

## Ruth Troyano padrina del 5è aniversari de Terra i Taula al Baix Penedès

*Ruth Troyano, la sommelier de capçalera a Gastrotalkers, esdevé padrina del 5è aniversari de l'associació Terra i Taula del Baix Penedès. Llegiu o escolteu el seu discurs.*



L'associació Terra i Taula agrupa productors, viticultors i cuiners del Baix Penedès. Des del seu naixement, ara fa 5 anys, any rere any ha comptat amb l'apadrinament de diferents referents del món gastronòmic. Xavier Mestres, Toni Massanés, Pep Palau, Pere Tàpies i Iolanda Bustos, són els padrins dels primers anys de vida, però aquest cop l'apadrinament ha estat a càrrec de la nostra companya Ruth Troyano, periodista i sommelier.

Troyano no va deixar indiferent al col·lectiu i als diferents convidats que ahir al vespre van assistir al sopar d'aniversari que van oferir a les instal·lacions del celler Avgvstvs Forvum. L'hem transcrit perquè tothom el pugui escoltar:

*Bon vespre,*



---

*Encara recordo quan em van fer padrina per primera vegada, ara fa més de 9 anys, un 8 d'octubre, a les 7 del matí. Començava tímidament a fer fred, però la Berta ens va escalfar a tots, de cop.*

*El record és igual d'intens, però diferent, per la segona vegada. Fa 5 anys, un 9 de gener, naixia la Júlia, la filla del meu germà. La meva segona fillola. Encara feia més fred. Era un part programat i no sabeu com l'esperàvem.*

*I, un vespre, fa unes setmanes, enmig de l'agitació que té un inici d'any i un canvi de vida... em truca el Jordi Pascual, de Torclum, i m'anuncia, en nom de tots els integrants de Terra i Taula, un nou apadrinament.*

*Va ser del tot inesperat. I la criatura ja té 5 anys! He de dir que m'arriba un pèl gran, amb el caràcter fet, amb el pa sota el braç i mai millor dit, però he de reconèixer que li he tingut estima des del dia 0.*

*No és l'únic col·lectiu que m'ho ha demanat, també sóc padrina de Cellers Singulars de la DO Tarragona i me'n sento molt orgullosa perquè he conegut homes i dones savis i humils i projectes amb ànima que a vegades són encara poc visibles*

*Accepto encantada i sempre és una il·lusió renovada participar d'iniciatives col·laboratives que tenen origen a la terra, al mar, en un obrador,? que és on es forgen els valors més autèntics? projectes que es treballen amb les mans, propostes vitals que arriben des del món de l'alimentació i que tenen per objectiu fer-nos més feliços i més conscients de la riquesa que tenim a la vora, a cada estació de l'any... I que moltes vegades per allò de seguir les modes, de voler ser esnob i de penjar-se la medalla d'haver tastat el que ve de fora, oblidem o passem per alt.*

### ***El celler Avgvstvs, aquí on som***

*Vaig ser en aquesta sala quan encara era un projecte i un cop renovada, també faig fer-ne una visita.*

*Avgvstvs és dels cellers catalans que primer vaig conèixer quan encara em dedicava a la comunicació política. Tinc en el record el seu emblemàtic chardonnay, sobretot les anyades més velles, i el seu vinagre de Nobel? i la cabana de pedra seca enmig de les vinyes on envelleix, i la Via Romana? que travessa la finca allà al fons, a tocar de la mar, els romans ja en sabien de triar localitzacions...*

*Aquest celler és un exemple de tradició renovada, d'internacionalització? d'allò que som com a país productor de vi, amb més de 2600 anys d'història, però encara amb molts reptes pendents, com per exemple el consum de vi en general i de vi català en particular.*

### ***Donar les gràcies***

*Sóc periodista i em dedico al món del vi i de l'enoturisme i avui i aquí vull donar les gràcies a tanta gent que m'ha acompanyat en aquest viatge de pocs anys, curt però molt intens, cap a l'interior de la terra, que és un viatge també cap a l'interior d'un mateix, per reconèixer debilitats i fortaleses.*

*He après a estimar-la, a pesar-la, perquè la terra pesa, a esperar els fruits, a ser pacient? A admirar el paisatge i especialment a escoltar qui el cuida, al viticultor, i a l'enòleg que fa el vi.*

*I vull agrair especialment a una de les primeres persones que em va fer costat, als meus inicis, desinteressadament, per convicció i per passió, i que forma part del vostre col·lectiu, i que és en Gerard Jané.*



---

*Sempre que l'he necessitat l'he tingut a la vora i amb ell he après a estimar el Penedès, el seu paisatge, les atzavares, les construccions de pedra seca, la macabeu, el sumoll, la sempreviva i la malvasia, el cava, el reserva de la música, l'orgue del Vendrell, el violí de Pau Casals,?*

*Recordo el primer dia que, com a sommelier, vaig haver de fer un tast. Li vaig preguntar al Gerard: "Com ho faig?" I em va respondre "Amb la mateixa naturalitat amb què escrius".*

*No sé si avui hi és, però si no, traslladeu-li l'agraïment (Xavi).*

*Probablement si no hagués trobat suports com el seu, no m'hi hauria dedicat al periodisme del vi.*

*Sé que el seu esperit de col·laboració, de suma, de compartir idees, d'aprendre en equip, de no tenir hores, de lideratge sense vanitat és en tots i cadascun de vosaltres, vinyaters, productors i cuiners del col·lectiu Terra i Taula, perquè sinó, ell, en Gerard, no s'hi hauria sumat, n'estic convençuda.*

*I us felicito, a tots, també als seus deixebles, com l'Eduard Pié a qui m'encanta anar a visitar a la vinya de Bonastre, amb l'Hidra corrent amunt i avall... Amb l'Eduard he pogut aprendre que la revolució comença sempre per un mateix, perquè només amb fortes conviccions es pot arribar allà a on es vol, encara que vagis a contracorrent o puguin pensar que ets un il·luminat. Eduard, el teu projecte és realment bo, com els teus vins*

*En aquests temps que vivim, temptats per l'individualisme i l'anonimat i la fredor de la tecnologia, és admirable el camí que heu fet i la fortalesa que teniu. L'aposta inajornable per la presencialitat i per la unió, per l'off line, per trobar-vos, per compartir i crear. M'admira la vostra capacitat de*

*Treballar en equip*

*Sumar*

*Competir col·laborant*

*Respectar-vos*

*Recomanar-vos*

*Sentir orgull de pertinença, al grup i al territori*

### **Al Penedès. Al Baix Penedès**

*La unió de productors i cuiners que heu creat hauria de ser reproduïble a totes les comarques catalanes. S'hauria d'ensenyar com a exemple de cadena de valor, a totes les escoles i no només d'hostaleria? Perquè en l'arrel d'aquest projecte hi ha la clau de volta de l'èxit*

*És un model vell, el d'anar a una, però nou en la forma, farcit de*

*Creativitat*

*Innovació*

*De producte bo sa i just*

*De calma, de paciència,*

*De laboriositat*

*De temporada*

*De qualitat sense excuses*

*De proximitat, d'ecologia, de solidaritat*

*Ens convideu a fer salut amb la vostra cuina.*

*I la principal virtut de Terra i Taula és...*

*L'autenticitat... hi haurà productes millors en d'altres territoris de Catalunya, que és un país de*



---

*moltes cuines i molt diverses, però no seran els vostres. Creacions més temptadores però no les haureu fet vosaltres i és aquí on radica el vostre valor, la diferència i l'orgull*

*Des de fora demostreu complicitat, confiança, coherència i us veiem amb unes ganes immenses de seguir creixent i evolucionant, si pots ser junts, sempre serà millor.*

### **Terra i taula no és una unió només de productors i cuiners**

*És una eina pedagògica, de conscienciació i d'educació. És un pilar fonamental en el sector alimentari. Heu recuperat productes i els heu posat en valor, ens heu dit què, com i quan cal menjar -i qui us fa cas, segur que visita menys la farmàcia - i ens heu sorprès amb innovacions al plat com les que tastarem avui, el vi a la cuina*

*Quin regal que ens feu avui a tots aquells que defensem el consum del bon vi, a la cuina. Un mal vi, ni per la cuina, cal dir-ho ben alt*

*el vi sempre encén la taula, com deien els versos d'Estellés i cal que sigui el nostre còmplice més sovint*

*El vi a la cuina*

*El vi que ens fa viatjar en l'espai i en el temps*

*Com la literatura*

*Com la música*

*Com les arts, perquè és una art, a més de ciència, tècnica i artesanía.*

### **I sé que costa, que això que feu és admirable en fons i la forma**

*Treballar la vinya, el camp, al món de l'hostaleria... és sacrificat, requereix actitud i determinació, flexibilitat... els horaris s'estiren... no s'acaba mai la feina.*

*I hi afegiu aquest trobar-vos, amb nocturnitat però sense "traïdoria", per sorprendre'ns encara més i celebrar els vostres èxits amb nosaltres, plegats.*

*I això no té preu*

*L'altre dia mentre preparava aquestes ratlles, Lo Mam compartia un gràfic del plat de civet de tàrtar de tonyina que avui espero que gaudim...*

*Ceba, caviar oli, Dijon, bitxo, iogurt, ou, taperes, cogombre, puré... llegia a l'esquema...*

*Mare meva!*

*Vaig pensar que sou extraordinaris!*

*Jo pagaria el que fos per trobar professionals de la cuina tan compromesos amb la seva feina com vosaltres amb el Baix Penedès i amb nosaltres, els consumidors. Perquè la feina que feu, la feu per a nosaltres. Per fer-nos feliços, per alimentar el nostre cos i la nostra ànima. Cuinar és cuidar, diu sempre en Joan Roca.*

*Així que de nou gràcies.*



---

## **Teniu la sort, la virtut de viure en un paradís que es diu Baix Penedès**

*Vaig escriure fa un any o dos al diari ARA Camp de Tarragona que sempre he cregut que un dels espais més bells del litoral català és la platja de Sant Salvador, vista a través dels finestrals del Museu Vil·la Casals, que atenuen la remor del mar i conviden a embriagar-se de res o de tot.*

*I suposo que com les onades del Mediterrani que van i venen i que tant m'agrada contemplar, en tots vosaltres hi ha una voluntat d'aprendre i desaprendre, a la cuina i al camp? Avui segurament ens fareu viatjar per les aromes i els sabors de sempre però amb receptes d'avui, d'una generació de productors i cuiners jove i inquieta que augura un futur esplèndid?*

## **Sé que Terra i Taula creixerà en els propers anys i que celebrarem molts més aniversaris i jo no m'ho vull perdre.**

*No desistiu mai, no renunciieu a alçar la veu, a seguir revolucionant la cuina local que també és universal, a seguir-nos emocionant, a seguir incorporant nous membres al vostre ideari sòlid*

*I apliqueu-vos el que deia el mestre Pau Casals quan arribin, si arriben, els moments de feblesa i/o debilitat:*

*"Hem de pensar que som una de les fulles d'un arbre, i l'arbre és tota la humanitat. No podem viure sense els altres, sense l'arbre"*

*els altres, sempre els altres  
que ens alimenten i ens suporten  
que ens motiven  
que ens trasbalsen*

*"no podem viure sense l'arbre"*

*Estic delerosa de tastar el que ens heu preparat i només vull dir-vos com ja he fet algun cop amb la boca petita i en petit comitè, que aposteu més per les dones, vosaltres que sou un col·lectiu masculí principalment, no sé si té alguna explicació? i vagi per endavant q no hi tinc res en contra*

*Perquè les dones hi són, però cal saber trobar-les.*

*Em sento orgullosa de ser la segona padrina, després de la Iolanda Bustos, i us faig un prec*

*Que l'any vinent també ho sigui, una dona.*

*Per igualar-nos, tres i tres?*

*Feu-ho per les vostres mares, àvies, filles, nebodes, per la terra, que és femenina, per la igualtat de gènere i pels valors del lideratge femení.*

*El compromís, responsabilitat, honestetat i cooperació, les empreses i els projectes liderats per dones tenen grans dosis d'intuïció i de sensibilitat, que no debilitat?*

*també hi són en els homes, està clar, però la dona ha estat invisibilitzada per la història i no se li ha reconegut prou el paper cabdal que ha tingut en el món agrari i rural*



---

**Vandana Shiva**, Filòsofa, escriptora i activista de la Índia diu que "les dones són la major creació que sosté el planeta. Tenen una força creativa que és enorme" i recorda que el mateix Gandhi deia tots els dies: fes-me més dona". Per una ment clarivent com la seva, però sobretot per nosaltres i les generacions que vindran, ecologia i feminisme, perquè a la fi volem un món més just, més sa i equilibrat i nosaltres ho podem fer possible.

Gràcies i bona nit.