

PREGÓ DE LA 34^a FESTA DE L'ANXOVA DE L'ESCALA

Alcalde, autoritats, amics de la Unió de Saladors Històrics d'Anxova, escalencs, visitants ...

Benvolguts tots.

Avui és una dia de festa i, per a mi, ho és de forma especial,

- (i) Soc a l'Escala, a l'Empordà, a la costa nord catalana, a la Catalunya Vella, un lloc sobri, auster i amb una marcada personalitat que sempre m'ha atret.
- (ii) Celebrem la festa d'un producte únic, molt propi de casa nostra, un producte simpàtic, saborós, saníssim com tot el peix blau, abans proscrit i ara feliçment rehabilitat. Es un producte amic que ens acompanya sempre en moments distesos i feliços, formant part imprescindible del nostrat pica-pica. Encara que, gastronòmicament parlant, l'anxova serveixi per moltes més coses. L'anxova és compartir.
- (iii) Tinc la oportunitat de llegir el pregó de la festa, en aquest entorn meravellós. Una gran satisfacció i un gran honor que us agraeixo sincerament.

El pregó és la crida que el pregoner d'un esdeveniment o fet remarcable (enguany jo mateix en nom de l'Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició) fa als quatre vents i, per tant, també el discurs elogiós i laudatori en que s'anuncia al públic la celebració d'una festivitats.

No ve de pregar, sinó de pregonar i avui vinc a pregonar confiança i il·lusió.

El pregoner sol ser algú vinculat al territori, al producte o al col·lectiu organitzador de la festa. En el meu cas:

- (1).-Soc català i empordanès d'adopció. Enamorat d'aquesta terra, del mar, del vent i de l'anxova que consumeixo compulsivament i a totes hores.
- (2).-De jovenet vaig passar setmanes d'estiu glorioses a l'Escala, quan tot just despertava a la vida real i assentava les bases de la meva forma de fer futura.
- (3).-Ningú ho recorda ja, però vaig ser el responsable jurídic del naixement de la Unió de Saladors Històrics d'Anxova de l'Escala i qui va inventar aquest nom tan llarg que porta l'associació. Es una denominació llarga, però que defineix escrupolosament de qui i de què estem parlant.

Sempre vaig pensar que el nom no duraria, per excessivament llarg però comprovo, amb immensa satisfacció, com ha perdurat i reeixit.

Ara be, avui en aquest pregó us parlaré molt poc de l'Escala i de la Unió de Saladors i, inclús, de l'anxova. Que voleu que us en digui, més enllà que avui celebrem la festa d'un producte excel·lent, que m'apassiona gastronòmicament i del que n'he netejat i menjat molts milers d'unitats. Però això ja us ho he dit!!!

Avui us vull parlar d'una altra cosa i proclamar-la als quatre vents. Us vull parlar de la nostra autoestima:

- (1) Tenim un gran país, i quan parlo de país em refereixo tant a Catalunya, com a l'Empordà o la costa catalana.
- (2) Ens podem sentir molt orgullosos de moltes coses però, pel que avui ens pertoca i respecta, us vull transmetre algunes certeses personals respecte de l'alimentació i la gastronomia.

Encara més, us vull transmetre el meu convenciment respecte de la confiança en nosaltres mateixos i en la qualitat del que fem.

2.1.-El nostre país disposa d'una cadena alimentaria potentíssima, possiblement, i us asseguro que no caic en el cofoisme, única al món.

He tingut la fortuna, per circumstàncies de la vida, de poder viatjar arreu i comprovar-ho de primera ma. A casa nostra es menja be, molt be i tothom que ho tasta en resta enamorat.

2.2.-Tenim un sector primari de primera divisió. Uns pagesos, uns ramaders i uns, sovint oblidats, sacrificats pescadors que treballen en un mar dur, d'onada curta i trencadora, en un mar difícil, desenvolupant-hi una feina desagraïda i mal pagada. No podem perdre el nostre sector primari perquè seria tant com perdre'ns a nosaltres mateixos, perdre l'essència del que som.

2.3.-Tenim un sector alimentari transformador i manufacturer, ja sigui artesanal o industrial i del que moltes empreses de l'Escala en formen part, d'una qualitat, una finor, una cura del producte i una sofisticació en el resultat, immillorables. Fem productes de qualitat amb una presentació, a més, refinada i atractiva

2.4.-Tenim una xarxa de distribució eficient i, a més, eficaç, motiu de verdader orgull i que ha estat objecte d'estudi a nivell internacional. A Catalunya, la xarxa de mercats i botigues d'alimentació especialitzades (carnisseries, polleries, peixateries, fruiteries, verduleries, fleques, pastisseries ... no acabaríem mai) és de primer ordre, amb producte de

gran qualitat, que es posa a disposició diària del públic de forma permanent, puntual i variada.

Devem a la nostra xarxa de distribució haver passat una pandèmia molt millor que a altres zones. No ens va mancar res, i no vam patir perquè ens manqués res, en termes alimentaris. Un asseguro que no a tot arreu va ser igual, i no cal anar gaire lluny.

2.5.-Finalment i per tancar, la cadena alimentaria, no hem d'oblidar que a Catalunya, i a l'Empordà especialment, comptem amb una xarxa de restauració d'una diversitat i qualitat incomparables. Catalunya sencera ha esdevingut un referent mundial al món de la gastronomia, amb un estol d'estrelles, xefs i restaurants, de tots els nivells, que fa empalidir. La nostra cuina i, per tant, la nostra matèria primera i la nostra habilitat transformadora (per manipulació o per cocció) és mundialment admirada i reconeguda.

Com a exemple i a nivell de l'Estat Espanyol, serveixi dir que Catalunya té 54 estrelles Michelin, seguida de lluny per Madrid amb 29 i el País Vasc amb 22. No ho diem nosaltres, ho diu la guia gastronòmica més reputada i valorada del món

Arribats a aquest punt ens podem preguntar a què venen aquestes reflexions.

Doncs venen a compte que hem de recuperar la nostra autoestima, la confiança en nosaltres, en el que estem fent i en el que som.

Hem d'acabar amb la tradicional acceptació generalitzada que els vins de fora son millors, que la carn d'altres regions és més suculenta o que el peix, anxoves incloses, de l'Atlàntic son d'una altra dimensió.

No és cert, fem grans productes i ens n'hem de sentir molt orgullosos, valorar-los i no acceptar el contrari. Hem de defensar amb convicció el nostre producte perquè ho mereix i ho devem a aquells que el fan i ens el posen a l'abast.

Hem d'assumir i acceptar que la nostra gastronomia és excel·lent, es de proximitat, ecològicament aconsellable i, a més, s'adiu amb la terra perquè es part de nosaltres mateixos.

No hem d'acceptar que ens menystinguin, ni els de fora, ni els de dins, aquests que nien entre nosaltres i que, des de casa, sempre troben que el nostre és pitjor.

Apel·lo a l'autoestima i a la defensa dels nostres productes. Molt especialment a la defensa de la nostra anxova perquè ha estat ben

tractada i és delicada, suau, saludable i saborosa. És més petita que la d'altres contrades però la mida, com tothom sap, no importa, Es el gust, la textura, l'aroma i la satisfacció que ens provoca el que cal valorar i, en això, la nostra és incomparable.

Josep Pla, a qui no m'agrada citar, perquè de tant fer-ho tothom, ha quedat rebregat i s'esdevé quasi pesat, deia més o menys, que el Mediterrani ha produït dues coses magnífiques, colossals, insuperables: el peix i el Dret Romà. Hi estic plenament d'acord.

Per acabar i perdoneu l'extensió d'aquest pregó, només em resta felicitar a la nostra Anxova d'Or d'enguany, la Judit Mascó, de tots coneguda i actualment presentadora del programa de RTVE "Ahora o Nunca", en el que es va tractar amb gran cura la importància del Peix blau i com es pesca l'anxova a l'Escala. Gràcies Judith.

Felicitar també a la resta de guardonats i agrair-los el que fan pel sector de l'anxova i per l'Anxova de l'Escala, dia a dia i amb tot el seu esforç.

Espero que la Unió de Saladors continuï creixent, progressant i insistint en la Unió, en la historia i en la defensa d'un producte tradicional que acredita una qualitat incomparable.

I a l'Ajuntament de l'Escala agrair-l'hi que recolzi totes aquestes iniciatives en defensa del municipi, de la seva gent, del producte tradicional i de la gastronomia catalana i demanar-li que ho segueixi fent.

No vull acabar, però, sense recordar i fer-vos avinent una dedicatòria que un amic va incloure en un llibre que em va obsequiar, quan tots dos passàvem un molt mal moment a la vida:

"Amb la il·lusió pels dies que vindran, sempre endavant".

Be, aquí acabo. Bon Diumenge, gracies a tots per escoltar aquest pregó que he proclamat amb l'anxova al cor, SEMPRE.

MOLTES GRÀCIES.

L'Escala, 6 d'octubre de 2024

34^a Festa de l'Anxova