

XAD pasa un día en la Seranda

Este domingo un grupo de 17 fuimos en bici a la Seranda, una excursión que forma parte de las Rutas Verdes de XAD. Además de aprender cómo se hace la pansa, disfrutamos de un almuerzo típico preparado en el forn d'escaldar.

Todos disfrutaron de una jornada inolvidable en la que Puri y Carlos de La Seranda, un museo etnográfico de Gata dedicado a la pansa, nos acogieron con la amabilidad que les caracteriza y nos transportaron a una época en la que municipios como Xàbia y Gata se dedicaba al comercio del fruto seco de la uva.



En primer lugar aprendimos cómo se hace el llexiu, líquido hecho a base de cortezas de almendras verdes y olivarda, que sirve para romper la piel de la uva. Echando un poco de llexiu al agua del forn d'escaldar se consigue producir pequeños cortes en la piel del fruto, lo que acelera notablemente el proceso de pasificación.

Después aprendimos a escaldar la uva, aguantándola 12 segundos en el agua hirviendo con llexiu y a escamparla sobre los cañizos. Luego estos se colocarían al lado de la seranda, construcción sencilla realizada con unos postes de madera llamados bous y una lona (vela), que sirve para proteger la uva de la humedad en caso de lluvia o rocío.

Una vez acabada la faena, Carlos echó al agua de escaldar cebollas y tomates de su huerto, y al fuego, berenjenas y pimientos, para que se cocinaran. Después algunos ayudamos a Puri a preparar l'esgarrat, mientras otros le echaban una mano a Carlos para cubrir los cañizos en la seranda, ya que los truenos de tramuntana avisaban de la inminente lluvia.

Mientras llovía dimos cuenta del rico y natural almuerzo, disfrutando y saboreando unos productos fresquísimos. Para postre unas cocas de almendras, que más parecían galletas, y mistela de uva y de pasas. La vuelta a Xàbia fue rápida, casi todo de bajadita.

La Seranda está abierta al público desde el 15 de agosto hasta finales de septiembre (dependiendo de las lluvias). Reservas y más información: 630 930 287 (Puri).