



III Edición de la Feria de la Garrofa en Tortosa



El pasado fin de semana 23 y 24 de febrero, la EMD (Entidad Municipal Descentralizada) de Jesús, Tortosa, volvió a celebrar una nueva edición de la “XXIV Fira de l’Oli i III de la Garrofa de les Terres de l’Ebre”. La Feria contó con más de 40 estands relacionados con el mundo del aceite, la algarroba y la agricultura en general.

Durante dos días, la localidad de Jesús celebró numerosos actos relacionados con el mundo de los citados productos. Cada edición se convierte en una plataforma para impulsar el patrimonio, recuperar y mantener las tradiciones relacionadas con el mundo rural de estos dos cultivos mediterráneos. De esta forma se recupera la esencia más viva de la tradición del pueblo con expositores, concursos, demostraciones, talleres, charlas, conferencias, ruta de tapas, degustaciones, muestras gastronómicas, entre otras actividades. Además, en esta edición, la inauguración la ofició el presidente de la Generalitat de Catalunya, Quim Torra.

Por tercer año consecutivo, EiG volvió a participar en la Feria. Su participación fue variada en numerosos actos como:

Sábado 23, organizó el II Concurso de cocina de repostería de garrofa, y posteriormente mostró todos los platos culinarios presentados.



Sábado 23, ayudó en la organización de la degustación de productos elaborados con aceite de oliva y algarroba, a cargo de los alumnos del ciclo formativo profesional de “L’Escola d’Hosteleria de l’institut Dertosa” de Tortosa.



Domingo 24, participó en el veredicto del II Concurso de cocina de repostería de garrofa.

Domingo 24, organizó una degustación de Chocolate caliente elaborado con algarroba, gracias a la colaboración de “Xocolates Creo” de Tortosa.

Domingo 24, participó en la entrega de los premios del concurso de repostería y del sorteo de los que participaron, cuyo premio era una comida-degustación en el restaurante Antic Molí de Uldecona, poseedor de una estrella Michelin.



Además de estos actos que constaban en el programa de la Feria, EiG también organizó en su stand una cata de diferentes productos elaborados con garrofa, como pan de garrofa con aceite de oliva virgen extra, dos tipos de chocolate de garrofa, otros dos de crema de garrofa, cerveza elaborada con garrofa, aguardiente de garrofa, y leche de almendras con sirope de garrofa.

El objetivo de la degustación fue aprovechar la afluencia de visitantes de la Feria, para promocionar los productos, y testear si les gustaban. Por eso, también se les pedía que realizaran una pequeña encuesta, de esta forma se pueden conocer mejor la opinión sobre lo que habían degustado (*ver fotos adjuntas*).



Como hecho curioso, pudimos tener la oportunidad de invitar al Presidente de la Generalitat en nuestro stand y conversar un poco con él sobre los objetivos de la EiG, explicándole las inquietudes, los componentes y retos que tenemos como asociación para que nos pudiera ayudar un poco más a extender toda la labor que llevamos años trabajando para el sector.



Por otra parte, en el stand de EiG se podía encontrar diversidad de datos del algarrobo y ejemplos de presentación de su fruto en diferentes aspectos, destacando muestras de variedades de algarrobo, fotos de formas de cultivo, procesado del producto, cualidades gastronómicas, valores nutricionales, algunos productos hechos con harina de algarroba para la compra, etc. También se exhibieron posters promocionales de la asociación, un video corporativo con la explicación del proyecto y los objetivos de la asociación, además exponía maquinaria para recolectar garrofa.

La participación en este tipo de Ferias es una de las vías de actuación que EiG aprovecha para conseguir sus objetivos de fomento y difusión del algarrobo como cultivo, y de las bondades de la algarroba como fruto de interés nutricional.

Finalmente, queda mencionar que EiG recibió numerosas muestras de agradecimiento por su participación activa en esta Feria que busca, entre otros objetivos, la promoción de la economía comarcal y el producto de cercanía.

Elaborado por:



SARAY MIRÓ BARBERÀ

C/HEREU 25 · 43570 SANTA BÀRBARA (TGN)

saraymiro@gmail.com