

El millor aparador pel teu negoci...

- [SECCIONS](#)
- [CONTACTE](#)
- [Serveis](#)
- [Qui Som](#)

[Subscribe](#)

[La clotxa serà la icona del territori de Vandellòs i l'Hospitalet de l'Infant, Tivissa i Pratdip](#)

en [Economia](#) / per [maki](#) / 25 Mar 2014 a les 10:18 /

Així ho preveu el "Projecte de valorització gastronòmica del territori de la MIDIT", realitzat per la Fundació Àlicia

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 Àlicia 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. Ahir 24 de març, aquest acte va tenir lloc a la Casa de la Vila de l'Hospitalet de l'Infant, on també es va fer una demostració de cuina en directe. Les properes presentacions estan previstes a les 19.30 h, al pavelló de Vandellòs (el 31 de març) i al Casal de Pratdip (el 10 d'abril).



La demostració que va tenir lloc aquest passat dilluns

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

La idea és "cridar l'atenció del visitant, perquè un cop es desplaça al territori, mogut per la curiositat que li generi aquest producte icònic, es trobi amb la resta de valors i productes del mateix que omplinen el seu coneixement i la seva estada", segons 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" (la clotxa és un producte saludable que inclou ingredients presents a la dieta mediterrània, com ara pa, oli, verdures i peix blau); i a "la història" (la clotxa és deguda a unes necessitats concretes i situades en un moment del calendari concret. Aquests dos fets ens permeten parlar de paisatge, de temporada i obren un camp de possibilitats a l'hora de fer propostes entorn un esdeveniment lligat al moment de l'any en que va ser originat).

Altres arguments són "la força gràfica de la seva forma, l'adaptabilitat del seu format i la seva singularitat quant a l'elaboració" (tot i que no és un producte singular del territori de la MIDIT ja que és present en territoris contigus, la seva singularitat a nivell de les terres del sud de Catalunya i el fet que cap altre territori n'hagi fet bandera de forma exclusiva amb anterioritat, permet a aquesta elaboració gaudir de trajectòria, recorregut gastronòmic i potencial turístic).

El projecte de valorització gastronòmica del territori de la MIDIT inclou també propostes de comercialització de productes elaborats amb els ingredients emblemàtics de la zona (fruits secs, oli, garrofa, fruita dolça, etc.) i una nova aposta comunicativa.

g+1 0

Twittear 3

M'agrada <

Articles d'opinió