

DISCURS DE GALA DEL PRESIDENT DE L'ACADÈMIA

PREMIS NACIONALS DE GASTRONOMIA 2024

Molt Honorable President de la Generalitat, alcalde de Barcelona, presidenta de la Diputació de Barcelona, benvolguts Acadèmics senyores i senyors, amigues i amics:

L'enyorat escriptor, periodista i gastrònom Manuel Vázquez Montalbán va dir que “la cuina té memòria documental des de l'antic Egipte”. L'Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició vol actuar com a conservadora, divulgadora i animadora d'aquesta memòria documental vinculada al plaer de la taula i al coneixement que ens proporciona el menjar bé. I he dit coneixement amb tota la intenció, perquè penso que no remarquem prou el conjunt de sabers

que abraça l'art culinari. En la societat del coneixement -que és la nostra- resultaria paradoxalment estrany que no consideréssim la gastronomia una magnífica porta d'entrada al coneixement de la geografia, la història, l'art o la sociologia. Valorem-la com a tal i sapiguem multiplicar les seves potencialitats, com fem avui en aquesta gala dels Premis Nacionals de Gastronomia de Catalunya. Conèixer, estudiar, promoure i gaudir la cuina per estimar el país, vet aquí la nostra missió.

Enguany, tenim una novetat que descriu perfectament el magnífic moment del sector a Catalunya. Hem decidit desdoblar el Premi Nacional en dos guardons diferents: Premi Nacional a la cuina d'autor i Premi Nacional a la cuina tradicional. Es tracta -com podeu veure- de tota una declaració

d'intencions per part de l'Acadèmia que tinc l'honor de presidir. Tot és cuina catalana i tot contribueix a l'èxit del panorama present. Parlem de dues dimensions absolutament complementàries. La nostra cuina està en constant evolució i ha estat la cuina d'autor la que ens ha internacionalitzat mitjançant grans figures de referència. Dit això, és de justícia premiar també la nostra cuina tradicional al mateix nivell, perquè representa l'aposta per les arrels i perquè és un àmbit que acull -i pot acollir encara més- el talent dels nostres cuiners joves, disposats a explorar vies professionals interessants, vinculades a la proximitat i al manteniment de la qualitat allà on no hi ha -habitualment- el focus mediàtic.

Aprofitant que avui ens acompanyen el president Aragonès, l'alcalde Collboni, i la presidenta Moret, és necessari fer referència explícita aquesta nit al malestar de la pagesia, que ha desembocat en una revolta per fer arribar les seves demandes al conjunt de la ciutadania. Hem d'escoltar i resoldre els seus problemes, que ja són de supervivència, i no exagero. Recordem una obvietat: la nostra cuina necessita els productes de la terra i, per tant, està directament vinculada a la sort dels nostres pagesos. Volem i necessitem un sector primari que se senti justament tractat per les institucions i pel mercat, que no hagi de suplicar desesperadament pels seus drets i legítims interessos.

L'Acadèmia ha estat sempre amatent a aquest món. Fa dos anys, vàrem donar el Premi Especial a Carla Simón, la directora de la multipremiada pel·lícula

“Alcarràs”, una bona manera de sintetitzar el que pensem sobre aquest repte inajornable.

D'altrabanda, i aixó mereix un capítol apart, cal projectar encara més el nostre àmbit vitivinícola, indispensable. Com ho hem de fer també amb la nostra pastisseria. Sovint la gran oblidada per tothom.

La gastronomia catalana no seria el que és avui sense l'embranchida culinària de les comarques i la diversitat que ofereixen les terres gironines, de Ponent i de Tarragona, del Pirineu i de l'Ebre. La tensió creativa entre Barcelona i el territori multiplica la qualitat de la nostra oferta, i regenera constantment les idees i els projectes en ambdós sentits. Tothom hi guanya, des del restaurant més famós de la metròpoli al petit hostel que guarda tresors inesperats al viatger entre dues valls. La

capital de Catalunya és un punt de referència mundial si parlem de convertir l'acte de menjar en una experiència memorable. Quantes ciutats europees tenen, com Barcelona, quatre restaurants amb 3 estrelles Michelin?

Sabeu quantes vegades algun restaurant català ha estat el nº 1 de la llista World's 50 Best en els darrers 20 anys?

8 vegades. I amb tres restaurants diferents. Pel davant de Dinamarca amb 6 i molt pel davant dels USA, UK, Itàlia ó França que ho han estat en una dos ó tres ocasions. No ens equivoquem, les llistes i les estrelles no ho són tot, però alguna cosa volen dir quan coincideixen tant...

Deixeu-me fer aquí un petit parèntesi per felicitar en Xatruc, en Castro i en Casañas per la feina feta. Amb el seu treball, passió i talent han convertit el Disfrutar

en un flamant referent global més de la cuina que es fa a Catalunya.

Vivim un moment dolç de la gastronomia catalana. El bagatge de la tradició és formidable, els nostres restaurants són fars lluminosos, la nostra indústria alimentària és capdavantera, la tasca dels mercats centrals, locals, és cada cop més innovadora, els nostres productors -pagesos, pescadors, elaboradors, artesans- fan les coses amb rigor i estima, les escoles d'hostaleria preparen bé les noves generacions, la crítica especialitzada aporta claredat i mirada llarga i la premsa en general està jugant un paper divulgador molt positiu... Tenim motius per estar satisfets, però no podem aturar-nos en aquesta celebració. Hem d'anar més enllà. Podem i hem de millorar algunes coses aplicant l'iconformisme que ens caracteritza.

Malgrat la dinàmica permanent de canvi en gustos, modes i tendències, venim de molt lluny i, per tant, l'àncora de la tradició ens dona seguretat. Podem observar el present i albirar el futur sense por.

Per exemple, enguany celebrem els 500 anys de l'Hostal de Pinós, que és al centre geogràfic del país. Va obrir al mateix temps que el famós Llibre del Coc esdevenia una publicació de gran anomenada. Des de la consciència d'aquestes arrels (on s'entrelliguen els corrents populars i els aristocràtics) podem explorar, innovar i recrear tot el que calgui. Nosaltres no direm com Xènius que "tot el que no és tradició és plagi"; nosaltres sabem que l'aventura de la cuina és un diàleg permanent entre els vius i els morts, entre les receptes antigues i les imaginacions contemporànies. El fet que l'any que ve Catalunya sigui Regió Mundial de la Gastronomia ha

d'esperonar -sens dubte- la nostra autoexigència, serà una gran oportunitat per a tot el sector. Esperem que tothom faci els deures per arribar ben preparats a aquesta fita.

Per això, com a president de l'Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició, us animo a estimar encara més la nostra cuina, i a difondre-la amb entusiasme i passió arreu. I us animo també a exercir com a comensals, cuiners i cuineres, des de casa i des dels restaurants i fondes, com a prescriptors compromesos d'aquesta part de la nostra cultura. Com ho fan dos grans noms que aquesta nit vull esmentar de manera expressa, el Fermí Puig que és impossible que es jubili mai del seu compromís amb la cuina catalana i la Carme Rusalleda flamant Dra. Honoris causa per la seva saviesa, coneixement i

mestratge. Perquè -toca dir-ho una vegada més- la gastronomia és cultura i és saviesa.

Catalunya és com és gràcies també als plats que ens han conformat, i als plats que ara mateix inventa un o una xef jove en un restaurant modest encara per descobrir.

Moltes gràcies.

CV