

Se crea en nuestra comarca una delegación del movimiento internacional *slow food*

Comida a ritmo de caracol

JORDI ABAYÀ

Vive deprisa, muérete joven y dejarás un bonito cadáver". Esta frase atribuida a **James Dean**, posiblemente no sería compartida por un miembro de un convivium - asociación - del movimiento internacional *Slow Food*. La razón es tan sencilla como que sus miembros pregonan justo lo contrario a la aceleración que, como demostró el propio Dean, acostumbra a acabar mal. No es casual que el símbolo del movimiento *Slow Food*, nacido como oposición al *fast food* - comida rápida - sea el caracol, emblema por antonomasia de la lentitud.

El pasado viernes, el Bruguier Vell de Santa Eulàlia de Ronçana fue el apacible escenario escogido para constituir el convivium *Slow Food* del Vallès Oriental. Como no podía ser de otra manera, una mesa bien surtida fue el lugar más pertinente para que un grupo de personas de sobras conocidas en el ámbito de la gastronomía y la defensa de los productos de calidad de nuestra tierra, pusieran en marcha el capítulo local de esta entidad internacional que se opone a la estandarización del gusto. En torno a la mesa estaban, entre otros, el fondista **Ramon Perellada**, el cocinero **Pep Salsetes**, el viticultor **Enric Blajé**, la gerente de la Fundació Martí l'Humà, **Pilar Comes**, la cocinera **Marina Dunyac**... Como no podía ser menos, la cena sirvió para reivindicar la gastronomía



Xavier Solanas

Una buena mesa sirvió para arrancar el movimiento *show* en la comarca.

local, basada en productos de calidad y de proximidad, y su degustación con el debido tiempo y en la debida forma. Así en el Bruguier Vell se sirvieron unes "fabetes a la catalana" y un "Fricandó amb Pèsols de Vilanova del Vallès" regado con vinos "Serrat de la Marina" y de postres "Flaó", un dulce medieval cuya receta ha sido recuperada por Pep Salsetes y "Crema dolça d'espínacs".

Los convivium, como el que nace ahora en el Vallès Oriental, persiguen dar a conocer la filosofía *slow food* de forma activa, aunque no acelerada, por lo que está previsto que se organicen diferentes actividades con este fin. El movimiento in-

ternacional *Slow food* fue fundado por el periodista italiano

Carlo Petrini en 1986. Lo que nació como "reacción" personal contra la instalación de un establecimiento de comida rápida junto a la emblemática

e histórica plaza de España en Roma, ganó adeptos de inmediato y se convirtió en el movimiento que actualmente cuenta con 83.000 inscritos en 122 países. El *Slow Food*, según nos explicaban sus promotores de la comarca, liga bien con iniciativas ya existentes como las asociaciones de productos de calidad de la comarca o los intentos de recuperar la cocina tradicional. La razón es que su filosofía supone dar la debida

REIVINDICACION

El movimiento reivindica la salvaguarda de los platos y productos gastronómicos locales

importancia al placer vinculado al alimento, aprendiendo a disfrutar de la diversidad de las recetas y de los sabores, a reconocer la variedad de los productos y que estos no es posible que existan con todas sus particularidades sino se preservan también, como actividad sostenible, los agricultores y ganaderos que las producen. No sólo eso. El movimiento reflexiona sobre la calidad de la vida y la propia identidad a partir de la cocina y los productos. Al considerar el valor de un plato, dicen los *slow food*, no se puede prescindir de la relación de éste con la historia, la cultura y el ambiente en el que se origina. Todo un mundo, y no sólo la velocidad del consumo, separa una hamburguesa de un "cap i pota".

UNA NUEVA DELICIA "MADE IN VALLES"

Coincidiendo con el puesta en marcha de este grupo que reivindica la comida "a ritmo de caracol" se ha dado a conocer que en nuestra comarca existe el único productor en Catalunya del denominado como el *caviar blanco*: los huevos de caracol. La finca El Sauló de Caldes de Montbui ya hace dos años que se dedica a producir huevos de este molusco tan apreciado por la cocina catalana. En la finca El Sauló hay 18.000 caracoles de la especie *Helix aspersa*, destinados específicamente a la producción de huevos.

El año pasado, el cocinero **Ferran Adrià** compró a El Sauló 15 kilos de esta delicia culinaria para El Bulli. Ahora, el restaurante Robert de Nola de Caldes estudia diferentes recetas para ofrecerlas a sus clientes. Para muestra de lo apreciado que es sólo hay que ver su precio: Un kilo cuesta unos 1.600 euros de media.

ÉS HORA D'EMBARCAR!

NOVEMBRE 2008 NOVA NORMATIVA + DIFÍCIL + CAR

Apunta't als cursos de nàutica del RACC impartits per escoles autoritzades. A partir del novembre la nova normativa augmentarà les hores de pràctiques obligatòries i el contingut teòric per a tots els títols. No facis tard, treu-te ara el títol al RACC.

CURS PER. INICI 19/5/08

T'esperem a la delegació del RACC a Granollers
Av. del Parc, 1 Tel. 93 879 26 76

RACC
Automòbil Club