

Nova edició de la Fira del Tap i el Suro de Cassà de la Selva



Una de les parades de la Fira del Tap i el Suro de l'any passat LLUÍS ROMERO.

El celler Clos d'Agon ha sigut l'escenari de presentació de la cinquena edició de Fira del Tap i el Suro. El celler, que participa del projecte "Taps de Finca" de la DO Empordà, està ubicat a Calonge, a les Gavarres i representa el punt d'unió del sector surer i vitivinícola, amb les seves vinyes envoltades de sureda mirant al mar.

En l'acte s'ha fet una explicació de la pela del suro, davant del celler, de la mà d'Eloi Madrià, pelador, que coneix la tradició de la pela del suro, un ofici tradicional que s'ha mantingut en el temps i que respecta el ritme de creixement de l'arbre.

Xavier Albertí, president del Consell Regulador de la DO Empordà, ha presentat el projecte de Taps de Finca, juntament amb Albert Hereu de la Fundació Institut Català del Suro, reivindicant la producció de suro al territori. El regidor de promoció econòmica Joan Casabó i l'alcalde, Robert Mundet, han presentat el programa de la Fira, que recupera moltes de les activitats que s'havien deixat de programar per la pandèmia com el tast de l'esmorzar dels peladors i el "Xic-xec", el sopar popular dels vells tapers.

La Fira del Tap i el Suro reivindica el patrimoni surer del territori i fa un recorregut des de la tradició i els antics oficis dels tapers tradicionals a les novetats més tecnològiques que li donen noves aplicacions al suro.

El projecte Taps de Finca impulsat per l'Institut Català del Suro i la DO Empordà serà molt present a la fira, que presenta una taula rodona sobre aquesta iniciativa i un tast de vins tapats amb Taps de Finca.

Més de 300.000 ampolles de vins DO Empordà han estat tapades fins ara amb els 'Taps de finca', la marca que identifica aquests taps de proximitat elaborats amb suro autòcton i de qualitat extret d'alzines sureres ubicades als mateixos cellers empordanesos o a explotacions properes. Actualment, hi ha una desena de cellers empordanesos que usen els 'Taps de finca' per tapar una trentena de vins DO Empordà, principalment negres i blancs de guarda.

L'Institut Català del Suro i el Consell Regulador de la DO Empordà van crear la marca 'Taps de finca' per reconèixer aquests taps de proximitat. La iniciativa, que es va posar en marxa el 2018 i que s'està desenvolupant progressivament, vol posar en valor el suro autòcton, contribuir a la seva recuperació i afavorir la gestió dels boscos de surera de l'Empordà.

Un any més la pela del suro serà un dels actes centrals que inauguraran les activitats de la fira, dissabte al matí. La pela del suro és el procés d'extracció de l'escorça externa de l'alzina surera que té lloc en intervals d'entre 9 i 14 anys en funció de la climatologia de cada punt de la península (a Catalunya, de mitjana són 14 anys). La primera pela té lloc quan l'alzina surera té entre 35 i 40 anys i es practica només si el tronc té un diàmetre mínim d'entre 65 i 70 centímetres. No és fins a la tercera pela quan el suro és apte per a fer-ne taps. La vida reproductiva d'una alzina surera és d'entre 170 i 250 anys.

Catalunya compta amb 124.000 hectàrees de sureda i aproximadament la meitat de les quals són suredes pures.

Actualment, s'extreuen unes 7.000 tones de suro anuals, però el potencial de producció és d'11.000 tones l'any, una quantitat que equival a la necessitat actual de matèria primera de la indústria surera catalana.

Les previsions de pela del suro d'enguany són positives. Tot i venir d'un hivern molt sec, les pluges de març i abril han capgirat la situació. Ara les alzines sureres estan canviant les fulles i preparant-se per la floració. Un cop aquests dos processos hagin culminat es podrà començar la lleva. Ara bé, una nova tanda de pluges durant el mes de maig assegurarien una bona campanya de lleva incloses les zones més marginals i seques.

Publicat a:

Font del document:

<http://www.elpuntavui.cat/societat/article/5-societat/2141692-nova-edicio-de-la-fira-del-tap-i-el-suro-de-cassa-de-la-selva.html>