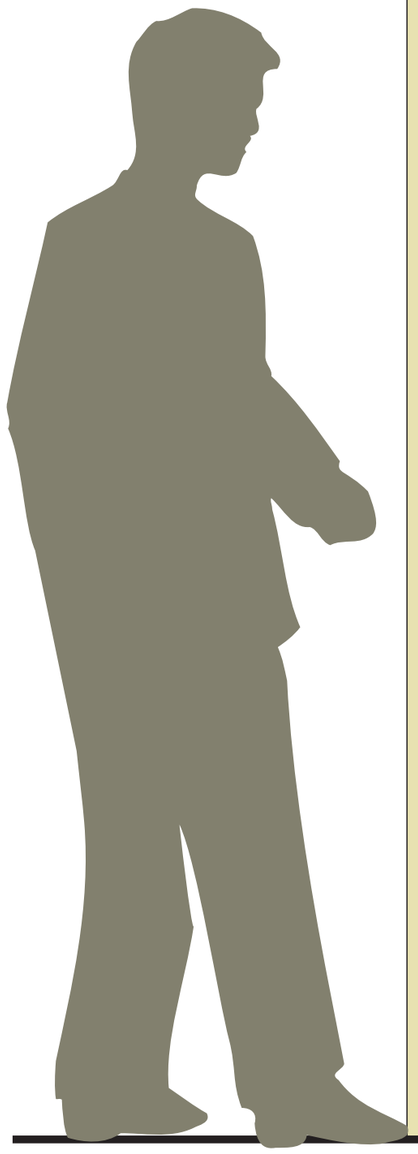
TORTOSA
CCC 2021

# TORTOSA / LA CULTURA ÉS MENJAR



## PRODUCTES

**La seua cuina actual, d'arrels culturalment diverses, es basteix, així, de productes de la costa, l'horta, les ribereres fluvials, la garriga, el secà i la muntanya.**

Tortosa és la capital d'una extensa zona de crullla, caracteritzada des de molt antic per la seua gran diversitat de paisatges, tant naturals com culturals, amb l'Ebre, el Delta, el Massís del Port i la Mediterrània com a elements més destacats.

Productes, molts d'ells, que són resultat d'un coneixement del medi, de tècniques de correu i producció que fan que siguen valorats arreu, per la seua riquesa i també per la seua gran qualitat, sovint extraordinària. La cuina històrica i el receptari popular tortosins aprofiten al màxim tots estos productes.

Olives trencades

Baldanes

Així, podem degustar, als seus plats: aus domèstiques i salvatges, bestiar; bolets; carn de ramat i de caça; cereals (destacant l'arròs); fruita dolça, fruita seca i llavors, cítrics; herbes silvestres, hortalisses i verdures; marisc, mollusc s i crustacis, marins i de terra; mel, olives; peixos d'aigua dolça, salada i salobre, sal marina...

**La recent declaració de les Terres de l'Ebre com a Reserva de la Biosfera per la UNESCO, el 2013, ha proporcionat als productes de la cuina tortosina un nou reconeixement a nivell internacional al seu valor gastronòmic, que s'ha afegit a les denominacions de qualitat (DO, DOP, IGP) que alguns tenen atorgada.**

A estos productes, cal afegir-hi els que són elaborats, de manera artesanal i industrial: aiguardents i licors; cocs, dolços i pastes seques; confitures, codonyat i mostillos; embotits i baldanes; formatges, brossat i altres derivats de la llet; olis d'oliva, xocolate, vins...

Elaboració de pastissets

## EL FET GASTRONÒMIC

**La pastisseria és, amb els dolços casolans, un referent de la gastronomia de la ciutat. És per això que, junt amb els tradicionals pastissets, hi ha dolços amb gran identificació, creats especialment per pastissers, com la Sopa de la Reina o les garrofetes del papa.**

Escola d'Hoteleria de les Terres de l'Ebre

Fira de la Clementina de Bitem

Tortosa té una excel·lent relació amb la cuina, tant domèstica com professional, que es tradueix en aspectes molt diversos, que van des del festiu i el quotidià, fins al formatiu i associatiu.

Podem destacar, a tall d'exemple, els cicles formatius de cuina i gastronomia, de pastisseria i de serveis de restauració de l'Escola d'Hoteleria de les Terres de l'Ebre, ubicada a l'Institut Dertosa de Tortosa, on els seus jòvens alumnes s'inicien en els fogons; o l'Associació Platigot, que reuneix bona part del col·lectiu gastronòmic tortosí, professionals de la cuina que ofereixen, arreu de la ciutat, una gran varietat de plats, uns d'actuals i internacionals, i altres de populars, fortament arrelats a la història i a la tradició. Tots, però, posen a taula els grans productes de la ciutat i del territori en plats que es poden degustar en els seus nombrosos restaurants, bars, cafès i vinoteques.

El fet gastronòmic té cada dos anys un espai de trobada, el Festast. Una fira de l'Alimentació a les Terres de l'Ebre amb jornades, demostracions i exposició que la fan el referent territorial en el sector de la restauració i la indústria alimentària. La singularitat gastronòmica, fruit de la diversitat paisatgística, atorga una identitat a la gastronomia tortosina i ebrenca que la transforma, avui, en eina de desenvolupament econòmic.

Fira Festast

**Seguint La tradició de fires, el Festast se centra en un dels sectors que avui és referent de l'economia del territori, l'alimentari i gastronòmic.**

## COMPARTINT TAULA

**Les baldanades populars se celebren a totes les festes de poble i barri. Tanmateix, la més significativa és, just abans de l'inici de la quaresma, la de Dijous Llarder a l'ermita de Mig Camí.**

L'acció de menjar, els espais on ho fem, quan, com i amb qui, ens defineixen. A Tortosa, l'acció de compartir taula i àpat és cabdal en diversos moments de l'any. Durant els previs a la festa major, en què places de barris i pobles s'omplen de veïns que, amb l'objectiu de recollir diners per a fer festa, comparteixen taula i àpat, o durant la festa, en què es generen espais per a compartir menjada, ja siga la Barra Tortosina, en el context de les festes de la Cinta, o una xocolatada una tarda de festes!

Dijous Llarder

Però altres moments també tenen l'acció de la ingesta com excusa per trobar-se, alguns en el marc de rituals anuals, com el Dijous Llarder o la mona el Dilluns de Pasqua, que encara avui es menja al camp en família i amics, i altres més informals però claus per reforçar relacions i llaços socials, com les trobades familiars o de colles en què la carn i les verdures rostides són l'excusa per a ajuntar-se i compartir.

Més enllà del context del ritual festiu, amb l'objectiu de potenciar un producte, sorgeixen nous espais i formes de consum gastronòmic. El més comú és la fira o la ruta, un exemple en són la Fira del Rovelló, als Requers, o la de la Clementina, a Bitem... En el cas de les rutes, el context temàtic justifica un model de consum que beu d'altres tradicions, però que s'ha reforçat pels canvis que s'hi han produït: la ruta de l'abadejo, la ruta de la tapa o accions lligades al context d'un esdeveniment com la Festa del Renaixement o la Mostra de Jazz.

Fira de Nadal

**Les rutes de la tapa relacionada amb un producte o altre s'han estès com estratègia per a fomentar el consum d'un producte, però també com a dinamitzadors del sector de la restauració.**

Fira del Rovelló dels Requers

MENJAR