

Batea acull la IV Jornada d'Etnologia a les Terres de l'Ebre

Pere Rams

El passat 13 de novembre es va realitzar la IV Jornada d'Etnologia a les Terres de l'Ebre al Centre Cultural i Recreatiu Sant Isidre de Batea. Amb la cuina tradicional com a fil conductor, la jornada està emmarcada dins el programa L'Empremta integrat a l'Escola Catalana de Cultura Popular – FestCat. A les Terres de l'Ebre aquest programa de FestCat L'Empremta es porta a terme des de l'any 2000, amb edicions a Tortosa (80 participants), a Amposta (70 participants) i Ascó (100 participants). La IV Jornada ha estat organitzada pel Departament de Cultura de la Generalitat de Catalunya, la Fundació Universitària Dr. Manyà i l'entitat Iniciatives per la Cultura i el Patrimoni Etnològic, i han col·laborat el Consell Comarcal de la Terra Alta, el Patronat Pro Batea, el Museu del Montsià i el Consell Regulador de la Denominació d'Origen Terra Alta, amb el patrocini de "la Caixa".

Els participants en aquesta jornada han estat uns 120. A partir de les 9 del matí els assistents han anat recollint les acreditacions i se'ls ha ofert una carpeta amb els resums de les comunicacions, un DVD sobre el vi a la Terra Alta (obsequi del Consell Regulador de la Denominació d'Origen) i dos llibres oferts pel Departament de Cultura.

A les 10 del matí, Antoni Sabaté, Director dels Serveis Territorials del Departament de Cultura, Àngel Ferràs, Vicepresident del Consell Comarcal de la Terra Alta, Joaquim Paladella, Alcalde de Batea i Pere Rams i Folch, President del Patronat Pro Batea, han inaugurat la jornada. Tot seguit, l'antropòloga Carme Queralt ha estat l'encarregada de fer la conferència marc sota el títol *La cuina tradicional de les Terres de l'Ebre: història i patrimoni a taula*. Després d'una pausa per a esmorzar, han continuat les ponències. La primera ha estat presentada per Mn. Josep Alanyà, director de l'Arxiu Històric Diocesà de Tortosa i membre del Patronat Pro Batea, amb el títol *La Carta d'àpats del capítol de la Catedral de Tortosa (1350)*. La



segona comunicació ha estat presentada per la Núria Altés, de Batea, amb el títol *Història i evolució del vi a la Terra Alta*. Un cop acabada aquesta darrera comunicació, tots els participants han anat a l'antic restaurant de Cal Xaval per a fer una degustació de vins comentada pels enòlegs Lluís Marín i M^a José Llop. S'han degustat vins oferts per les cooperatives de Batea, Gandesa i Bot, pels cellers SAT la Botera i Altavins, de Batea, i pel celler Clua, de Vilalba dels Arcs. Aquests vins han estat regalats per tots aquests cellers gràcies a la mediació del Consell Regulador de la Denominació d'Origen Terra Alta. A les 16:30 han continuat les comunicacions: *Evolució del conreu i de la indústria arrossera al Delta de l'Ebre*, a càrrec de l'arqueòloga M. Mar Villalbí i de l'historiador del Museu Comarcal del Montsià, Xavier Ribas; *Receptes d'abans. La cuina del delta de l'Ebre*, a càrrec d'Elena Fabra, tècnica de Cultura de l'Ajuntament de Deltebre; *La cuina tradicional d'interior*, a càrrec de Cristina Giné i M. Pilar Antolí, membres de l'Associació de Veïns Amics d'Orta; *La globalització del que perdem*, a càrrec de Joan Forcadell, cuiner i expert en temes de cuina; i finalment, *Els dolços a les nostres comarques*, a càrrec de Loreto Meix, historiadora, i d'Anna Llop, de Batea i Laura Mur, ambdues mestres de l'escola d'Ascó.

La jornada es va concloure amb les intervencions de Josep R. Suñé, Conseller de Cultura del Consell Comarcal de la Terra Alta, Assumpta Esquís, tècnica del Centre de Promoció de Cultura Popular i Tradicional Catalana, i de Pepín Beltran, directora de la Fundació Universitària Dr. Manyà.