

ALT Penedès - Vilafranca - Perpinyà - Borges Blanques

El valor de la pagesia professional, el comerç agroalimentari i el canvi climàtic, eixos del Congrés d'UP

BORGES BLANQUES

3d8

Amb el lema 'Fem aliments, fem territori, fem país. El valor de la nostra lluita', el X Congrés de la Unió de Pagesos de Catalunya reunirà prop de 200 delegats i delegades els propers 15, 16 i 17 de febrer a les Borges Blanques. El sindicat vol aprofundir en els temes que més preocupen el sector i la societat catalana. Reivindicarà el paper crucial de la pagesia i la dimensió social de la producció d'aliments; abordarà el comerç agroalimentari; així com la sostenibilitat del territori i el debat sobre l'aigua i l'impacte real del canvi climàtic. Durant el Congrés, s'escollirà la nova Comissió Permanent Nacional i, d'entre els seus membres, el Consell Nacional escollirà les setmanes següents el Coordinador Nacional de la Unió de Pagesos.

El sindicat vol que els tres dies de Congrés serveixin per plantejar propostes valentes i eficaces davant d'aquelles qüestions que generen incertesa per al sector i que estan estretament relacionades amb el model de país. Durant aquests dies, els delegats i delegades debatran la Ponència de Política Agrària, la Ponència de Programació de l'Activitat sindical i la d'estatuts. En l'àmbit de la política agrària, Unió de Pagesos de Catalunya planteja abordar el paper de la pagesia en la divulgació i transmissió social d'una cultura alimentària saludable i arrelada. En aquesta línia d'aproximació entre pagesia i societat, Unió de Pagesos

de Catalunya, també destinarà bona part del debat a abordar la necessitat d'una legislació sobre comerç agroalimentari i de defensa del consumidor, que garanteixi la transparència del mercat, reguli els marges comercials i eviti abusos especulatiu.

Unió de Pagesos també insistirà en la necessitat d'un veritable contracte entre la pagesia i la societat a partir d'una política agrària catalana amb una estratègia d'integració dels instruments de foment, desenvolupament rural i suport públic de Catalunya. Per això, denuncia la deficient posada en marxa i la manca de finançament de l'aplicació del Contracte Global d'Explotació per part del Govern de Catalunya. En reclamarà un model contractual més simplificat i adequat a cada territori que el situï en el lloc que hauria d'haver tingut des del seu inici.

El Congrés també abordarà les propostes sobre la revisió de la Política Agrària Comuna (PAC) el 2008, des de la perspectiva d'aconseguir una gestió més eficaç, racional i simplificada dels recursos públics europeus; amb mecanismes de mercat i reserves estratègiques d'aliments que donin garanties al productor i al consumidor. Així mateix, el sindicat reclamarà el suport preferencial de les polítiques públiques a la pagesia professional, que han d'anar dirigides a garantir l'arrelament i viabilitat de l'activitat agrària al territori. La potenciació de l'agricultura de grup, així com l'impuls a projectes innovadors i noves oportunitats són altres aspectes que abordarà el Congrés.

Les exportacions de vi català amb DO van augmentar un 7,3% durant l'any passat

Es registren increments, tant en volum com en valor en els primers deu mesos de 2007, seguint la línia que han seguit les exportacions vinícoles

ALT PENEDÈS

3d8

Les vendes de vi embotellat amb Denominació d'Origen van augmentar en els deu primers mesos de l'any passat, tant en volum, fins els 35,31 milions de litres (+7,35%), com en valor, 112,81 milions d'euros (+8,3%), el que situa el preu mig a 3,19 (+0,88%), segons ha informat la Unió Vinícola del Penedès-UVIPE.

Pel que fa a les xifres interanuals, es detecta un significatiu augment, en volum fins als 42,18 milions de litres (+7,17%), i també en valor fins els 135,54 milions d'euros (+8,35%), situant-se el preu mig en 3,21 euros per litre (+1,10%).

Per tipus de vins, el volum de vi blanc exportat arriba als 10,56 milions de litres (+8,48%), el que suposa un valor de 31,76 milions d'euros (+7,36%). Aquest augment però no ha pogut evitar que el preu mig del vi blanc amb denominació d'origen disminuís fins als 3,01

euros per litre (-1,03%). Quant a les xifres interanuals, aquestes es situen en un volum de vendes de 12,33 milions de litres (+7,52%), que fa que el seu valor en euros arribi als 38,05 (+7,44%).

L'augment en el volum i el valor de les vendes fa que el preu mig interanual es situï en el 3,09 euros per litre (-0,08%).

El volum de vendes de vi negre i rosat amb denominació d'origen exportat fins octubre del 2007 també s'ha incrementat en 24,76 milions de litres (+6,87%), a l'igual que el seu valor en euros 81,05 (+8,67%), que fa que el preu mig de venda augmenti fins els 3,27 (+1,68%) euros per litre.

Aquestes dades situen les xifres interanuals en 29,85 milions de litres (+7,03%), amb un volum de 97,48 milions d'euros (+8,72%) i el preu mig en un 3,26 (+1,58%).

Pel que fa als vins de taula (embotellat i a granel), durant el mateix període, el volum de vendes ha patit una disminució a 35,82 (-4,65%), tot i que el valor en euros ha augmentat fins els 34,65 (+14,01%), fet que situa el preu mig en 0,97 euros per litre (+19,57%).

Analitzant les xifres interanuals,

el volum de litres ha patit una important disminució situant-se en 41,46 (-10,01%), tot i que el seu valor en euros ha estat de 40,30 milions d'euros (+5,36%), que com a conseqüència fa que el preu mig arribi de 0,97 (+17,08%).

Un ball de xifres que indica, segons UVIPE, que durant els deu primers mesos de l'any, el conjunt de les exportacions vinícoles catalanes (inclou vins embotellats amb DO, vi de taula envasat, a granel i altres productes vinícoles) han estat de 164,1 milions de litres, per un valor de 412,06 milions d'euros a un preu mig de 2,51 euros per litre.

Respecte al mateix període de 2006, s'ha produït un augment de +4,07% en volum, un augment del +16,02% en valor i un augment del preu mig del +11,48%.

En xifres interanuals, el volum de vendes de les exportacions vinícoles catalanes es situa en 203,13 milions de litres (+1,05%), amb un valor de 506,35 milions d'euros (+11,08%).

UVIPE manifesta que l'evolució de les exportacions catalanes es positiva, de la mateixa manera que succeeix amb el conjunt d'Espanya.

Albet i Noya obté una medalla d'or amb menció especial al concurs 'Millésime Bio'

El celler ha guanyat una medalla d'or amb menció especial pel vi 'La Milana', una d'or pel vi 'Gran Reserva Martí' i una de bronze pel cava 'Albet i Noya 21'

PERPINYÀ

ACN / 3d8

El celler de Subirats Albet i Noya ha estat un dels màxims guardonats en el primer concurs internacional del Saló Millésime Bio de Perpinyà. Aquesta fira, dedicada exclusivament al vi ecològic i reservada a professionals del ram, es va inaugurar el passat dilluns i s'allargarà fins dimecres que ve.

Entre els 361 vins que entraven en competició, el jurat d'aquest prestigiós concurs, format per professionals del sector vitivinícola, en va guardonar 110 atorgant 5 medalles d'or amb menció especial, 16 medalles d'or, 44 medalles de plata i 45 medalles de bronze. D'aquestes, tres van anar a parar a mans dels elaboradors penedesencs Albet i Noya.

En concret, el celler ubicat



Albet i Noya ha aconseguit la medalla d'or amb menció especial del jurat pel vi negre anomenat 'La Milana'

a Subirats va rebre una medalla d'or amb menció especial pel vi negre anomenat 'La Milana', una d'or pel també negre 'Gran Reserva Martí' i una medalla de bronze pel cava que porta per nom 'Albet i Noya 21'. Per Josep Maria Albet i Noya, que fa vint anys va ser el primer vinyater a fer vi ecològic a Catalunya, aquest premi especial per 'La Milana' no ha estat cap sorpresa ja que, en un any, aquest vi negre del 2006 "ja ha rebut cinc medalles d'or en diversos concursos". "És un vi molt modern, molt actual però ara, si en la primera collita ha sortit tan bo, el repte és poder aconseguir un nivell molt similar o superior, i això no és fàcil", ha comentat el productor penedesenc.

A més d'Albet i Noya, també el celler català Alta Alella ha rebut una medalla d'or amb menció especial per un vi negre i una de bronze per un cava. El Saló 'Millésime Bio' de Perpinyà es va inaugurar el passat dilluns amb la participació de 227 productors europeus i s'esperen més d'un miler de visitants entre restauradors, comerciants i importadors.

UVIPE entrega la medalla d'or a Ferran Adrià en el marc de la seva trobada anual el proper dimarts

VILAFRANCA

3d8

El proper dimarts, el prestigiós cuiner internacional Ferran Adrià serà distingit amb la medalla d'or de la Unió Vinícola Penedès-UVIPE per la seva important labor com ambaixador de la gastronomia catalana arreu del món.

Ferran Adrià rebra la més alta distinció que atorga anualment la patronal del vi en el marc d'un sopar que tindrà lloc a Mas Rabell de Bodegas Torres a Sant Martí Sarroca, escenari de la Trobada Empresarial que UVIPE organitza amb els seus associats i a la qual també assistirà el Conseller d'Agricultura, Alimentació i Pesca, Joaquim Llena.

Un acte de caràcter privat que es convertirà en la gran festa del vi català i, molt especialment, del vi que s'elabora a la més gran i

important regió vitivinícola de Catalunya, el Penedès.

Com és tradicional durant aquest acte, també es reconeixerà de forma especial la trajectòria professional de diferents empresaris de la zona, que per raons generacionals en el seu càrrec no es troben ja al capdavant de les seves empreses.

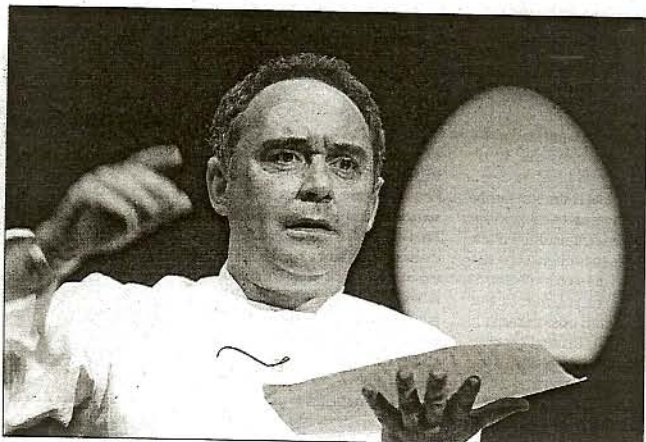
En aquesta ocasió seran homenatjats Josep Just Quer, exgerent de l'alcoholera CADES, membre de la Junta Directiva durant més de 20 anys en qualitat de vice-president representant al Grup d'Alcohols; Josep Miquel Gané, iniciador de Celler Cal Costes, S.A. de Guardiola de Font-Rubí; i a títol pòstum a Domingo Montserrat de Cellers Montserrat, S.A., membre de la Junta Directiva durant més de 24 anys, en qualitat de comprador.

“És completament impensable l'alimentació i la gastronomia sense un producte com el vi”

Jordi Melendo/Barcelona

FERRAN ADRIÀ

Està considerat el millor cuiner del món i l'artífex de la revolució de la cuina del segle XXI. Creador de sabors i textures, ha inventat nous conceptes i està obrint nous camins en el món de la gastronomia. El Bulli, el seu restaurant avalat per tres estrelles de la Guia Michelin, obre les seves portes només set mesos a l'any i totes les reserves s'esgoten d'una temporada a altra. Ferran Adrià, nascut a l'Hospitalet de Llobregat el 1962, és el cuiner amb més projecció internacional, gràcies al seu talent, la seva creativitat i el seu poder de revolucionar la cuina. Li agrada el vi del Penedès. I també li agrada molt el cava. De la cuina hem parlat amb ell, i també del vi del Penedès i del cava.



Què significa estar considerat el millor cuiner del món?

El primordial és no pensar en el que s'ha elaborat anteriorment, intentar fer-ho el millor possible cada temporada i amb les mateixes ganes, i el més important és que els primers que ens sotmetem a la pressió creativa siguem nosaltres mateixos, per a poder oferir cada temporada coses noves a la gent que ens visita.

Com s'arriba a ser un bon cuiner?

Amb el típics tòpics: treball, sacrifici, voluntat, ganes...

Quina és la cuina preferida de Ferran Adrià?

M'agrada tot. Cada cosa té el seu moment. No és veritat que un trosset d'ensaimada mallorquina, o de pa amb sobrassada pot ser el mos més desitjat en una situació i context determinat? La cuina és la meua passió. És també un moment de gaudir, de compartir, d'alegria. El que més m'agrada de la cuina és la possibilitat de jugar amb molts paràmetres diferents: milers de productes, de sabors, de textures... per arribar a un equilibri o una harmonia.

Quin producte no pot faltar a la cuina?

Tots i cap; hem de posar la qualitat per davant de tots els aspectes d'un producte. Quan parlem dels productes de qualitat s'ha de ser objectiu. La majoria de la gent no està a favor de les piscifactories, però hem de pensar que les ostres són de cultiu, i que els pollastres, fins els més bons, no son salvatges, són de granja. Ser pragmàtic és important en aquest camp. Si és veritat que cada cop costa més trobar bons productes de qualitat, però també això és fàcil d'explicar: si abans hi havia 300 restaurants en el món que oferien trufa, ara n'hi ha més de 2.000. Hi ha molta més demanda, el que provoca que els preus es disparin. Per primera vegada a la història de l'alta cuina, avui no pots tenir tot el que vols, ja que els preus poden arribar a ser prohibitius fins per als restaurants d'alta cuina. I que consti que servir un bon producte en un restaurant d'alta cuina no hauria de ser motiu de cap elogi, ja que és una obligació. Tot tipus de cuina, tant la tradicional com la d'avanguardia haurien d'utilitzar bons productes. I un bon producte és bo per la seva qualitat, independentment del seu preu. Penso que, com en tot, ha d'haver-hi un equilibri.

Crec que el pa amb tomàquet català s'ha d'exportar?

Els productes, les elaboracions, les tècniques, si són bones i aporten quelcom, tard o d'hora arriben a la gent i s'ho fan seu. En aquest cas,

per a elaborar un pa amb tomàquet, primer, fa anys, va haver d'importar-se el tomàquet des d'Amèrica.

Quina opinió li mereix la cuina ràpida?

És una opció molt còmoda en determinats moments, sempre i quan sigui cuina ràpida de qualitat, el concepte és genial.

Què cal fer per a ser un bon sibirita?

Sobretot tenir la sensibilitat necessària davant d'un plat i el saber emocionar-se.

Com veu la situació alimentària actualment?

Hem passat en pocs anys, a la societat, de la manca d'aliments a la obesitat, i això és un gran problema on els cuiners crec que tenim l'obligació d'ajudar en el possible a redreçar aquesta situació.

Quin paper tenen les cuines tradicionals enfront la cuina d'autor?

La relació entre la tradició i la modernitat és una història molt antiga, però molt sovint es manipula. Per una banda, tenim la cuina professional i la cuina amateur; per un altra, la cuina tradicional i l'alta cuina. És cert que ara pot haver-hi confusió perquè alguns restaurants de cuina tradicional es consideren alta cuina, cosa que abans no passava, però quan parlem d'alta cuina hauriem de debatre sempre en referència a la cuina d'Escoffier i a la nouvelle cuisine. Quan és fa en relació amb la cuina tradicional no s'entén, perquè són dos mons totalment diferents. El debat ha de ser sobre l'evolució de l'alta cuina. No imagino que quan Escoffier va modificar la cuina, li haguessin dit que la cuina tradicional estava en perill. I tampoc quan va sortir la nouvelle cuisine, perquè són dos àmbits diferents. És com dir que els Rolling Stones tenen la culpa de la decadència de la música tradicional grega. ¿A que ve aquesta manipulació de culpar els cuiners experimentals de la decadència de la cuina tradicional? ¿Quina culpa té un noi que fa cuina d'avanguardia que hi hagi pocs restaurants amb bones paelles? La respecto molt, però no és el meu terreny. S'ha volgut crear una oposició entre la cuina creativa i la cuina tradicional, una guerra que no té sentit. Avui a Espanya conviuen la tradició i la modernitat.

Què és el que es denomina la cuina creativa?

És la cuina que es caracteritza per la capacitat continua d'inventar i innovar. La meua filosofia de cuina passa sobretot pel gust, que és el principal. Després, pel fet que no intento crear només receptes, sinó tècniques i conceptes nous que permetin que la cuina segueixi evolucionant i obrint camins per a

que això pugui succeir.

Escumes inversemblants, sorbets salats, gelatines calentes... Té algun límit la cuina de Ferran Adrià?

Cada temporada creem varies tècniques i conceptes nous. A aquestes alçades, si veiem la nostra trajectòria, són ja un important nombre, neix tot de la investigació culinària, i de l'aplicació d'una sèrie de mètodes que hem analitzat en el nostre catàleg general el Bulli 1983-2005. A partir d'aquí, lògicament, s'ha d'aplicar la creativitat en si, la sensibilitat, la intuïció, que potser és un do innat.

Quin és el procés per a l'elaboració d'un plat nou?

No tinc un punt de partida determinat, en ocasions són elles "les idees" les que ens persegueixen ja sigui per un producte, una tècnica o una textura... i també podem optar per buscar una nova idea llegint, estudiant, parlant de temes relacionats amb la cuina, etc... i posteriorment desenvolupar-la.

Tenim varies maneres d'arribar a fer una nova recepta. Analitzant la nostra cuina i la nostra manera de crear hem arribat a identificar disset mètodes creatius, que són els següents: l'autòcton com a estil; influències d'altres cuines; recerca tècnica-conceptual; els sentits com a punt de partida per a crear; el sisè sentit; simbiosi món dolç / món salat; productes i elaboracions comercials en l'alta cuina; una nova manera de servir el menjar; canvis en l'estructura dels plats; associació; inspiració; adaptació i deconstrucció; minimalisme, canvis en l'estructura del menú; recerca de nous productes; tècniques i conceptes aplicats a productes i elaboracions; sinèrgia.

Quina és la seva font d'inspiració en el laboratori?

El que m'inspira per a seguir innovant és una gran curiositat, així com una voluntat d'investigació i de aprofundir en els coneixements. De coses

tan normals com passejar, llegir, parlar, observar la natura, visitar museus i exposicions, anar als mercats, als restaurants... Totes són activitats en les quals podem trobar la inspiració per a la nostra cuina. Viatjar ens motiva d'una manera especial.

Per què El Bulli és el número u?

Nosaltres no ho considerem així, és el que la gent diu, però sí que ens marquem cada dia la meta per intentar ser cada dia una mica millors.

Crec que el vi és un element de l'alimentació?

En el món occidental és completament impensable l'alimentació i la gastronomia sense un producte com el vi, va completament lligat amb la taula.

Quina opinió té dels vins del Penedès?

La opinió en general és bona, sembla una denominació dinàmica i bastant moderna. M'agraden molt els blancs que es produeixen, sobretot aquells fets amb Xarel·lo.

Crec que han assolit uns bons nivells de qualitat?

Crec que la qualitat és alta però que encara queda camí per tal que aquesta denominació toqui el seu sostre.

Li agrada el cava català?

Si que m'agrada, sobretot aquells de llarga criaça amb bombolles fines i cremoses. En general, els vins escumosos són de les meves begudes preferides.

En quina posició el situa entre la resta d'escumosos del món elaborats pel mètode tradicional?

Crec que no es pot comparar. Cava, champagne i escumosos italians (entre d'altres) són productes diferents, les varietats, la cultura i les ambicions són diverses per això que no crec que sigui una qüestió de comparar. S'han d'entendre com a productes diversos, tots tenen factors positius i negatius.

Amb quin plat acompanyaria un vi del Penedès?

De tipus de vins del Penedès se'n fan molts i molt diversos, l'important és que sigui de qualitat. Crec que els vins blancs amb pas per bóta, sobretot aquells de sabor una mica rústic, combinen molt bé amb plats acabats amb fruits secs, creen una sinèrgia molt positiva.

I amb què prendria un cava?

El cava el gaudeixo sobretot com a aperitiu i també per refrescar una sobretaula, és un producte que convida a la conversa i a la festivitats cosa que el fa ideal per a compartir.

ELABORADOR DE VINS I CAVES
Prestigiosa firma gironina amb marca
pròpia cerca

**ELABORADOR DE
VINS I CAVES**

Necessitem:
Qualitat, continuïtat, serietat i servei
demostrables.

Interessats trucar al telèfon
678 57 25 27 (Sr. Josep Maria)