

SANT SADURNÍ - VILAFRANCA

Carmen i Gervasio Posadas guanyen el Premi Sent Soví de Literatura Gastronòmica

El periodista Pau Arenós guanya el premi Juan Mari Arzak per una sèrie d'articles publicats aquest estiu al Periódico de Catalunya

SANT SADURNÍ

Imma Pulido

De jurat a guanyadora. En tan sols un any, l'escriptora Carmen Posadas ha passat d'ocupar plaça fixa en la decisió dels premis Sent Soví de literatura gastronòmica a ser-ne la guanyadora amb l'obra "La vida es como un suflé" escrita junt amb el seu germà Gervasio. El premi Juan Mari Arzak de textos periodístics sobre gastronomia va recaure

en el periodista Pau Arenós per "La cuina tecnoemocional", una sèrie d'articles publicats aquest estiu al Periódico de Catalunya.

Les caves Freixenet de Sant Sadurní es van omplir un any més de periodistes, escriptors i personatges de la cultura i la gastronomia catalana per assistir al lliurament dels premis Sent Soví de literatura gastronòmica que organitzen anualment les caves i la Universitat de Barcelona amb la col·laboració de l'editorial RBA.

El Premi Sent Soví, va rebre en aquesta edició un total de 33 obres,

procedents de diferents països que va estudiar un jurat format per Rafael Aracil, que va actuar com a portaveu, Carmen Alborch, Carme Casas, Oriol Castany, Narcís Comadira, Jordi Teixidor de Ventós i Rosa Regàs. El premi va recaure finalment en els germans Posadas l'obra "La vida es como un suflé" en la qual van reconèixer un cert homenatge a la seva mare amb algunes de les receptes i la saviesa gastronòmica que els havia inculcat de petits.

La finalista del mateix guardó va ser l'escriptora Sílvia Lagarda-Mata que va presentar l'obra "Mazapanes amargos" i que l'editorial RBA es va comprometre a publicar "per



Carmen i Gervasio Posadas han guanyat el Sent Soví amb l'obra 'La vida es como un suflé'

la seva gran qualitat" junt amb la dels germans Posadas.

Escriptors com Juan Luis Arsuaga, Jesús Ruiz Mantilla, Javier Tomco i Xavier Moret han estat guardonats amb els premis Sent Soví en anteriors edicions.

D'altra banda, el Premi Juan Maria Arzak està dedicat a articles publicats a la premsa, revistes especialitzades, programes de ràdio, programes de televisió i treballs en l'àmbit d'internet, en els quals la gastronomia té un caràcter principal. En aquesta edició, es van presentar 48 treballs, entre els quals predominaven àmpliament els escrits publicats en revistes. El jurat del premi Juan Mari Arzak es va reunir el passat mes d'agost al restaurant Arzak de Sant Sebastià i va escollir la sèrie de Pau Arenós com a mereixedora del premi, cosa que l'escriptor va agrair especialment en el seu discurs ja que segons va

afirmar, sovint no es coneixen temes com aquests i el que hi ha al darrere. El jurat estava format per Gonzalo Sol, Cristino Álvarez, Joan Tàpia, Concha García Campoy, Jesús Contreras, Jesús Ruiz Mantilla i Màrius Carol.

Durant la cerimònia de lliurament dels premis, celebrada com sempre el primer dijous del mes d'octubre a les caves Freixenet, es va aprofitar per retre un petit homenatge al desaparegut José Luis de Vilallonga, que va ser membre del jurat dels premis fins l'edició de l'any passat. La festa va comptar amb un sopar a base d'una selecció gastronòmica de joves cuiners de l'Empordà que van preparar algunes de les seves millors creacions i amb la col·laboració de l'Escola d'Hosteleria de la mateixa comarca que va dur a terme els serveis de sala, com en anteriors ocasions.

Indignació dins l'associació de viticultors per les inspeccions durant la verema

Un comunicat de premsa emès per l'associació mostra "l'angoixa i el desànim" que es viu dins el sector vinícola pel preu que es paga pel raïm

VILAFRANCA

3d8

L'Associació de Viticultors ha emès aquesta setmana un comunicat on afirma que definir el mot indignació és poc per valorar les inspeccions de treball que s'han dut a terme durant aquesta verema i recorden que "l'Associació porta molts, moltíssims anys portant treballadors, legals i amb papers, als seus associats del Penedès, però com sempre i en tots els camps paguen justos per pecadors". El col·lectiu discuteix la forma, els mitjans i tant la falta de coneixement de la normativa vigent aplicable al sector agrari com la realitat existent durant la verema per part dels inspectors.

En aquest sentit recorden que la normativa agrària vigent permet col·laborar en tasques de verema tant a familiars, veïns, així com, a jubilats provinents del sector agrari, alhora que es mostren perplexes per intentar aplicar estrictament les normes de prevenció de riscos laborals en persones que en alguns casos tan sols treballen dos o tres dies. L'associació manifesta el seu malestar per la falta de comunicació entre el departament d'Agricultura, encarregat de conèixer la realitat de la verema i el departament de Treball i han agrait les manifestacions dels polítics penedesencs valorant les inspeccions com a desmesurades alhora que reclamen mesures urgents a l'administració

per tal de solucionar els problemes que estan tenint viticultors expedientats i perquè fets com el d'aquest setembre no es tornin a repetir.

Malestar per els preus

A l'hora de valorar la verema, des de l'Associació mostren l'angoixa i el desànim que es viu dins del sector vitícola penedesenc, "no s'entén com un any d'una qualitat extraordinària, quasi bé excepcional, els grans cellers compradors del Penedès han optat per baixar el preu del raïm (Freixenet ha baixat 3 pessetes sense cap mena de justificació) i en algun cas (Codorniu) s'ha arribat a pagar al mateix preu d'un Kg de raïm de 8'S Graus Alcohòlic Probable, que un de 12 GAP". Esmant a part mereix, segons el col·lectiu, la situació del raïm negre que "en la majoria dels casos s'ha hagut de vendre sense conèixer el preu però que es preveu que serà per sota preu de cost".

Aquesta situació dels preus constaten que és fruit per una part de la davallada del consum de vi penedesenc, però també degut a la legislació vigent que permet una oferta que raïm i vi que supera les fronteres del Penedès. Així doncs, "el pagès penedesenc veu com la demanda del seu producte, el raïm de qualitat del Penedès, cada dia cau més, i en canvi ha de competir amb una oferta cada dia més gran de raïms provinents d'altres indrets de la geografia catalana i espanyola". En aquest sentit recorden el seu clar posicionament en contra de la DO Catalunya, ja des d'un bon inici, i afirmen que ara veuen astorats com ningú els hi vol el raïm del Penedès i en canvi veuen passar camions plens de raïm de fora del mateix: "Torres porta una quantitat

molt important de la seva producció amb raïms de fora del Penedès". Alhora veuen "amb impotència com any rere any marques que han aconseguit el seu nom i el seu prestigi a la DO Penedès passen a la permissiva DO Catalunya", cosa que consideren que és un frau al consumidor.

L'Associació de Viticultors troba a faltar també un posicionament clar per part de l'administració amb dues línies: en primer lloc la de promoure de manera ferma i decidida els vins del Penedès, en aquest sentit recorden que de cada quatre ampolles que es venen a l'àrea de Barcelona tan sols una és del Penedès. Per altra part estan "indignats" perquè veuen com, any rere any, l'administració els dona l'esquena a l'hora de reclamar un preu just, que com a mínim cobreixi el preu de cost del seu producte. "Estan tips de sentir que l'administració no pot entrar en aquesta negociació i veure que quan hi ha problemes a altres sectors, l'automobilístic per exemple, no defuig intercedir; o comprovar com hi ha un salari mínim interprofessional que s'ha de complir". Finalment denuncien que el viticultor està obligat a complir amb uns salaris mínims, no sols legalment sinó també èticament i moralment, i en canvi a ells no se'ls assegura un preu mínim del seu producte per tal de poder viure.

L'associació veu aquesta política de preus com un aliment constant per la proliferació de nous polígons, ja que amb els preus referenciats, no hi ha relleu generacional, els viticultors no obtenen la més mínima rendibilitat per les seves inversions i l'única alternativa que se'ls dona és vendre el seu patrimoni.

Un grup de reconeguts periodistes irlandesos visiten la comarca per conèixer el vi i el cava penedesencs



El periodistes van poder tastar els vins i visitar els cellers de la comarca

VILAFRANCA

3d8

El mes de setembre passat es van desplaçar al Penedès quatre dels més prestigiosos periodistes irlandesos del món del vi per participar en diverses visites i sessions de tast adreçades a conèixer el món del vi i del cava penedesenc.

Els periodistes Paolo Tullio, Raymond Blake, Mary Dowey i Blake Creedon van ser convidats per l'Icex en una missió organitzada pel mateix Institut de Comerç Exterior, junt amb Uvipe i l'Institut del Cava. El tast central de la visita va tenir lloc al Restaurant El Velero de Sitges i va comptar amb la direcció del sumiller David Martínez, on van tastar vins de Parat, Huguet de Can Feixes, Mas Comtal, Jané Ventura, Pinord, 1+1=3, i els caves de Raventós

Blanc, Mascaró, Castell de Vilamai, Pere Ventura i Sumarroca.

A petició dels periodistes es van visitar també diverses empreses del Penedès i els Priorat. Els periodistes es van mostrar sorpresos per l'equilibri de qualitat / preu dels negres i van destacar molt que la D.O. Penedès empenygué amb força el fet de potenciar les varietats autòctones, especialment el xarel·lo.

Durant l'any passat es van vendre a Irlanda 445.131 ampolles de vi de la DO Penedès, gairebé un 16% més que l'any anterior i 334.000 ampolles de la DO Catalunya, el que representa un augment del 73%. En conjunt les empreses associades a la Uvipe van exportar a aquest país durant l'any passat 1.236.300 ampolles, el que representa un augment de volum de vendes respecte l'any anterior del 47%.