

Benvinguda

Àudio 1 – Lectura gravada

DIES AL CAMP

Amb ulls de fred i plens de vent contemplo la gebrada a l'hort
i la metàl·lica teranyina
clavada als muntants de fusta
del galliner que guarda
l'escapadís aviram.
I sento la fetor
grisa, coent, de gallinassa
tova, calenta, que asfixia.
Mes tard, hora de sol, ràpid, el gall empaita les gallines
estarrufades, que fugen.
Jo gusto la quallada
negror dels fems rics de solatge, festa
de la gran boca de la terra
que els menjarà fumejants.
Les eines del treball dormissin a l'entrada
de la masia en ombra, cada dia més
arraconades pel triomf vermell
de les grans màquines ferrisses
que sobre els camps naveguen.
Magall, aixada, càvec,
diuen pel mànec la indefensió
de no poder servir sense la mà d'un home,
però proclamen tostemp,
dessota l'òxid del tall,
l'antiga força de la mà de l'home.

Bon vespre, autoritats, veïnes i veïns, amigues i amics

Pensaran que aquest és un inici molt poc convencional

i ho és, volgudament...

un poema de Vinyoli

que canta la vida i els sons de l'aviram...

en la veu de Pili Sanmartin, sommelier i educadora social

ella és la nova generació del celler Bàrbara Forès, a Gandesa, a la Terra Alta

i ha imprès una nova mirada...

sobre el mateix paisatge i les mateixes vinyes que han podat i veremat la
mare i el pare, els avis i fins a 5 generacions més

ella ha establert un nou diàleg, un vincle íntim entre el vi i la cultura

les primeres formes de cultura van ser els cultius, ens ho diu l'etimologia

el vi és cultura quan l'abraça tot un poble

el vi és la suma d' humanitat i de naturalesa, llegia en un llibre sobre filosofia

i només per això li devem respecte

el vi escalfa cos i ànima

el vi és aliment, està inclòs a la dieta mediterrània, patrimoni mundial de la humanitat

la poesia també alimenta l'ànima

i aquest pregó vol reivindicar l'harmonia entre el Gall del Penedès i la cultura

com un estil de vida, d'alimentació

"l'escapadís aviram", diu Vinyoli

l'aviram de proximitat, de qualitat, l'autòcton

el que les generacions que ens han precedit han rescatat de l'oblit

l'aviram que proclama el Nadal, que no vol perdre la genètica recuperada

l'aviram que obre un temps de reflexió, de calma, de quietud, d'escalf

de retrobaments

a taula, a casa

"Quan ets, per un instant, el centre d'algú, aquest instant es converteix en etern"

va escriure l'escriptora Montserrat Roig

Fem que el Gall del Penedès i el vi català, el cava, l'escumós ens regalin instants eterns

No només per Nadal, en el dia a dia, busquem a través seu l'eternitat i la felicitat

Qui sóc i d'on vinc

No he nascut a Vilafranca

Ni tinc l'edat de poder donar lliçons de vida ni de cultura gastronòmica

No sóc ni historiadora ni erudita

L'escriptor Lluís Foix acaba de publicar un llibre meravellós: "El que la terra m'ha donat"

Escriu: "Un jove pot ser un geni, però encara no és gran. Li falten les arrugues de les coses velles, gastades, els pensaments acumulats en les llargues nits solitàries de l'hivern"

Però als joves ens pot la curiositat, la creativitat i l'entusiasme

No conec a fons aquesta fira vostra

Vosaltres en sabeu infinitament més que jo

Sóc forastera i sóc dona

I si no recordo malament, poques dones han pregonat la festa: l'Ada Parellada, la Mònica Usart, l'àvia Remei... cuineres i una meteoròloga

Les dones ens hem de fer més visibles, compartim drets i deures i ens queda encara molt de camí per fer, per guanyar visibilitat i assumir noves responsabilitats

Esperem que la propera, sigui la generació de la plena igualtat

Tot i no ser d'aquí, tot i ser dona, tot i ser relativament jove, em sento capaç de convidar-vos a viure allò que per a vosaltres és un costum, una tradició, una festa grossa

Amb una mirada neta, clara, gens sospitosa d'afavorir res que no sigui també clar, net, transparent...

Avui pregono l'edició 353 de la Fira del Gall

Perquè pregonar és comunicar

I els periodistes estem avesats a fer-ho

L'ofici ens corre per les venes, les 24h del dia

Com el qui és pagès, viticultor o ramader

És qüestió de raça i de perseverança

El periodisme

Elaboradors de vi, criadors de gall i periodistes compartim, salvant la distància en l'exercici de les respectives professions o oficis, algun que altre greuge

Vivim uns temps difícils i convulsos. I no només políticament, també una crisi de preus

Hi ha persones que no estan disposades a pagar per llegir textos amb fonts i amb rigor, com tampoc hi ha persones disposades a comprar productes sans, vius, ecològics, artesanals... pel preu...

No s'està disposat a pagar per la qualitat, per l'article que alimenta el coneixement, per la peça de mercat que fa salut

I no només compartim crisi econòmica, també de dignitat per a les nostres respectives professions, que són properes en l'essència. Anem faltats de dignitat, de justícia social, a la vinya, al corral, a la redacció...

També la patim els que ens dediquem a explicar històries

Reportatges web de 12.000 caràcters a 12 euros i un mes per cobrar (media.cat)

Raïms a 30 cèntims el quilo

Pollastre convencional a 3,5 euros el quilo

14,5 euros el quilo a la Fira del Gall. 40 i 45 euros, la peça viva

Saben el treball que hi ha al darrere? Darrere del Gall del Penedès, d'una bona ampolla de vi, d'una crònica amb fonts? A vegades ens subestimen.

Però els oficis i les professions les hem de dignificar i millorar des de dins, fugint del lament, demostrant on és l'autenticitat, enaltint els valors de l'esforç, el treball i el sacrifici, amb orgull i humilitat

A L'elogi del viure, Joan Maragall escrivia

Estima el teu ofici,

la teva vocació,
la teva estrella,
allò pel que serveixes,
allò en què realment
ets un entre els homes,
esforça't en el teu quefer
com si de cada detall que penses,
de cada paraula que dius,
de cada peça que poses,

de cada cop de martell que dones,
en depengués la salvació de la humanitat.
Perquè en depèn, creu-me.

Reus, Brussel·les, Riba-roja d'Ebre i Vilafranca

Sóc nascuda a Reus

Ara visc a Brussel·les

Però els meus records d'infantesa estan a Riba-roja d'Ebre, a la Ribera d'Ebre, un poble molt més petit que Vilafranca. Hi vaig viure el primer any de la meua vida i hi vaig tornar cada estiu fins a l'adolescència. Guardo un record encès de la vida rural

La meua infantesa també és la fressa del mercat, el crit i l'aleteig de les aus, l'ensumar discret dels conills, el fred als dits, a la punta del nas... Aquests fragments que ara sentiran en la veu del periodista Jordi Baró, ens hi apropen...

Àudio 2 – Lectura gravada

A un costat i a l'altre del confús passadís humà hi veiem cistells de tota mena i mida, plens d'uns ous de closca com de terra cuita, els que tant prestigi han donat i donen als galliners del Penedès i a qui sap tenir-ne cura. Hi ha els galls de cresta de foc, fastuosos i infatuats, i les tímides gallines, sense el posat altiu del que podrien presumir si fossin conscients de l'excel·lència dels ous que ponen o de les qualitats de la seva carn, extremadament propícia a extreure'n el brou més adient per als grans esdeveniments culinaris

...

A la plaça el dissabte els duros corrien lleugers, tot i fer bona estada en aquells butxacons extraordinàriament molsuts dels davantals de tela de matalàs, sempre prou resistent, que les mestresses de la plaça lluïen conscients del seu protagonisme econòmic i comercial. Elles eren les autèntiques reines del mercat, les que oferien igualment l'espectacle de ser les més ràpides i les més traçudes a l'hora de plomar el bestiar o d'encaixar en palla els reconeguts ous rossos del Penedès.

Tots dos són textos del llibre de Joan Solé Bordes "El Gall del Penedès a l'entorn del mercat de Vilafranca". Deliciós.

Aquest protagonisme que tenen les dones, liderant la unitat familiar: la casa, la cuina, l'economia... em fascina.

I aquests passatges que expliquen com fins fa poc les gallines corrien lliures per carrers i masies, m'emocionen. La llibertat no té preu. Sempre explico que llibres i vins ens fan viatjar en l'espai i en el temps. També el Gall del Penedès i

la seva història no exempta de dificultats m'ha regalat aquests viatges a mi, aquests dies, quan preparava el pregó

Reus i Vilafranca comparteixen un ric patrimoni en el sector agroalimentari i enològic... La meua ciutat i la vostra guarden moltes versemblances, per això avui em sento una mica a casa...

- L'estació enològica
- El modernisme
- Els fruits secs, les catànies
- Els vins:

El Penedès és polièdric i magnètic, té grans vins de varietats patrimonials, i grans negres de varietats foranies i autòctones... hi ha la salinitat del massís, l'escumós ecològic del Clàssic Penedès, l'espontaneïtat dels biodinàmics, les llargues criances del cava... Tants elaboradors com sensibilitats... Un mar de vins per navegar. Tot l'any. S'ha d'anar més enllà de l'evidència, per trobar la singularitat de cada vi, de cada productor. Hi és. Com el fons de totes les coses, que és bo, però cal saber trobar-lo. M'ho va dir una mestra d'escola

Al Penedès hi ha diferents projectes que em tenen l'ànima robada

- La vinya dels nens a Sant Pau de l'Ordal, l'educació en la cultura del vi és un deure que tenim com a país
- Arqueovitis, els orígens del vi amb la petjada dels íbers. A Catalunya podem presumir de l'arqueologia del vi però també dels centres de recerca i investigació, que ens asseguren el futur enològic
- El VINSEUM, la millor opció sempre per empeltar-nos el sentit del vi i la vinya de Catalunya i el MOST Festival que ens projecta internacionalment
- Una potent oferta enoturística que ha despertat la vida als pobles del Penedès i la inquietud per dignificar l'acollida
- La Carretera del Vi, la Wine Business School...

He parlat de Riba-roja, de Reus...

I la connexió amb Brussel·les, que és on visc ara? És d'intangibles, però en ells haurem de basar el futur, sinó per convicció per necessitat

- En un Penedès que es vol sostenible, responsable i saludable, hem de fer créixer la consciència ecològica i el respecte mediambiental. En tots els àmbits de la nostra vida, però en l'alimentació més encara. Prevenir abans que curar
- Eixamplar la mirada *slow*, tranquil·la, pausada, reflexiva... La respiració profunda, l'emoció i l'ecologia.

- A Bèlgica, a Liege, hi ha un moviment que porta per nom Transition. Un grup de veïns ha dissenyat un cinturó alimentari al voltant del poble per subministrar fruites i verdures, generar llocs de treball i reduir emissions de CO2. L'ajuntament ha fet seu el projecte i ara hi ha 55 hectàrees de cultiu ecològic

Un altre món és possible. Sempre, a tot arreu. A diferents escales

Arribem a la Fira del Gall i jo confesso

Que el gall m'ha despertat més que m'ha alimentat

Entono davant vostre el *mea culpa*

I prometo menjar-ne més. I més sovint

A casa i al restaurant, l'exigiré

Menjar-ne ben cuinat com diu la meva amiga Nani Nolla, que avui és al saló de plens

Menjar-ne per salut

Per economia local

Per identitat i tipicitat

Per plaer

Perquè hi ha receptes que el fan bo. Molt bo.

Ara que sé que el Gall del Penedès s'alimenta també de grans de raïm, em comprometo a fer-me'n encara més ambaixadora.

Els subproductes del vi que donen vida a l'aviram

Tanquem cercles

Res es perd, tot es transforma, com diu l'uruguaià Jorge Drexler

**Us agraeixo la invitació a l'edició 353 de la festa,
amb una IGP reconeguda que ha de seguir guanyant quotes de visibilitat,
perquè només s'estima i es consumeix, allò que es coneix**

Vaig dir que sí a venir, per diferents motius

Essencialment, per tres

- És l'única fira gastronòmica del país (com a mínim que jo conegui) que inclou l'ampolla de vi al cartell. I durant els dies de la fira reivindica l'harmonia entre dos aliments, Gall i vi. L'oli, la vinya i el blat són la tríada mediterrània, ja ho va dir Plini el Vell i ara la Mònica Miró Vinaixa l'ha traduït al català . us en recomano la lectura
- La segona raó, és que tinc una gran amiga a Vilafranca, la Marina Miró. Em va reconèixer que aquesta és la millor festa de l'any. Fer-ne l'obertura és un privilegi
- I perquè com a periodista, vaig pensar que podria contribuir a alçar una vegada més la veu dels qui avui fan que siguem aquí, el motor autèntic de la fira.

Vull que s'escolti al saló de plens, la veu del sector. Vaig demanar als membres de l'Associació de Criadors de la Raça de Gallina Penedesenca els seus neguits, la seva carta als Reis, i em van escriure i trucar la Maria Antònia Udina, la Maria Grau i l'Elisabeth Colomer. Resumeixo el que m'han traslladat

La Maria Antònia Udina destaca

- El moment interessant que viuen després de molts anys de lluitar per la IGP
- Creu que la demanda ha d'anar creixent, a mesura que el consumidor ho valori més. Cal una oferta molt més qualificada i treballar a favor d'una educació referida al que mengem
- Considera que la clau és estendre el coneixement del Gall del Penedès més enllà de Catalunya, perquè **és un producte autòcton de gran qualitat amb una carn blanca, té poca fibra, baixa en greixos, i els que té són insaturats**, i amb la inclusió de granet de raïm en la seva alimentació ha augmentat el linoleic.

La Maria Grau m'escriu també

- A poc a poc ens anem introduint al consum, però és lent. Jo fa 35 anys que vaig fer l'aposta pel Gall i he passat moments delicats i poc coratjosos. Malgrat això, continuo
- Lamenta que el consum és massa centrat en les festes nadalenes i baixa molt al llarg de l'any
- I proposa: un consum de qualitat a taula: GALL AL PLAT I PENEDES A LA COPA.

L'Elisabeth Colomer, amb qui converso per telèfon em reconeix que és fonamental

- No perdre la raça i mantenir-la amb grans qualitats i virtuts. La negra, la aperduada, la blat i la barrada , i el Gall del Penedès
- Obrir turísticament les explotacions i fer pedagogia
- Treballar perquè cada dia s'aprecii més i no sigui un consum estacionalitzat
- Em parla del treball magnífic que ha començat a fer el veterinari Aleix Baltà i em recorda amb orgull l'Amadeu Vidal

El Gall i la cultura

Teniu galls il·lustres

Els que heu criat pacientment durant llargues setmanes d'engreix, cinc mesos si no vaig errada

Producte bo, sa i just com resa l'eslògan de l'slow food, aquest vostre és el producte de proximitat per excel·lència

Però en teniu dos d'emblemàtics,

El tomassot i la ballarica

Que tombaran pels carrers el cap de setmana vinent, cridant a la festa

Està clar que ningú no els pot fer ombra.

Però el Gall, que és conegut internacionalment

té un ambaixador privilegiat que és bo recordar sovint

el pintor **Joan Miró**, amant de la terra i de la cuina

va deixar escrit que

“el cuiner no és una persona aïllada, que viu i treballa només per donar de menjar als hostes. Un cuiner es converteix en artista quan té coses a dir a través dels plats com un pintor en un quadre”

Miró passava els estius a Mont-roig del Camp

A la masia hi feien vi, hi tenien també un galliner, segur que l'inspirava

Sempre que marxava a l'estranger, s'enduia una garrofa a la butxaca per recordar la terra

La historiadora Elena Juncosa s'encarrega de museïtzar l'espai, el Mas Miró, que obrirà l'abril de 2018.

M'ensenyava fa uns dies un dibuix de Miró de traçat gairebé infantil, fet a llapis, on el gall compartia escenari amb el porró, amb un sol immens i les banderoles triangulars que anuncien la festa

però en té un d'especialment valuós, de gall

De fet, fa ara 10 anys, la casa de subhastes Christie's de Londres el va vendre per vora 10 milions d'euros, el preu més alt pagat mai per una obra seva. És un gall tan acolorit com surrealista, pintat a l'exili, a França, el 1940.

Fa unes setmanes, li comento a un amic artista, en **Jordi Abelló**, que fins l'honor de llegir el pregó de la Fira del Gall. "N'has pintat algun?" Li demano...

I el dia que ens veiem em porta aquest tresor...

Amb el seu permís, demanaré a l'alcalde que el tingui en consideració per a futures edicions de la Fira del Gall

Seria un molt bon cartell artístic

En Jordi Abelló pinta, crea, somia al galliner, sí, el seu centre de creació es diu així i el té instal·lat en un terrat de Reus

Sempre em diu que li agradaria "pintar com respirar"

i en aquesta obra seva també homenatja el Gall. I em diu: "**conté d'on venim i ens remet al secret de la vida**".

La cultura és això, anar a les arrels, tornar als orígens... conrear idees, trencar closques

i aquest treball seu és el resultat de moltes ciències i arts unides

fotografia
tecnologia
pintura

però també
sensibilitat, amistat i criteri

jordi,
el teu gall
vindrà amb mi a Brussel·les

"El que trobis al corral, menja-t'ho bé, que no et farà mal"

Així diu un dels refranys que omplen sàviament l'exposició permanent del Museu de la Vida Rural de l'Espluga de Francolí

Us en recomano la visita

Sóc mala cuinera, però així com m'he proposat alimentar-me més de Gall del Penedès, també m'atreviré a cuinar-lo... A Brussel·les fa fred i els fogons escalfen.

Aquests dies he llegit receptes delicioses com

- Gall al vi, del cuiner Jean Luc Figueras, ja traspasat
- El tradicional capó amb farciment (salsitxes, carn magra, prunes, Orellana de préssec, pomes reineta, tòfona negra, pinyols, canyella, greix de porc i xerès dolç) de la xef amb més estrelles Michelin del món, 7, la Carne Ruscalleda
- I les croquetes de gall rostit i tòfona de la Conca de la Nani Nolla, al seu bloc La Cuina Violeta. Les amaneix amb unes verdures passades pel wok i a nivell estètic amb uns clavells de color de te.

Aquesta és cuina del xup xup, de la delicadesa, de l'elegància... però que neix al corral... entre fems, males olors però molt bon cereal

Diu Carne Ruscalleda en un dels seus llibres de cuina: "El nostre principal aliat és el proveïdor. S'ha d'escollir un bon professional que estimi i conegui la seva feina i que ens pugui oferir una bona selecció de productes de qualitat".

I aquí, a Vilafranca, hi són, els criadors i criadores i el gall de raça, del bo. De debò. Cal donar-los més prestigi, i valor, i reconeixement. Sense ells, no hi ha cuina que valgui.

I acabo

Amb la veu de Silvia Pérez Cruz

La guitarra de Raül Refree

I el duel entre dos galls

Un tema musical assajat a fons

"El Gall negre era gran, però el vermell era valent" , diu la lletra

És un himne de la lluita contra la dictadura.

Calma, lentitud, paciència

Però quan és el moment, tot esclata

Com la festa, com la fira

Gaudiu-la i que el vi, com deia Estellés, en els seus versos, encengui sempre la vostra taula

Entrar al minut 5 i 10 segons

<https://www.youtube.com/watch?v=k7KmM8cwiZM>