

PREMIS

Cal Xim guanya el primer concurs de cartes de vins de restaurants

Al primer concurs de cartes de vins de restaurants de Catalunya (Cartavi) hi ha hagut 435 sol·licituds de participació, de les quals se'n van acceptar 195 i 50 han estat avaluades pel jurat

Isidre Font (Barcelona)

Santi i Jordi Amigó, de Cal Xim, de Sant Pau d'Ordal (Alt Penedès), es van mostrar molt contents i satisfets quan van recollir el primer premi del concurs Cartavi –que incloïa un viatge a Berlín– al Palau de Congressos de Catalunya, el 19 de novembre passat, en un acte que va presidir el conseller d'Agricultura, Alimentació i Acció Rural, Joaquim Llena. Santi Amigó va indicar que «fa 24 anys que disposem d'una carta en què tenim i donem suport als vins catalans, al costat dels grans vins d'Espanya i de l'estranger». I va afegir que «sentim una gran alegria per haver aconseguit aquest reconeixement, i hem pogut comprovar que l'aposta que vam fer en el seu moment va ser l'encertada».

El segon premi va ser per a Cal Blay Vintinc, de Sant Sadurní d'Anoia; El Celler de l'Aspic, de Falset; El Bulli, de Roses; El Veleiro, de Sitges, i Sant Miquel, de Vallromanes. Els deu restaurants que van obtenir el tercer premi van ser Balandra, del Serrallo; Can Bosch, de Cambrils; Colibrí, de Barcelona; El Buffi, de Solsona; Epicur, de Barcelona; Kresala, de Barcelona; Les Moles, d'Uldecona; Mas Albareda, de Sant Julià de Vilatorrada; Mas Romeu, de Lloret de Mar, i Sant Josep «El racó de la Cigonya», dels Monjos.

Les deu mencions especials del concurs



Santi i Jordi Amigó van recollir el guardó en un acte presidit pel conseller d'Agricultura, Joaquim Llena

Cartavi han estat per a La Terrassa del Museu, El Pa Torrat, DO Vic, La Perdiu, Racó d'en Cesc, Cinc Sentits, Xarcuteria Coloma, Hotel Restaurant Diego, Caelis i Lluerna.

El concurs l'ha organitzat l'Associació Viní-

A la primera edició hi ha hagut 16 premiats i 10 mencions especials

cola Catalana (AVC) i la Unió Vinícola del Penedès (UVIPE), amb la col·laboració tècnica de l'Associació Catalana de Sumillers i el suport del departament d'Agricultura, Alimentació i Acció Rural, a través de l'Institut

Català de la Vinya i el Vi (INCAVI).

El conseller Llena va comentar que «estem fent la feina bé, però encara hi ha una manca d'oferta dels nostres vins a les cartes dels restaurants catalans. Som davant d'una collita excepcional i en un moment daurat de la gastronomia catalana. Per tant, encara tenim un potencial per explotar». També va encoratjar els assistents a l'acte «a seguir treballant i vinculant el vi al territori. Per això, les cartes de vins en català són una molt bona carta de presentació i una manera de fer pàtria, fer país i fer Catalunya».

A més del lliurament de premis, els assistents a l'acte van poder observar les diferents cartes guardonades, degustar els vins d'una vintena de cellers i menjar pernil de Jabugo, llonganissa de Vic i diversos formatges. ■

OPINIÓ

C. JAVIERRE



El racó de
TANA COLLADOS

Entre l'autoodi i el xovinisme

Com gairebé tots els dissabtes al matí, avui també he escoltat «Tàpias variades», de Catalunya Ràdio. És un programa que, des de fa 10 anys, parla de cuina i dels productes del país. No recordo que en aquest temps s'hagi fet gaire esment dels de fora, però, ai!, avui han convidat, per parlar de vins, el propietari d'una botiga de Barcelona que és francès. I és clar, ha parlat de vins estrangers. Ja hi som. El programa, habitualment plàcid i amable, com el seu director i presentador, Pere Tàpias, s'ha crispat. No han parat de rebre trucades i correus electrònics. Els uns, en contra que es parli de vins de fora, sobretot si és per destacar-ne les virtuts; i els altres, a favor d'obrir les portes del coneixement a tot allò que es fa fronteres enllà. I tothom té raó. Vivim entre un xovinisme exacerbat i un autoodi ni confessat ni encara menys reconegut. L'he patit i l'identifico més vegades de les que voldria. Posats en una balança, l'autoodi guanya i, si no, la ineficàcia. L'administració es gasta molts diners cada any en campanyes per promoure els nostres vins. Segons el resultat obtingut en bars i restaurants, són campanyes mal pensades que cobreixen l'expedient però no van més enllà. També els mitjans de comunicació públics tenim l'obligació de donar a conèixer allò que es fa al país. Ho hem de fer per l'interès de tothom; i, en primer lloc, dels consumidors. I de proves, que ens n'hem sortit prou bé, n'hi ha moltes, des de les xifres del Gremi de Pastisseria de Barcelona, que, en arribar alguna festa assenyalada, sempre calcula l'augment de vendes en el 3%, fins a les cooperatives on fan l'oli d'oliva verge extra, que ara ja no es veuen en la necessitat d'haver de vendre tant oli anònim, a l'engròs, a Itàlia. Com a periodista subscric aquest dèbit informatiu al cent per cent, però això no ha de ser obstacle per tractar dels productes i dels elaboradors d'allà on siguin. I, encara menys, si tenim alguna cosa a aprendre'n. M'agradaria saber quants dels que s'han queixat a Catalunya Ràdio estan disposats a comprar tota mena de productes del país, encara que n'hagin de pagar més. Si no, com s'explica que aquell oli català que s'ha d'exportar a l'engròs a Itàlia encara representi entre el 20 i el 30% del total de la producció? ■

OLI

La DOP Siurana preveu una collita superior als cinc milions de quilos d'oli

La denominació d'origen protegida (DOP) de l'oli Siurana, que agrupa productors del Camp de Tarragona i d'alguns indrets de la Ribera d'Ebre, preveu una producció superior als cinc milions de quilos d'oli, segons va explicar fa uns dies el seu president, Josep Baiges. Es tracta d'una xifra superior a la que va sorgir de la collita del 2006, amb una producció que va situar-se a prop dels cinc milions de quilos, encara que serà inferior a la previsió inicial que feta a finals d'estiu.

Previsions inicials fantàstiques

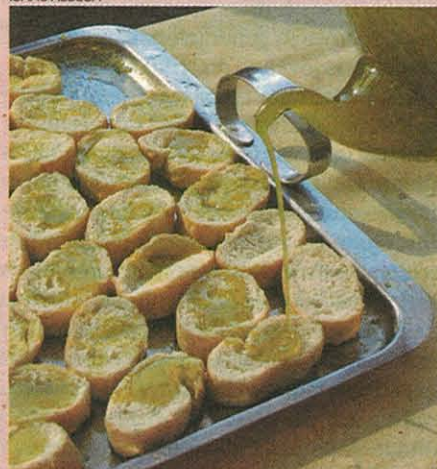
Aquestes previsions parlaven de collita rècord, tot i que la sequera d'algunes zo-

nes ha fet que no s'assolissin les xifres previstes. Amb tot, els productors han fet un balanç positiu de la collita. Segons la DOP Siurana, el preu de la garrafa de cinc litres d'oli s'ha mantingut al mateix nivell que l'any passat, al voltant dels 22 euros.

Habituals mostres de promoció

D'altra banda, a mitjan novembre passat, la DOP Siurana va començar amb les habituals mostres promocionals que es fan a les ciutats de Reus i Tarragona, i que reuneixen milers de persones interessades a provar i adquirir l'oli nou de les cooperatives i empreses de la denominació d'origen protegida. I. A. ■

ISAAC ALBESA



Mostra promocional d'oli organitzada a Reus