

# L'anxova de l'Escala, polifacètica

Per cloure la fira sobre l'especialitat, el Patronat i l'Ajuntament fan balanç sobre les empreses productores, l'impacte econòmic i sobre el turisme. La divulgació com a ingredient protagonista i una recepta, idees



Els protagonistes de la jornada sobre l'anxova, ahir, a l'Escaló E.A.

Les anxoves de l'Escaló continuen sent un valor cotitzat als rebostos catalans –també de molts europeus– i a les cartes dels restaurants i bars gironins. Però les empreses que perseveren en la seva producció i artesanal també han patit la pandèmia, sobretot per l'aturada de l'hostaleria durant mesos. Marc Moner, d'Anxoves El Xillu, admetia ahir que la demanda va caure un 50% l'any passat per aquest fet. Però aquesta empresa i les altres tres productores de la Unió de Saladors Històrics d'Anxova de l'Escaló –Anxoves de l'Escaló, Anxoves Solés i Anxoves Fill de J. Callol i Serrat– se'n volen sortir, sobre la base de la tradició mil·lenària i enfilant de cara al futur.

És la Re-evolució de l'anxova, títol de la jornada professional que es va fer ahir al matí a l'Alfolí de la Sal, en el marc de la trentena Festa de l'Anxova, que durant el cap de setmana han pogut recuperar per divulgar el producte 5.0, número triat per a les facetes de relleu generacional en les empreses, història, cultura, gastronomia i turisme.

Per obrir el debat, els responsables de les quatre empreses van parlar de l'escenari de relleu generacional, habitualment progressiu i amb èxit durant sis generacions, en el cas de Martí Callol. En canvi, Rosa Hostench, d'Anxoves Solés, admetia que ara mateix veuen "difícil" el pròxim relleu, després de cinc generacions des del 1888, i és que, a banda de ser una activitat laboriosa, l'aposta decidida per diversificar cap a la venda de proximitat, en botiga i municipi turístic caps de setmana i estius, ha empès els hereus a obrir nous horitzons.

Des del sector, Enric Fanlo, d'Anxoves de l'Escaló, lamentava els durs requisits burocràtics i sanitaris que han d'assumir empreses relativament petites, i amb escàs marge de maniobra en moments en què es compra peix –especialment a l'estiu i per Nadal– i s'ha de compaginar l'esganyat i embarrilat de la salaó amb la tasca quotidiana de separació dels filets i envasat de la semiconserva i derivats. "Cal gent amb formació, perquè abans tothom en sabia preparar i ara no", en una economia en què pesa el paper decisiu de les dones. En el relleu, hi ha el repte de les anxoveres que es jubilen, i que la feina és poc atractiva i esclava per als joves.

Producte únic i de qualitat Però malgrat l'anàlisi econòmica estricta, en què les empreses també van de corcoll per moure's en xarxes socials –van demanar suport al Patronat de Turisme o l'Ajuntament– o internacionalitzar –tasca que fan, semblant llavor, els turistes que tasten l'anxova i se n'enduen per a consum propi o com a record per als propers, com recordava el gastrònom Jaume Fàbrega en les conclusions–, l'anxova continua donant sentit avui a l'origen de la mil·lenària ciutat d'Empúries, al municipi de l'Escaló –amb el topònim corrent arreu del món– i és un reclam de la Costa Brava, potser un dels millors productes, com insistia Fàbrega, si no "el millor de Catalunya", i digne de disposar d'una especialitat pròpia, en forma de recepta. Entre els deures per donar suport a la salaó escalenca, el xef Quim Casellas, estrella Michelin al Casamar de Llafranc, es va oferir a difondre més l'ingredient i la marca, que a la Costa Brava i a Girona funciona bé, tot i que des del Patronat admetien que a la

resta de Catalunya cada vegada és més visible l'anxova del Cantàbric. Fanlo confirmava que a Catalunya la denominació escalenca és reconeguda, però que hi ha més internacionalització que no pas presència en punts de l'Estat espanyol. Però com a reclam turístic, l'arqueòleg Quim Tremoleda i la guia turística Romina Ribera van coincidir que l'anxova també ajuda, per tancar el "relat virtuós" amb l'existència d'Empúries i la tradició de salaons mediterrànies –va glossar algunes de les 300 receptes de gàrum del romà Apici–. La jornada es completava amb una degustació de quatre maneres de tastar l'anxova", a càrrec de Jordi Sabadí (cuiner del restaurant El Roser 2), maridada amb propostes de Rafel Sabadí (sommelier del wine bar Uain).

Publicat a:

-El Punt Avui. Girona 05-10-2021, Pàgina 25

Font del document:

<http://www.elpuntavui.cat/economia/article/18-economia/2038327-l-anxova-de-l-escala-polifacetica.html>