

## Vi novell de l'Empordà



Com cada any, a mitjan novembre s'ha presentat el vi novell de l'Empordà. És un vi elaborat amb il·lusió

per alguns cellers com a primícia del que ha estat la collita de l'any. Generalment és un vi aromàtic, amb aromes primaris procedents d'uns raïms que fa pocs dies encara penjaven dels ceps, acaronats pel sol i la tramuntana del país. Té un color amb reflexos morats que recorden la pell del raïm madur. En boca són atractius, golosos, afruïtats, amb notes de fruits madurs. Recomanem beure'l una mica fresquet. Té un bon maridatge amb l'escudella i carn d'olla tan habitual a les nostres llars aquests dies de la tardor.

Aquest any el presenten tres cases: el Cellar Trobat i la Cooperativa Agrícola, tots dos de Gariguella, i el celler Pere Guardiola de Capmany, que han volgut mantenir la tradició de seguir amb l'elaboració d'aquest vi, que molts aficionats esperem amb interès. La nostra sincera i calorosa felicitació per conservar una tradició tan entranyable. Recomanem comprar una ampolla de cada casa i fer amb els amics un tast comparatiu. Quedaran sorpreses per la qualitat de tots tres.



**Agustí Ensesa Bonet**

Escola de Tastavins del Gironès

# Tristesa i gratitud

CAIUS APICIUS GASTRÒNOM

Es que portem temps, potser ja molt temps, en aquest món de la gastronomia, lamentem profundament la desaparició definitiva d'una de les persones que més influència van tenir en aquesta activitat. Parlo de Nines Arenillas, que la setmana passada va anar a reunir-se amb el seu marit, l'inoblidable «Punto y Coma», i amb tants magnífics col·legues dels vells temps que ja no estan amb nosaltres Feia ja diversos anys que ens faltava Nines. La seva mala salut l'havia retirat de l'activitat. Però mai va estar absent de la nostra memòria. Per oblidar-la caldria no haver-la conegut: era arrasadora.

Encara que sempre va col·laborar amb el seu marit, va ser després de la prematura mort d'ell quan va adquirir protagonisme, especialment en les seves columnes d'*El País*. Va ser abanderada de causes que avui sembla impossible que calgués defensar, però llavors... Ningú com ella va batallar a favor de l'oli verge d'oliva, dels formatges artesans, dels productes autèntics, de les coses que ella sabia, quan molts ho ignoraven, incloent-hi l'Administració, que eren autèntiques joies de la nostra gastronomia. Mantenia amb totes les armes les seves conviccions, i gairebé sempre l'encertava. En sabia molt, i la seva saviesa no era només teòrica: era una dona intel·ligent, de vida intensa, viatgera, hoste de les millors taules del seu temps. Llavors, els periodistes gastronòmics eren —érem— més aviat pocs. Parlo d'una generació de la qual a penes en queden ja representants: el ja citat Merino, Gonzalo Sol, Paco López Canís... Però hi havia Cunqueiro, Néstor Luján, «Savarín», Lluís Betónica, Manolo Llano Gorostiza, Busca Isusi, Jorge Víctor Sueiro, els germans Xavier i Eugeni Domingo, el doctor Martínez Llopis, Lorenzo Millo... Segurament n'oblido algun, però no el seu magisteri. Perquè era precisament això el que exercien: magisteri. A l'Espanya de finals dels 70 i principis dels 80 la gastronomia era una cosa de la qual el públic, en general, en tenia coneixements força nebulosos. I calia donar-ne. No es tractava, com ara, de «treballar» sobretot la crítica dels restaurants nous, o l'elogi de productes exòtics de vida efímera i aliens al nostre

patrimoni gastrocultural. No. Calia partir d'un nivell bàsic. D'aquí aquestes croades de Nines Arenillas a favor de coses que avui estima el gran públic, com l'oli verge. Calia ensenyar-ho gairebé tot, perquè gairebé tot era nou, o almenys es coneixia molt malament. I va ser, crec, l'edat d'or d'aquest periodisme, que encara no «venia» als mitjans, que encara no fabricava fenòmens... Va ser quan es va començar a escriure per a aquest gran públic, quan es va portar la gastronomia als mitjans i, per tant, a la societat; a una societat que, cal admetre-ho, només llavors va estar preparada per al missatge. Abans, les poques pàgines gastronòmiques anaven a un altre públic, a un sector minoritari. Els seus autors, des de Mariano Pardo de Figueroa («Doctor Thebussem») fins a Luis Antonio de Vega, passant per Dionisio Pérez («Post-Thebussem»), «Picadillo» o fins el mateix Julio Camba escrivien per a lectors molt concrets... Encara que Camba, amb *La Casa de Lúculo*, fes un exercici d'anticipació en la divulgació de la gastronomia.

Avui la majoria de la gent té un ampli coneixement dels productes, de les tècniques culinàries... Els ciutadans saben qui són uns quants cuiners —Adrià, Arzak, Subijana, Berasategui, Santamaria, Dacosta, Roca, Ruscalleda i alguns més—; abans, es coneixien —se'n parlava, almenys— uns quants restaurants, de xef gairebé anònim, o només conegut per aquesta elit que els podia freqüentar.

Sí, molt han canviat les coses en a penes tres dècenns. I una de les persones que va contribuir a aquest canvi va ser Nines Arenillas. És just reconèixer el seu esforç públicament; alguns trobarem a faltar Nines, a més, en el terreny personal; però la gastronomia espanyola, de la qual tant presumim avui, té un deute de gratitud amb ella. La seva tasca, com la de tot pioner, va ser dura; però va donar els seus fruits. Per als qui llavors començàvem a escriure d'aquestes coses, ens queda el seu exemple... i el seu record, perquè no es va prodigar com a autora de llibres; però va ser molt el que ens va ensenyar. I els bons mestres viuen per sempre en la memòria dels qui van aprendre d'ells.

LLAMBILLES · GIRONA · PUIGCERDÀ ·  
VISITENOS ALS NOSTRES 3 PUNTS DE VENDA.

de 60 anys al servei de l'hoteleria, el comerç i la indústria.  
de 3.000 m2 de servei de venda.  
de 7.000 m2 de magatzem.  
de 20.000 referències en  
articles d'un sol ús,  
neteja i sanejament,  
parament i estris de cuina,  
manutenció i ordenació,  
material d'oficina,  
elements de protecció individual.

assessorament, disseny i personalització d'articles.

www.masegur.cat

CENTRAL LLAMBILLES  
Tel. 972 46 92 00 - info@masegur.cat

URBANCASH GIRONA  
Tel. 972 20 27 49 - urbangirona@masegur.cat

DELEGACIÓ PUIGCERDÀ  
Tel. 972 88 44 61 - puigcerda@masegur.cat