Leucata, un paradís de l?ostra a tocar de casa

Catalunya Nord | 05-01-2020 | 22:35



Leucata, un paradís de l?ostra a tocar de casa

Malgrat que les ostres generalment es relacionen amb l?oceà Atlàntic, el cert és que en algunes zones del Mediterrani també hi llueixen petits paradisos on degustar aquests productes tan selectes. Un d?aquests indrets coneguts per ser un cultiu famós i reputat arreu del món el trobem a l'Occitània, a pocs quilòmetres de Perpinyà.

Ens situem, concretament, a la localitat costanera, i per tant pesquera, de Leucata. Abraçada per un vent que bufa amb certa intensitat, el petit municipi esdevé un autèntic descobriment pels amants de la tranquil·litat: platges nudistes ben esmunyides, llogarets recòndits de gran bellesa natural o unes condicions immillorables per a la pràctica dels esports aquàtics. I és que, en efecte, el llogaret encara no ha explotat turísticament tot el seu potencial, un fet que li atorga una aurèola mística i assilvestrada, ideal per a tots aquells qui desitgen descobrir nous indrets carregats d?interès però, encara, sense massificació de visitants.

Ara bé, més enllà del seu entorn, encara verge en molts indrets, Leucata té un segell distintiu conegut arreu: el seu singular cultiu. Rodejat al seu voltant per uns llacs salats i centenars de vivers destinats al cultiu d?ostres, la localitat s?ha convertit en una parada obligatòria per a tots els apassionats d?aquest preuat mol·lusc. Gran part de la seva màgia s?ubica entorn del seu singular port, un lloc que recorda els espais portuaris de l?Àsia Oriental, amb multitud de petites tasques on els visitants podran comprar les ostres o, també, degustar-les a les nombroses terrasses que hi ha escampades per la zona. Tots aquests espais, però, no són locals de restauració convencionals: si ens hi fixem bé, a la part del darrere podrem observar les barques que s?utilitzen per anar a buscar les ostres, però també els musclos o els eriçons de mar.

Una copeta de vi blanc i sense fogons

L?oferta culinària de Leucata és tan singular com el mateix municipi. En aquest sentit, els productes frescos no necessiten els fogons per emplatar-se, i tampoc no s?acostumen a acompanyar amb cap salsa ben condimentada; no és necessari, de fet. El seu propi gust a mar, potent i deliciós, fa que amb una copa de vi blanc pròpia de la regió sigui més que suficient. Això, juntament amb la tradicional rodanxa de llimona pels qui desitgen acompanyar l?ostra o la cloïssa amb un toc àcid. I el que és millor: tot plegat, a un preu molt econòmic, apte per a totes les butxaques.

Autor: Redacció