

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 meua 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.