

?Fem el toc? amb La Gastronòmica

Es tracta del primer podcast que neix a Catalunya des de la iniciativa privada per promocionar els aliments del país.



"Ella fa parlar el vi. És una sommelier que el presenta amb un estil molt personal, buscant si cal el maridatge amb les estacions de l'any. I ho fa convençuda, de manera serena, rigorosa i sensible. Defensa les emocions que l'elaborador posa al vi, la seva especificitat, perquè arribi sense matisos a qui alça la copa. Sedueix amb un discurs didàctic i pedagògic. Sap de què parla, coneix allò que recomana beure i en aquest viatge professional ha sumat la passió i l'experiència gastronòmica d'en Jaume Montanyà per omplir de cultura, paisatge i coneixement les hores felices que tots nosaltres volem viure".

El text no és nou. El vaig escriure fa temps, quan em van demanar el meu testimoni per incloure'l al web. Acabaven de crear La Gastronòmica per fusionar vi, cuina, salut i sentits. Fusió de passions i ofici, en una aventura valenta i necessària, impulsada per **Clara Antúnez**, nutricionista i sommelier, i **Jaume Montanyà**, fisioterapeuta. Fa més de tres anys que caminen, i naveguen, amb la voluntat de "remoure i tocar l'ànima", com van explicar a l'última entrevista, publicada a LaConca.51.

Així que avancen els dies, la seva inquietud gastronòmica i comunicativa es multiplica i les experiències transversals "amb aquest punt de bogeria nostre" dirà textualment Clara Antúnez, s'amplien. Acaben d'estrenar podcast, una sèrie de 10 capítols per difondre i divulgar la



intrahistòria de productes excel·lents de l'Alt Empordà, amb el patrocini d'Aigua de Vilajuïga. Li diuen "Fem el toc", com els empordanesos fan servir per dir que van aprendre alguna cosa. "Volem que hi hagi profunditat i contingut en totes les nostres accions", dirà la sommelier empordanesa mentre enumera les diferents experiències que ofereixen, des de la ruta a peu pel Camí de Mar de Palamós a la navegació i xefla amb l'embarcació tradicional Popi per la Costa Brava, però també el Visensitive o el Vi de cello, tallers de cuina o *show cookings*? "Sempre entre la festa grossa i que no sigui banal", insistirà Antúnez.

I una nova manera de construir experiències és un producte comunicatiu nou que han desenvolupat amb el suport de professionals del sector per assegurar que la qualitat de fons i forma sigui coherent. Compten amb el suport de Ràdio Palamós per realitzar les gravacions i Locutors Catalans per a l'edició. La seva directora, Rosor Foret, dirà: "El confinament ens ha donat temps per consumir productes com els audiollibres o el podcast. Aquí no en tenim gaire cultura encara, però sí que hi ha una eclosió de productes sonors. L'àudio ens agrada, perquè estem saturats d'imatges i pantalles". Els podcast de La Gastronòmica són un *MacGuffin* com va definir-los un amic seu, referint-se a la similitud amb aquell recurs cinematogràfic que juga amb l'equívoc distorsionant la realitat. "Comencem parlant d'un tema i però acabem parlant d'un altre que és radicalment diferent", dirà Jaume Montanyà. Els podcast són "converses maridades de territori" i van més enllà del beure tot i que les begudes sempre un protagonisme destacat. "Vam decidir apostar per divulgar i fer pedagogia de diferents productes gastronòmics des de l'inici, no només el vi perquè entenem que la seva comunicació ja està prou professionalitzada, cosa que no passa amb altres aliments", dirà Clara Antúnez. Recentment ha estat jurat del concurs Girona Excel·lent i ha constatat que hi ha poc coneixement entre els professionals de com tastar la mel, per exemple. "Nosaltres volem explicar les històries que amaguen els productes perquè és la manera que el públic final reconegui no només la seva qualitat i implicació, sinó també la riquesa i la diversitat d'aliments que tenim a l'Empordà. I tots els productes son sensibles de ser comunicats", comentarà Clara Antúnez. Donar a conèixer el món ocult que s'amaga darrere de cada aliment a través d'entrevistes per posar en valor tots els vincles que passen desapercebuts amb la història i els teixits social i cultural. Per ara, "Fem el toc" tindrà una primera temporada de 10 capítols que s'emeten setmanalment. Ja n'hi ha tres de publicats a Spotify però la llista inclourà un viatge gastronòmic complet per l'Empordà:

- **Aigua de Vilajuïga**
- **Els monos de La Vinyeta**
- **Cervesa artesana La Rufa**
- **Formatges de Mas Marcè**
- **Foie Collverd**
- **Oli d'oliva verge extra Masetplana**
- **Vaca de l'Albera**
- **Anxoves El Xillu**
- **Mel d'Abellaires Empordanesos**
- **Vi dolç de Vinyes dels Aspres**

"Estem contents amb l'acollida dels primers capítols. De fet l'altre dia vam rebre un avís d'iTunes que ens deia que en la categoria de gastronomia érem els més escoltats a l'Estat espanyol", avança Jaume Montanyà. De fet, el de La Gastronòmica és el primer podcast que neix a Catalunya des de la iniciativa privada per promocionar els aliments del país. La presentació de "Fem el toc" va esdevenir també una "experiència transversal" com defineixen a La Gastronòmica les seves activitats. Per la posada en escena, simulant la gravació d'un dels capítols i per l'espai d'acollida: el Wine Tools Center (WiTo) de Barcelona amb un avaluament excel·lent de copes, seleccionat a consciència, per obtenir en boca la millor expressió del viatge líquid.



Viatge líquid de la presentació del podcast: Aigua de Vilajuïga i Rufa Blat. Foto: Ruth Troyano.

Aigua de Vilajuïga. "És única, escassa i singular. És diürètica i divertida. Funciona perfectament en un menú gastronòmic i l'ampolla té un disseny que recorda les platges de còdols de l'Empordà i que molts dels qui la consumeixen guarden per a decoració".

Rufa Blat. "Rufa és el núvol que sobrevola l'Albera. És una cervesa artesana amb malta de blat (florence aurora) recuperada als aiguamolls de l'Empordà. Punt torrat, presència de llevats, ús de llúpul ecològic de Crespià. Rústica però delicada. Un projecte de Joan Benejam del que se'n parlarà".



Viatge líquid de la presentació del podcast: Charly i Bac de les Ginesteres. Foto: Ruth Troyano.

Charly. "Un monovarietal de monastrell - varietat antiga empordanesa molt minoritària - amb fruita i fons d'espècies, regalèssia, sensació astringent però madura. Un projecte solidari, els vins dels Monos de La Vinyeta, en col·laboració amb la Fundació Mona que es dedica a la recuperació de primats, ximpanzés i macacos".

Bac de les Ginesteres. "Monovarietal de lledoner roig - garnatxa roja. Un vi naturalment dolç, que fa la criança durant 5 anys a sol i serena a l'aire lliure. Recull el nom d'un paratge del celler Vinyes dels Aspres on Eduard Toldrà s'inspirava i va compondre la sardana Bac dels Ginesters, però es va triar el femení per al vi perquè és més poètic".

Jaume Montanyà afegirà a la descripció de Clara Antúnez sobre el vi dolç dels Aspres que amb les anxoves d'El Xillu és encara més espectacular. Una harmonia de tantes altres que compartiran a "Fem el toc" per despertar sentits i passions. "Sempre hem pensat que La Gastronòmica... És plural o no és. És viva o no és. Sempre hem pensat que és una manera de viure, de sentir, de somiar...", diuen els seus creadors. Està clar que ho volen fer amb tots nosaltres.