

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?