

la cuina de sils, la força continua

JORDI CAUPENA

Ja son més de 100 homes i dones que segueixen col·laborant en aquesta entitat que es diu La Cuina de Sils. Els records d'aquest col·lectiu són nombrosos per la vinculació personal amb més d'un i d'una dels integrants. El 12 de juliol varen tornar a "marcar paquet" tot i que la majoria segueixin essent dones. El pavelló de Sils es va omplir un any més i ja en van 21 celebrant la festa. A les primeres edicions encara ho recordo a la piscina municipal, la brisa fresqueta animava a menjar aquells peus de porc, el bacallà, els calamars i els rostits. El format segueix essent el mateix i d'aquí la seva originalitat. No saps mai la cassola que et toca i, per tant, si no és del teu gust, en vas a buscar un altre a la taula del costat. Aquests moviments gastronòmics generen simpaties que podrien utilitzar en més d'una ocasió els polítics. Hi ha alguna cosa que no pugui arreglar un bon tiberi? Bé, potser la reunió de Mas amb Rajoy, però això és un altre menú.

Durant aquests més de 20 anys, La Cuina de Sils s'ha convertit en un referent gastronòmic no només de la comarca -han participat en fires i propostes gastronòmiques de la demarcació- sinó ja de Catalunya i del món, per tal com ja han participat en més d'una ocasió en trobades a Itàlia i França, entre d'altres. En recordo una de molt especial, es va oferir a l'antic hotel Ritz de Barcelona. Un hotel ple de "luju i poderío" i on es feia una mostra gastronòmica. Havies de veure la beatiful people de la ciutat llepant-se els dits amb les cassoles. L'entitat durant aquests anys ha rebut multitud de premis i mencions arreu. I al capdavant del vaixell encara que a Sils no tenen mar però sí un bon estany, en Xicu Anoro, un senyor i bon amic. Aquest Diari va ser distingit el 2003 amb el repunxó a la premsa comarcal, compartint categories amb el País, Catalunya RàdioTv3. En aquell moment, i encara ho recordo, en Jordi Xargayó, el director, comentava la química de la proximitat de la informació local i comarcal i dels vincles que es creen entre periodistes o mitjans i el ciutadà.

Col·lectius com La Cuina de Sils et fan creure encara que amb voluntat i ganes pots tirar endavant un projecte com aquest i alhora promocionar també un producte tan autèntic com el salsafí, però això ja és un altre plat... I de postres i tancant aquest article rebo la trista notícia de la mort de la Paquitade Can Nassos, personatge de fogons i radiofònic de Ràdio Tordera a la primera pedra de RAC1. Paquita, descansa en pau.

Font del document:

http://www.diaridegirona.cat/selva/2014/07/27/cuina-sils-forca-continua/680492.html?utm_source=rss