

PROMOCIÓ ■ EDITEN UN RECEPTARI TRADICIONAL

La clotxa, icona gastronòmica de Vandellòs i l'Hospitalet

Així ho preveu el 'Projecte de valorització gastronòmica del territori de la Midit', realitzat per la Fundació Alcía

REDACCIÓ

La clotxa es convertirà en la icona gastronòmica del territori de la Midit, la mancomunitat que aplega els municipis de Vandellòs i l'Hospitalet de l'Infant, Tivissa i Pratdip. Aquesta decisió és fruit del treball encomanat a la Fundació Alcía per posar en valor la gastronomia d'aquest territori.

Durant aquests dies, dos representants de la Fundació (Jaume Biarnés i Núria May) estan presentant el projecte, el receptari tradicional que s'editarà enguany i les variacions de la clotxa de la zona als municipis de la mancomunitat. A principis de setmana va tenir lloc l'acte a la Vila de l'Hospitalet de l'Infant, on també es va fer una demostració de cuina en directe. Les properes presentacions estan previstes pel 31 de març, a les 19.30 h, al pavelló de Vandellòs; i el 10 d'abril, també a les 19.30 hores, al Casal de Pratdip.

En aquests actes s'explica que tant la Midit com la Fundació Alcía consideren que cal identificar el territori amb una icona gastronòmica, «perquè tot i que el



A la presentació es va fer una demostració de cuina en directe. FOTO: CEDIDA

territori pugui gaudir de molts i diversos productes com a propis, la simplificació del conjunt i la generació d'un sol producte, com a representant del territo-

ri, pot gaudir d'una força comunicativa molt major, més fàcil d'explicar i molt més efectiva».

Cridar l'atenció del visitant

La idea és «cridar l'atenció del visitant, perquè quan es desplaça al territori, mogut per la curiositat que li generi aquest producte, es trobi amb la resta de valors i productes de la zona que omplien el seu coneixement i la seva estada», argumenten.

Pel que fa als motius que han dut a escollir la clotxa com a icona,

s'al·ludeix a «l'autenticitat rural lligada a les tradicions del territori; la salut –és un producte saludable que inclou ingredients presents a la dieta mediterrània, com ara pa, oli, verdures i peix blau–; i la història –es deu a unes necessitats concretes i situades en un moment determinat del calendari–. Els impulsors consideren que aquests dos fets permeten parlar de paisatge, de temporada i obren un camp de possibilitats a l'hora de fer propostes.

Els impulsors consideren que la proposta obre un ampli camp de possibilitats

DEGUSTACIONS • COCTELERIA

• ESPECTACLES • CONFERÈNCIES • TASTS DE VINS •

TALLERS DE CUINA

SABOR SALOU

28, 29 i 30 de MARÇ - 2014

IV Mostra gastronòmica

25.000 degustacions - 30.000 visitants



www.saborsalou.com



ARJUNTAMENT DE SALOU
AMB LA COL·LABORACIÓ DE
MICHELINGÉLO
SUPERMERCATS