

Acte final del V Projecte-concurs INTECAA, 19 de desembre de 2023

DEL CAMP A LA TAULA

Els que hem crescut en un entorn rural esperem els productes de temporada amb emoció: les primeres tavelles, les primeres faves, els pèsols, les cebes tendres, les tomates, les carxofes.

Alguns productes són exclusius d'aquesta horta propera, la que conviu amb les cases de pagès i amb els darreres de les cases de poble on podem trobar algunes regues amb tirabecs, bitxos, carbassó blanc, o badocs. Una horta amb arbres fruiters, que permeten afegir dolçor a algun plat, com les figues coll de dama, les peres de Sant Joan, les cireres, les magranes. L'horta és el *locus amoenus* on s'ha escolat la nostra infantesa.

Hi ha plats del territori que no s'expliquen sense la proximitat de l'horta, d'una tradició ramadera i d'una tradició pesquera de proximitat: els plats mar i muntanya de l'Empordà, els plats agredolços, els plats de terra endins amb pomes, bolets i castanyes, els plats amb cargols.

Quan es cuina no es pot perdre el valor de la matèria, del que ha costat conrear, obtenir i mantenir algunes varietats. Qualsevol moment del procés té el seu valor i ho hem de saber transmetre. És l'emoció de provar un nou ingredient, de cuinar-lo i d'assaborir-lo.

La cuina, tant la casolana com la professional, ha de buscar aquest punt d'emoció que fa que al voltant d'una taula s'estableixin lligams i vincles que uneixen les persones.

Aquest concurs és una oportunitat per donar a conèixer la cuina de proximitat i apropar-la als estudiants que potser per viure en un entorn més urbà, més acostumat a l'enorme oferta dels distribuïdors, ha deixat enrere el nexa continu dels cicles de la terra.

Voldria remarcar que per crear, s'ha de conèixer i s'ha d'estimar. Amb emoció cuinarem amb sentiment, farem una cuina diferent, creativa, que es notarà en el tast, ja que hi haurem posat el millor de nosaltres.

Ja que avui hi ha el cuiner del castell de Peralada, voldria aprofitar per felicitar els responsables del celler Peralada pel nou celler, construït pels arquitectes garrotxins RCR, amb criteris d'estalvi energètic, una oferta de qualitat que s'afegeix a la ruta DO Empordà, i a l'oferta turística de les comarques gironines.

Moltes gràcies a tothom, i enhorabona pel concurs.

Assumpció Vila