

# L'Ebre, un lloc per respirar ( i on alimentar-se )

*Quan a l'Empordà bufa la tramuntana, a l'Ebre, el mestral. El dia comença extremadament ventós al port de l'Ametlla de Mar per rebre Jordi Roca. Un no-contrast nord-sud. La mar, platejada i arrissada. El sol escalfa, però el vent fa la guitza.*

El més jove dels Roca se submergeix a les **Terres de l'Ebre** per fer una prospecció d'aliments, tradicions i experiències que serviran per crear el sopar que el proper dilluns, 4 de juny, serviran a **Barcelona** en el marc **BBVA Roca Tour**. 'Catalunya és una cuina de cuines' ha dit en més d'una ocasió el seu germà Joan. I ara els Roca afronten un repte difícil, sorprendre amb els aliments de proximitat que els han vist créixer i actualitzar la tradició culinària del país, que tan bé coneixen. Per extreure'n l'essència, faran immersió mental i física als extrems: nord i sud, mar i muntanya. **Jordi Roca** és l'únic que no havia estat mai a les **Terres de l'Ebre**. I se n'anirà amb el convenciment que és un territori a preservar i a reconèixer: 'S'ha arribat a un nivell de sostenibilitat quant a recursos molt important en aquesta part de la costa?', dirà. 'La indústria pesquera i del mar té a les Terres de l'Ebre un nivell impressionant, que encara s'aprecia més a fora que aquí a casa?', afegirà després.

La cura i el respecte que professa el **Celler de Can Roca** per totes les cultures i aliments que coneixen, incorpora ara una nova baula. El recorregut per l'Ebre de **Jordi Roca** comença amb la tonyina vermella de Balfegó i seguirà amb les muscleres de Sant Carles de la Ràpita. L'endemà amb l'arròs del Delta al Molí del Rafaelet i la pesca 'a paupa', és a dir, palpant amb les mans per pescar. Productes i aliments essencials tots, que donen riquesa i atractiu a un dels espais naturals més privilegiats i encara poc coneguts que té el país, una gran Reserva de la Biosfera.



Jordi Roca al Tuna Tour de Balfegó a l'Ametlla de Mar. Foto: Nani Nolla

**Jordi Roca** arriba al port esportiu de l'**Ametlla de Mar** i saluda amablement. Dubta i somriu quan se li pregunta si nedarà entre tonyines a l'espai recreatiu de Balfegó, el Tuna Tour. Ni la temperatura de l'aigua ni el vent ajuden a respondre afirmativament. En el trajecte de quatre quilòmetres fins a les piscines acabarà decidint-se pel sí. Un cop és dins del neoprè, seguirà amb atenció les indicacions de la monitora i amb gest de victòria, es llençarà decidit a l'aigua. Les onades el sacsegen i ho tindrà difícil per veure amb claredat les tonyines, que tan sols pugen a la superfície per recollir el peix que els instructors els llencen. No tindrà pressa a tornar a pujar al catamarà. Però en tornar, dirà: ?Què freda que estava l'aigua!?. Li confirmen que a només 16 graus de temperatura.

L'experiència el satisfà. Avesat com està a posar-se a la pell dels altres i de viure les emocions des de dins. **Pere Vicent Balfegó**, propietari i tercera generació de la família, li explica: ?La tonyina viu al nord de l'Atlàntic, un mar ric en tota classe de peixos, però es reproduïx allà on ha nascut, al golf de Mèxic i al mar Mediterrani. Aquí hi arriba pel sud, per l'estret, que és una autopista fins el mar balear. La migració comença al març i es poden veure milers de quilòmetres de tonyina. Fins que no tenen uns 30 quilos i 5 anys no sortiran del mediterrani. Arriben a pesar entre 600 i 700 quilos d'adultes i quan les pesquem poden fer 150 quilos i tenir uns 10-12 anys?. Balfegó practica la pesca de la tonyina vermella amb vaixells d'encerclament. Des de les Balears la conduiran després a les piscines de l'Ametlla on les alimenten fins que és el moment de la pesca, és a dir, quan hi ha una comanda. Actualment Balfegó comercialitza a 30 països d'arreu del món, un 35% de la producció es queda a Espanya i la resta viatja a l'estranger. El Japó representa un 20% del mercat. La traçabilitat de la tonyina és una de les màximes de Balfegó, tant com la delicadesa i el tracte que han après de la cuina japonesa. S'adapten també amb precisió a les demandes de cada mercat, fins i tot seleccionant producte per nivell de greix, i tenen clar que part del seu èxit

---

és el Yake de la tonyina vermella, que garanteix una carn brillant, amb durabilitat, color i sabor. Després de reconèixer les virtuts de la tonyina vermella de Balfegó i degustar-les amb creacions sorprenents de l'espai gastronòmic Tuna Teca, **Jordi Roca** començarà el seu procés de reflexió i creativitat. Com la incorporarà al menú del dia 4? Algú li suggereix per fer-la present en unes postres... La ventresca amb la coca de llardons és una proposta que, ell mateix, posa sobre la taula.



*Jordi Roca al Musclarium de Sant Carles de la Ràpita. Foto: Nani Nolla*

Les ràfegues més feréstegues de vent s'aturen. La tarda mig ennuvolada a **Sant Carles de la Ràpita** serà més plàcida, com el viatge en barca fins a les muscleres de l'espai recreatiu i productiu Musclarium, veient com tornen a port les barques de pesca. El Musclarium s'alça sobre la batea més antiga del Delta, construïda el 1942. És un espai paradisiàc on es crien ostres i musclos i es reben visites turístiques per assaborir el gust del mar i el plaer de la calma. El seu propietari, **Albert Grasa** explica a **Jordi Roca** com hi treballen. El musclo està fixat amb ciment a les cintes que hi ha sota la plataforma i així creix alimentant-se de microalgues i fitoplàncton. El seu principal enemic, el canvi climàtic: ?A l'estiu ens puja la temperatura fins als 29 graus al mar, augmenten les algues i aquestes absorbeixen més oxigen i el musclo se'n queda amb menys. I pateix d'estrès?. La conversa continua a taula parada, entre musclos i ostres que l'equip del Musclarium serveix en plàteres que el sol il·lumina i que tenen a gust a vida salada. ?Fa una hora i mitja que les hem collit, les ostres?, advertirà Grasa. Un 70% se'n van, per cert, al mercat francès.



*Ostra del Musclarium. Foto: Nani Nolla*

El sol, el vent que torna a bufar però que fa el favor d'alleugerir la calor d'una tarda de maig dins del mar, i la tranquil·litat conviden a no deixar el Musclarium. ¿Aquí a sota, hi ha tot un univers: pops, orades, cargol punxenc, ortigues, eriçons de mar... Mentre hi hagués aigua dolça, no passaríem gana a l'Ebre? explica **Albert Grasa**. De fet, la viabilitat de les muscleres depèn també del cabal del riu Ebre que en simbiosi amb la mar salada crea l'hàbitat perquè la riquesa marítima es mantingui i es reproduïxi. ¿Hem d'integrar encara més l'ostra en la gastronomia local, es pot preparar natural o cuinada: escabexada, gratinada... Hi ha moltes possibilitats?, comenta el propietari del Musclarium, conscient de la importància de fer pedagogia del producte de proximitat. ¿L'Ebre és un rebost, però l'hem de cuidar per mantenir-lo?, sospirarà al final.



*Jordi Roca a les Terres de l'Ebre. Foto: Nani Nolla*

Un dels membres del **BBVA Roca Tour**, sentència: "Aquest és un lloc per respirar?". I no li sobren raons. **Jordi Roca**, relaxat, atent i servicial com a primera hora del matí, afegirà: "M'agrada la frescor del mar?". I feta la primera part de la prospecció, dirà amb convenciment: "Podrem presentar durant el sopar un joc de contrastos de mar i muntanya, nord i sud, més extrem encara...? Potser una variació del gelat de llagosta?"