

# “Cal prioritzar cuina i nutrició”

La xef Carme Ruscalleda lloa el receptari català en una xerrada als Debats del Casino

## Granollers

### Imma Juncà

La reconeguda xef Carme Ruscalleda va protagonitzar una conversa sobre cuina i nutrició davant d'unes 300 persones en els Debats del Casino de Granollers d'aquest dilluns. L'entrevistava Clara Armengol, cap d'informatius de VOTV, en un acte que va començar amb un record pel cuiner granollerí Fermí Puig, mort el juliol passat. Ruscalleda va lloar “el seu discurs de gran conxedor”, ja que provenia d'una família vinculada a la gastronomia, a través del negoci de les conserves. També va destacar que Puig “va posar en valor la cuina dels hotels” quan va ser pioner dirigint els fogons de l'Hotel Majestic de Barcelona.

Ruscalleda va defensar amb el seu estil entusiasta i eloqüent la preservació de la cuina catalana, que va qualificar de “diversa, rica i eclèctica” i va assegurar: “No hem de perdre” el receptari tradicional. Va subratllar també la



La sala del Casino de Granollers es va omplir de gom a gom per seguir les explicacions de Carme Ruscalleda

importància dels productes locals: “Quan un producte és bo, s'aprofita fins a la medulla.” La xef va animar els assistents a donar suport als productors locals, pagesos, ramaders i pescadors. Gràcies a ells, “estem en una de les zones més saludables en termes de nutrició”, va dir.

Ruscalleda va recordar que Catalunya serà el 2025 Regió

Mundial de la Gastronomia, un reconeixement que cal aprofitar “per fer divulgació” sobre el patrimoni culinari català. En la mateixa línia, va insistir que “cal posar la cuina i la nutrició en la llista de prioritats” i va comentar que els cuiners han fet un esforç per apropar-se a les escoles, on els nens poden exercir una influència positiva dins

de les famílies. Tanmateix, va lamentar: “Hem perdut una generació de joves desorientats” que saben molt sobre productes forans però desconeixen les temporades dels productes locals. Per a ella, és clau que “famílies i administració entonin el *mea culpa*”.

La cuinera va criticar la tendència creixent a cuinar

poc a casa. “Ens estem tornant americans. Publiquem molts llibres, fem moltes sèries de cuina, però cuinem molt poc”, va lamentar. Tot i que “si hi ha una cultura que pot fer resistència, és la nostra”, va afegir.

Pel que fa a la seva trajectòria, Ruscalleda va recordar amb afecte els 35 anys al capdavant del restaurant Sant Pau de Sant Pol de Mar, que va descriure com “els millors de la meua vida”. També va parlar de la seva experiència a Tòquio, on va obrir un restaurant i va descobrir tècniques culinàries “com noves maneres de netejar el peix”.

Amb un gran èxit internacional, la xef es defineix més com a innovadora de plats tradicionals que no pas com a creadora de receptes completament noves. Aquesta aproximació a la cuina l'ha convertida en una referent mundial, essent l'única dona amb set estrelles Michelin al llarg de la seva carrera.

Carme Ruscalleda va concloure l'acte de dilluns amb un missatge de confiança envers el futur del sector, destacant el relleu generacional a restaurants icònics. “No pateixo pel futur”, va afirmar. Tot i això, va expressar una preocupació: “No puc dir el mateix de la cuina de casa.”

TONI TORRILLAS

## Torna la 5a edició del Mercat del Disc a Cardedeu amb vinils i cerveses

### Cardedeu

Aquest cap de setmana la fàbrica de cervesa artesana Sant Jordi, de Cardedeu, acollirà la 5a edició del Mercat del Disc que estarà obert, dissabte i diumenge, de les 11 del matí a les 9 del vespre. S'hi podrà trobar una gran varietat de vinils de diferents estils i èpoques i degustar alguna de les varietats de cerveses Sant Jordi. **J.B.M.**

## Caldes promou la compra sostenible amb una campanya de compra sostenible

### Cardedeu

Des d'aquest dilluns i fins divendres que ve, Caldes ha engegat la campanya “Fem la compra més sostenible” per promoure el comerç local. A través de la compra als locals adherits a Shop in Caldes, es podrà aconseguir una carmanyola i una bossa plegable si es presenten a La Piqueta tres tiquets que acumulin 50 euros. L'acció es durà a terme fins a exhaurir les existències. Només s'entregarà un lot de productes per a cada domicili.



Els membres de la coral La Poncella que van participar a la missa de Televisió Espanyola

CORAL LA PONCELLA

## La Poncella canta a La 2

La coral de Sant Feliu participa a una missa televisada

### Sant Feliu de Codines

#### Aina Barquero

La coral La Poncella de Sant Feliu de Codines va participar diumenge passat en la missa del canal La 2 de Radio Televisió Espanyola (RTVE). “Ens feia il·lusió poder participar, molts dels cantants de la coral són grans devots i era una oportunitat perfecta també per celebrar el nostre 125è aniversari”, explicava

Pere Pladevall, president de la coral. La missa es va enregistrar en directe des del Col·legi Pureza de Maria de Sant Cugat.

La Poncella va ser present durant tota la cerimònia interpretant les parts cantades. “A banda de cantar les cançons típiques com poden ser el *Glòria*, *Sant és el Senyor* o l'*Anell de Déu* també ens van deixar fer algunes propostes pròpies. Nosaltres

vam escollir fer el *Violai*, la *Vall del riu vermell* i l'*Al·leluia*”.

La proposta de sortir a la televisió va ser de l'entitat, que va creure que “podia ser una bona oportunitat perquè la gent que normalment no ens veu, ens pogués conèixer. A més que sempre fa gràcia sortir per televisió”, confessava Pladevall. La propera actuació de la coral serà al concert de Nadal.

## La campanya de comerç local de Pimec té 1.200 adherits a la comarca

### Granollers

La iniciativa de comerç local de Pimec compta amb més de 1.200 adherits per tota la comarca. L'objectiu és posar en valor el comerç i la restauració local i els avantatges de consumir productes del territori. Les accions de la campanya començaran aquest divendres i s'allargaran durant el cap de setmana, però es preveu que duri fins a les festes de Nada. Els diferents establiments participants tindran distintius.

## Granollers celebra la 3a Mostra Gastronòmica Intercultural

### Granollers

La plaça de les Hortes serà l'espai que acollirà la Mostra Gastronòmica Intercultural organitzada per l'Associació de Veïns i Veïnes de Sota el Camí Ral. Es podran degustar plats típics de nou països diferents el Senegal, Pakistan o Bolívia, tots elaborats pel veïnat. Es tracta d'una proposta de cohesió social per conèixer les diferents realitats del barri.