

# Estils

## La Batalla de l'Ebre a taula

La Terra Alta busca sinergies entre els espais de la Guerra Civil, la gastronomia i el vi de la zona per atreure nous visitants

ORIOI GRACIÀ  
GANDESA

“N'estic fins als ous, company. Què et penses? Que passen gana els mandos?”

Ni gana, nit set, ja t'ho dic ara. Ni por, ni polls, ni cagarrines. Ni ells, ni els llepaculs que van amb ells. Aprofita-ho, que aquesta nit no crec que sopem gaire més que un rosegó de pa i aquella sopa de raspes infame”. La frase es pot llegir en el conte *La comuna de París* (La Breu, 2017) de l'escriptora Míriam Cano, una conversa que recrea les cabòries de dos soldats de la XIV Brigada Internacional, mentre preparaven una acció sorpresa per travessar l'Ebre per Campredó l'estiu del 1938, en una de les maniobres més mortíferes de la Guerra Civil Espanyola. Al front per gana es podia matar. Era difícil trobar-hi carn, ous, sucre, cigrons i fesols, i les tropes s'alimentaven gairebé en exclusiva d'arengades, sardines enllaunades i sopes d'all, fetes amb restes de pa dur, aigua, oli i pebrot. De tant en tant, la xocolata completava la dieta dels que havien lluitat en el camp de batalla.

Ara, més de vuitanta anys després de la guerra i amb aquell substrat culinari com a punt de partida, Ricard Vidal, cap de sala del Restaurant Miravall de Batea, a la comarca de la Terra Alta, i l'empresa Terra Enllà –especialitzada en el guiatge pels espais històrics de la Batalla de l'Ebre– han creat un menú de guerra que combina l'arqueologia gastronòmica, la cuina d'autor, l'aposta pels productes de proximitat i certa voluntat didàctica. “El menú ha estat elaborat sobre la base de la documentació històrica. Ens hem inspirat en plats que menjaven els soldats, com per exemple el ranxo, però també la població civil”, explica el guia de Terra Enllà Andreu Caralt. El menú comença amb una crema freda de sopes d'all: all, una mica de pa sec, sobrassada, maçana, encenalls de formatge i la destresa de Ricard Vidal, que s'acosta a la taula per explicar als comensals el perquè de cada ingredient. “El Ricard fa un repàs de les singularitats culinàries i nosaltres n'expliquem el context, la intrahistòria de cada plat”, comenta la Maite Hernández, guia

de Terra Enllà. Per tancar el menú: ranxo de porc, amb més carn que llegums, just al revés del que devia passar en època de penúries. L'oferta es completa amb unes postres de xocolata, un dolç preuadíssim entre els soldats.

El dinar és el colofó de la ruta *El secret dels brigadistes*, un recorregut per la serra de Pàndols, escenari dels enfrontaments més cruentos de la Batalla de l'Ebre. Segons Caralt, “aquesta combinació d'història i gastronomia ha permès atreure nou públic, més enllà del turista que viatja pels espais de la memòria”. I en aquesta dinàmica també s'hi ha sumat el vi. “El vi és territori i paisatge i, a la vegada, el territori i el paisatge són història. La simbiosi hi és i cal aprofitar-la per fer més impactant l'experiència de qui ens visita, sempre plantejant-ho des del respecte i sense frivolitzar”, assegura Albert Folch, responsable de la marca turística Terres de l'Ebre.

### Vins a la trinxera

“Els qui vivim a Corbera d'Ebre tenim l'ombra del Poble Vell [destruït durant la Guerra Civil] a l'esquena, des del naixement fins a la mort. Aquí, la paraula guerra apareix contínuament en les converses familiars. I per això vam fer el Sang de Corb, el vi més emotiu del celler, que remet als espais del conflicte”, explica Francesc Ferré, propietari del celler Frisach i un dels exemples més clars de la nova

fornada de joves terraltencs que han recuperat vinyes velles i varietats autòctones i han estat capaços de dotar el seu treball d'un discurs que els vincula a la història i al territori.

El seu Sang de Corb es pot comprar en una vinateria, es pot tastar al celler, però val la pena de beure'l entre les trinxeres d'un pujol situat darrere de les ruïnes del Poble Vell i amb una esplèndida vista sobre la Terra Alta i els Ports. Vins a la Trinxera és una de les propostes del celler Frisach i l'empresa Terra Enllà per conèixer el vi, però també els paisatges tràgics en què s'ha cultivat el raïm.

“El vi ens descriu el paisatge i ens parla del passat. Durant la guerra, en aquest territori de secà hi havia més vi que aigua potable. N'hi havia als grans cellers, a les cooperatives i en els trulls de les llars. Els dos exèrcits, en funció de com es movia el front, intentaven controlar aquests espais, perquè el vi servia d'aliment. També sabem que a Vilalba dels Arcs, els soldats del Terç de Requetès de la Mare de Déu de Montserrat utilitzaven els grans dipòsits de vi brisat per refrigerar les armes”, explica l'Andreu Caralt. Els últims anys, les propostes vinculades al vi i a la història de la Terra Alta no han fet més que créixer: el celler Frisach de Corbera d'Ebre, el celler Cal Menescal de Bot, el celler Bàrbara Forés de Gandesa, el celler Vins del Tros de Vilalba dels Arcs, el celler Cooperatiu de Gandesa o el



Una visita de Vins a la Trinxera, del Celler Frisach.

celler Herència Altés ofereixen rutes i tastos vinculats a la Batalla de l'Ebre.

### Homenatge als brigadistes

Des del turó del Coll del Moro, entre Gandesa i Batea, es dominen les planes interiors de la Terra Alta. No és estrany, doncs, que el 1938 els comandaments franquistes hi instal·lessin el seu observatori per definir els atacs. Fa dos anys que a la finca Lo Grau, situada als peus del turó, s'hi va construir el nou celler Herència Altés. El 2010, la Núria Altés i el seu marit, Rafael De Haan, van decidir comprar el raïm familiar per fer un vi, i d'entre les primeres elaboracions en va sortir el vi Colinas del Ebro, un monovarietal de garnatxa blanca que vol homenatjar els brigadistes internacionals. “Amb aquest vi vam voler posar en relleu el coratge d'aquells soldats vinguts de molts països per lluitar contra el feixisme i que a la fi de la guerra, un cop a casa, no se'ls va reconèixer com calia”, explica Núria Altés. Ara, amb el nou celler ja en marxa, continua mostrant el seu interès per la història amb la ruta Gandesa In Memoriam, que inclou una visita al Museu de la Batalla de l'Ebre de Gandesa, passa pel mirador del Coll de Moro i acaba amb un tast de vins al celler.

Som Dinou és el nom d'un dels vins del Celler Cooperatiu de Gandesa que l'empresa d'enoturisme Vi Origen ha escollit per tastar en l'esmorzar de pagès que proposa a les trinxeres del Mas d'en Grau, utilitzades per tots dos bàndols, republicà i franquista. “Assaborir un vi en aquest entorn, en què encara es poden loca-



Un dels plats del menú de guerra del restaurant Miravall.

FOTOS: ORIOL GRACIA



## Vins de la memòria

El 6 d'agost del 1938, l'avi del sommelier de Badalona Xavi Nolla va arribar a Vilalba dels Arcs, a la Terra Alta, amb la 27a divisió de l'exèrcit republicà. "A casa sempre me n'havien parlat, però va ser fa uns anys que em vaig posar a remenar armaris familiars i hi vaig trobar molta més informació de la que m'imaginava", explica Nolla. Amb la nova documentació va estirar del fil i es va adonar que pels indrets de la batalla per on havia passat el seu avi hi havia vinya. "Després de constatar aquest vincle, vaig tenir la idea de fer un vi d'homenatge, per mantenir la memòria viva dels que, com l'avi Agustín, van lluitar al conflicte", explica.

I d'aquella idea primigènia –que ha anomenat Vins de la Memòria– no n'ha sortit un, sinó diversos vins. Tots remeten als indrets que va trepitjar el seu avi en el seu periple des del sud de Catalunya fins al camp de concentració d'Argelers, al Rosselló. A la Terra Alta hi ha elaborat La Bruixa, un blanc brisat de garnatxa blanca i macabeu; Lo Ebre, un blanc de negres fet amb carinyena i garnatxa negra, i La Memòria, una garnatxa blanca 100%. Són vins fets amb varietats autòctones i amb una vinificació el més similar possible a com es feien els vins a la dècada dels anys trenta. "He volgut fer uns vins sense intervenir, sense manipular-los, perquè si queda alguna resta de la guerra a l'aire, els vins puguin estar-hi lligats", conclou.

litzar algunes restes bèl·liques i envasos de menjar dels soldats, fa que el vi tingui uns altres gustos i aromes", explica el guia Josep Segarra. L'esmorzar forma part d'una ruta promoguda amb el celler cooperatiu, que inclou una visita a l'edifici centenari de l'arquitecte modernista i noucentista Cèsar Martinell. El celler, que va sobreviure a l'impacte de les bombes durant la Guerra Civil, és el símbol d'una comarca com la Terra Alta, que ha estat capaç de ressorgir de les cendres d'un conflicte. Un conflicte que, ara, es pot redescobrir, també, a través de la cuina i el vi. —

# Gent

TEXT: A. PALES

EFE



## La princesa Elionor, protagonista de la felicitació de Nadal de la família reial

Com el 2018, la casa reial espanyola ha triat Astúries com a escenari de la felicitació de Nadal dels reis i les seves filles (01), la **princesa Elionor i la infanta Sofia**, que vesteixen la mateixa gavadina. La fotografia utilitzada és una imatge de tota la família feta el 19 d'octubre passat durant una visita a Asiegu, escollit poble exemplar asturià del 2019. El màxim protagonisme de la fotografia és per a la princesa Elionor: la imatge es va fer el dia després del seu debut als premis Princesa d'Astúries. La seva germana i la seva mare, la **reina Leticia**, apareixen en un segon pla, mentre que el **rei Felip** està fent un comentari a la seva hereva.

Acompanyant l'estampa familiar es pot llegir el text "Bon Nadal i bon any nou 2020", en castellà i en anglès.

Els reis emèrits també han fet pública la seva felicitació de Nadal (02). En el seu cas han triat una fotografia del 13 de juliol, quan junts van visitar el Reial Club Nàutic de Sanxenxo (Pontevedra) amb la seva filla, la infanta Elena, que no surt a la foto. En el seu cas el missatge que es pot llegir és "Bones Pasqües i bon any nou 2020", només en castellà. El **rei Joan Carles**, que dos mesos després va passar pel quiròfan per operar-se del cor, apareix amb una americana blava i arpenjat en un bastó, mentre que la **reina Sofia** llueix un vestit estampat amb margarides.

Fins l'any passat els reis emèrits havien optat per una obra d'art religiós per felicitar el Nadal. El 2018, però, van canviar de tradició i van triar una imatge de tots dos per a la postal. Era la primera vegada des del 2014 que posaven junts. —

**MAGIC LINE**  
SANT JOAN DE DÉU

BARCELONA 01.03.2020

Participa! [www.barcelona.magiclinesjd.org](http://www.barcelona.magiclinesjd.org)

Solidaritat Sant Joan de Déu

ESPORT AMB VALORS

MITJÀ AMIC: ara.cat

AMB EL SUPORT DE:

Ajuntament de Barcelona

Obra Social "la Caixa"

AMICS: Aigües de Barcelona La gestió responsable

JDE Un café para cada taza

caminar  
TRANSFORMA



Il·lustració: Eva Armisén