

una cosa important. I avui parlem d'una cosa important que és la cuina. O no és una cosa important? És una cosa importantíssima. Bé les peles també ho són d'importants, però en un pregó no hi queden bé.

Avui parlarem de cuina, de la restauració, que és aquest ofici meravellós que faig des de fa 25 anys, és l'ofici de rebre, d'estimar a la gent, de fer feliç a la gent i perquè som gent molt oberta, perquè estem oberts més que ningú. Sempre estem oberts, demà estaran tots oberts oferint el menú dels traguiners i tots heu d'anar als restaurants de la vila, del poble, que obriran per oferir aquest menú impressionant dels traguiners.

Nosaltres som un ofici que encenem fogons, transformem aliments, servim taules, però sobretot aquest ofici és l'ofici de parar taules. Som taulers. Taulers en el sentit que posem la taula per facilitar que la gent, que els grups, que les famílies tinguin aquest espai, aquest escenari, per poder fer el més important que és compartir.

Nosaltres fem dues coses molt importants i fonamentals diguéssim per aconseguir aquest escenari que és cuinar i rentar plats. No us oblideu. Som paradors de taula i rentadors de plats. Però aconseguim aquesta cohesió i aquest espai per poder compartir que és tant important i que no l'hem de deixar perdre.

A vegades parlo molt d'alimentació, però haig de parlar més de taula, perquè l'alimentació saludable és molt important, però compartir taula, això de veritat no us ho perdeu, perquè cada vegada costa més, i és el que realment val la pena.

Nosaltres, per tant, els que ens dediquem a aquest ofici, som servidors, però ara, tenim una gran responsabilitat. I aquesta immensa responsabilitat, els restauradors, els que ens dediquem a aquest ofici (fixa't a casa meva des de el 1771) és més vella que els Tonis.

Abans no calia i ara cal, nosaltres els restauradors som promotors dels productes del país, nosaltres hem de procurar que aquests productes estiguin a les nostres taules. Aquests productes -ja ho deia en Pla- en Pla deia aquella frase (que diu que li és atribuïda, però no és ben bé seva), però tant se val, perquè en Pla va defensar la cuina i va defensar aquest país. Ell deia que la cuina és el paisatge posat a la cassola, i aquest paisatge posat a la cassola hem de procurar que sigui cert, que realment en els nostres restaurants, els productes que hi hagin en aquesta cassola formin part d'aquest paisatge i garantir als nostres clients que realment és això el que fem servir.

Si us plau, aquest panet de Sant Antoni, mantenim-l'ho

Ja es veu i s'ha vist que molta experiència en pregons no tinc.

Tinc l'avantatge de que no us veig, és meravellós. No sé si n'hi ha dos o cinc-cents, però em sembla que la cosa va més de dos o tres-cents que de dos. Però bé, és com si estigués a casa, em sento molt com a casa. Però comencem aquest tema del pregó, que m'ho he preparat. Porto unes fulles escrites i a més les he refet perquè quan he vist la magnitud d'aquesta festa, he pensat això que porto no s'hi val, no va bé. La inseguretad aquesta, tornar-ho a escriure i l'he reescrit tres mil vegades, i ara tampoc estic convençuda del que diré, però bé la cosa és que aquí en els pregons es vénen a dir coses importants.

La meva experiència en pregons, em sembla que n'he fet dos, un o cap. Em sembla que no n'he fet cap, és el primer. Però la meva experiència em diu que als pregons es vénen a dir coses importants.

L'any passat vàreu tenir la Isona Passola que va parlar d'una cosa important com és la cultura, em sembla que va venir en Marcel Mauri també a parlar de país, que és

Perquè tu t'imagines que demà en comptes d'anar a comprar el panet, tu vas a comprar el panet de Sant Antoni, que és el que haurem de menjar demà, et donessin un Panettone o cosa semblant. Si us plau, aquest panet de Sant Antoni, mantenim-l'ho. Heu de contribuir-hi tots i ho hem de demanar tots, perquè si vosaltres ho demaneu, els restaurants ho farem, i els flequers ho faran, i els carnisers ho faran.

Doncs imagina't que en comptes de comprar embotits d'Osona, a Barcelona ens dediquéssim a defensar (que ho hem fet molts anys i que és terrible) els embotits de Salamanca. És molt fort. O que en comptes de comprar les nostres cols, diguéssim que no, que ara volem *kale*. Així doncs, aquests petits detalls, són els que fan que la nostra cuina, el nostre paisatge, el paisatge que després ha d'anar a la cassola, se'n ressent.



I al darrere -deia que no parlaríem de peles, però mira, parlaré de peles- després de cada deixada de comprar embotit, de comprar cols, de comprar pa, al darrera hi ha un empobriments del territori, sobretot de les zones rurals. És inevitable. De què vivim aquí? Aquesta terra de què ha de viure? Doncs del que es ven. Per tant, és una responsabilitat enorme dels restauradors ser promotors d'aquests productes, i ja que hi sóc i m'estic posant responsabilitats del que hem de fer els que ens hi dediquem, ja que hem tocat la butxaca, hem de tocar el cor.

Teníem un polític, de principis del segle XX, que era en Ferran Agulló, que com a curiositat va ser l'inventor del que en diem la Costa Brava (gràcies a en Ferran que va trobar aquest terme tant ben trobat). Doncs deia que en Ferran Agulló va fer un discurs polític que va dir que **Catalunya com té una llengua, té un territori, com té una cultura, també té una cuina**. Això és impressionant que un polític a principis del segle XX ho destaqués, i ho va destacar en un discurs, i és perquè és això que nosaltres també tenim una cuina, i els restaurants hem de ser curadors, som els que hem de mantenir aquesta flama a la nostra cuina i defensar-la amb urpes, per aconseguir que es demanin fideus en comptes de *Yakisoba* o costella en comptes de *poulet porc* o crema en comptes del *cheesecake*. Anar donant marxa a aquesta cuina, perquè si tu no tens tots aquests records o si tu no has menjat mai aquests plats, difícilment et sentiràs lligat a un territori i a una cultura.



Pedres | Marbres | Granits | Silestone | Porcel·lànica | Làpides
funeràries | Llars de foc / xemeneies / recuperadors |
Estufes / venda de pèl·let | Treballs de pedrera en general.

T. 93 880 07 16

marbrestaradell@gmail.com

Plaça Mossèn Joan Vilcís, 7 - 08552 TARADELL

www.marbrestaradell.com

pizzeria
ciao-ciao

Pasta i pizzes artesanals per emportar

tel. 93 812 64 92 · Plaça de les Eres, 8 · 08552 Taradell



Farmàcia
Autonell

Montse Autonell

C. Jordi Capell, 7 - 08552 TARADELL
Tel. i fax 93 812 61 59

I ara que m'hi trobo molt bé perquè no us veig i no sé si esteu badallant o mirant el mòbil o dormint directament, això dona molta marxa. Deixeu-me que us expliqui una anècdota, que no sé si s'escau, però que sempre la recordo:

Mireu, la meua filla era molt petita, era una 'marreca', tenia 6 anys i era el seu aniversari i l'hi vaig dir avui triaràs tu el restaurant. La meua petita va dir vull anar a un japonès i jo em vaig posar com un peó. Has vist no ha demanat anar a un McDonald's, has vist que cosmopolita és la meua filla, com l'he ensenyat a menjar. Aquesta nena ha triat un japonès, ho hem aconseguit. Arribem allà, sort que no sabia llegir, havíem triat el japonès més car de la ciutat sense adonar-me'n. Bé, ho resoldrem amb aquestes coses que en diuen sushi i ens sortirà més barat, i vaig demanar tota una colla de sushi i tal i arriben els palets i plats i li dic a la nena gaudeix i menja-t'ho tot. I l'hi vaig preguntar: què et sembla aquest *sushi*? I em va dir -amb 6 anys-: Escolta mare, això no és *sushi*, això es *nigiri* i això és *maki* i *sashimi*. Jo, en aquell moment em vaig encongir i l'hi vaig dir: i un fricandó, saps què és? I em va dir que no, que no l'havia tastat mai, i vaig pensar: la rebesnéta de la Fonda Europa... i a casa no ha entrat mai més un *sushi*, mai més!

Perquè si una cosa aquest país sap és el punt de l'arròs, perquè segur que hem discutit més d'un diumenge si l'arròs estava al punt o no, perquè mai trobem el punt, és més difícil que el punt G.

És una cosa complicadíssima trobar el punt de l'arròs, quin és? Perquè no l'heu vist mai. Avui t'ha quedat en aquest punt, avui una mica més passat. És el 'grenyal'.

N'heu sentit a parlar mai del grenyal? És un punt màgic, és més difícil que... Bé, de cop i volta ens tornem bojós, emocionats per un arròs enganxós, com una pilota, que embolcalla un tros de carn de peix cru, que han hagut de congelar (perquè si no ens mata). Aquest arròs que no cagarem mai més, blanc, sense sofregit, ni picada, embolcallat amb una alga que es remulla, que és queda enganxada entre les dents i després vas pels llocs i no pots riure, i ho has de sucuar amb una salmorra. A veure no s'aguanta, per això l'endemà vaig dir: S'ha acabat!

A veure, jo m'estimo molt la cuina japonesa, no puc amb el sushi però amb la cuina japonesa si, i més amb el Japó, però m'entristiria molt, molt, molt, arribar a Granollers, venir a Taradell i no trobar la cuina d'aquest país, seria d'una tristesa absoluta.

Per tant, pensem-hi, penseu-hi tots. Penseu-hi cada vegada que demanem, penseu-hi cada vegada que comprem, però sobretot els restauradors que tenim la gran responsabilitat, pensem-hi i fem-ho, i escolteu, moltes gràcies per convidar-me, no sé si és això el que volíeu però...

—
Ada Parellada

Cuina i restauradora



**grup
Casacuberta**

c. Lleida, 8. Parc d'Activitats Econòmiques d'Osona. VIC
www.grupcasacuberta.com

