



Per més informació:

Consell Comarcal de la Ribera d'Ebre

Tel. 977 40 18 51

[www.riberaebre.cat](http://www.riberaebre.cat)

[consell@riberaebre.org](mailto:consell@riberaebre.org)

**riberad'ebre**  
gastronomia



# LA CLOTXA ALS RESTAURANTS DE LA ribera d'ebre

disseny: [rhpg.cat](http://www.rhpg.cat)



Del 27 de febrer a l'1 de maig de 2011

# LA CLOTXA

La clotxa és un plat tradicional de la cuina de la Ribera d'Ebre. Es menja principalment al camp, en trobades i en manifestacions col·lectives. És un plat propi de la pagesia riberenca; els pagesos el preparaven quan anaven a treballar al camp, amb les quatre brases de la foguera que feien per escalfar-se. Les característiques de la preparació de la clotxa tenen a veure amb els orígens del plat, ja que el mateix pa buidat feia de carmanyola per portar diferents ingredients, que eren productes que el pagès tenia a mà en el rebost de casa.

Per elaborar-lo, cal tallar pel mig els dos pans de mig quilo i treure'ls la molla. Mentrestant, hem deixat escalivar la ceba, l'all i el tomàquet, i hem posat l'arengada a la brasa; el pa de mig buit ens serveix de recipient per posar els diferents ingredients cuits i esmicolats. L'amaniment el farem amb un bon raig d'oli d'oliva de la Ribera d'Ebre, que impregni bé tot el pa, i el taparem amb la molla. El plat ja està preparat per menjar. Una vegada coneguda la recepta tradicional, no cal dir que podem deixar volar la imaginació. Podem assegurar que ens trobem davant d'un dels plats de la gastronomia tradicional de la Ribera d'Ebre que té un futur esperançador.

En la degustació del plat, els no iniciats s'han d'enfrontar a un oli que sempre troba forat per regalimar o, a la rebel·lia del tomàquet quan surt per la banda oposada on el comensal pretén mossegar. Aquestes dificultats, inherents al plat, fan que fruit de la imaginació i professionalitat dels nostres restauradors puguem trobar als establiments de la comarca diferents formats que vénen a enriquir la nostra clotxa. Bon profit.

## Ingredients per a 4 persones

- 2 pans de pagès de ½ quilo
- 4 arengades
- 2 cebes
- 8 tomàquets de penjar
- 2 cabeces d'all
- oli de la Ribera d'Ebre

## RESTAURANTS PARTICIPANTS

### ASCÓ

Restaurant Magda (clotxa)  
C. Joan XXIII, 9  
T. 977 40 41 16

Restaurant Ca l'Escolà (llesca clotxa)  
Ctra. Camposines, 57  
T. 977 40 53 13

### FLIX

Hotel Restaurant Nou Casino (clotxa)  
C. Doctor Stroof, 1  
T. 977 41 20 57

Restaurant V-50 (clotxa)  
Polígon Devesa, nau 12  
T. 977 41 15 16

Restaurant Castro (clotxa)  
Pl. Espanya, 5  
977 41 13 11

### GARCIA

Restaurant l'Embarcador (clotxa)  
Ctra. de Móra la Nova a Garcia C-12  
T. 977 40 00 50

Restaurant pas de l'Ase  
(clotxa i clotxada)  
Av. de la Ribera, 12  
T. 977 40 25 67

### MÓRA D'EBRE

Restaurant Caruso's (calzone clotxa)  
C. Santa Madrona, 32  
T. 977 40 18 10

### MÓRA LA NOVA

Restaurant Heaven's Door  
(Pecadets de clotxa)  
C. Ramon Castellà, 4  
T. 977 40 26 75

Restaurant Can Secundino (clotxa)  
Ctra. de l'Hospitalet, km 30  
T. 977 40 01 05

Restaurant Barcelona  
(clotxa i clotxada)  
C. Hostal, 3  
T. 977 40 03 36

La Piazza restaurant (pizza clotxa)  
Pl. Catalunya, 15  
T. 977 40 32 98

Restaurant Ferran  
(clotxada i clotxetes)  
C. Diagonal, 12  
T. 977 40 18 03

Restaurant la Teca (clotxeta)  
C. Major, 160  
T. 977 40 11 96

### RASQUERA

Restaurant – Brasseria les Sorts  
(clotxa i clotxada)  
Carretera C-12, km 50  
T. 977 40 90 89

### RIBA-ROJA D'EBRE

Fonda Restaurant Hisenda Pepito  
(clotxa)  
C. Eres, 41  
T. 977 41 60 01

### LA TORRE DE L'ESPANYOL

Restaurant Lo Molí (clotxada)  
C. Montsant, 1  
T. 977 40 59 58

calzone clotxa

clotxa

clotxada

llesca clotxa

pecadets de clotxa

pizza clotxa

clotxetes