

Si pens és perquè visc

A Mns. Sebastià Taltavull, que avui s'anuncia, ja, Bisbe de Mallorca

Molt estimat, Mns. Sebastià Taltavull, el nostre Bisbe: Vos enrecordau, quan vinguéreu a Mallorca com Administrador Apostòlic, aquí mateix en el Sóller, que vos donava la benvinguda així?:

“Amable Mns. Sebastià Taltavull, Bisbe: No puc dir-li “Estimat Sr. Bisbe” perquè encara no el coneixem d’aprop. Emperò, si ens entretenim a contemplar la claror de l’alba que ens anuncia la vostra vinguda, endevinam “un sol ixent”, que entre llums i ombres, ens obrirà camins harmoniosos”.

Ara sí que, a ple sol d’un novell dia, amb la claror d’aquella alba que ens anunciava la vostra arribada, veim l’avanç per camins nous amb direcció més pròxima cap al poble. Així que, amb plena consciència vos puc dir: “Molt estimat Bisbe, Sebastià Taltavull. Tal com sou, “Tal-te-vulul-em”. Permeteu-me que me manifesti, amb sinceritat, com jo vos estim.

Pelegrí evangelitzador de la pau

Des de dues Catedrals, com monestirs d’oració, la de Barcelona i Mallorca, oberts a tota hora els vostres braços, vos veig, com pelegrí, travessar el cel, amb avió, anant i venint, semblant als raigs de sol que entren i



surten i, segons els colors dels vidres dels finestrals, sempre tan diferents, marcau la vostra presència adequada.

La vostra llum obliqua no ofèn a ningú, i se veu a les clares la vostra serenor.

Rebeu l’ordenació de sacerdot a la Catedral de Menorca, d’on hi sou fill, el 23 de setembre de 1972, de mans del Bisbe mallorquí, amic nostre, i meu entranyable, Mns. Miquel Moncades, vos havent abans estudiat a Barcelona “Teologia Dogmàtica”. El vostre pelegrinatge d’una banda a l’altra vos ha fet pràctic i entès en valors. De Director de la Casa Diocesana d’Espiritalitat de Monte Toro, de Delegat de Joventut passau a Rector Del Santuari de la Mare de Déu del Toro. I, a quants de llocs més pelegrinau, però l’espai que tenc no me dóna per detallar-los.

Amb peus descalços, amb tanta joventut en vostres obligacions i responsabilitats, a

indrets tan llunyans uns dels altres, lluitant per fer arribar el Bé i la Pau, no és estrany que el 28 de gener de 2009 fóssiu nomenat Bisbe auxiliar de Barcelona pel Papa, Benet XVI, i rebéssiu la Consagració Episcopal del Cardenal Arquebisbe Lluís Martínez a la Catedral de Barcelona el 21 de març del mateix any, amb el somni que heu estampat al vostre escut episcopal: “*Vos amici mei estis*” = “Vosaltres sou els meus amics”. Amb aquest somni, gravat més en vostre cor que en vostra medalla, no importa demanar quina és la meta final que perseguiu en vostre pelegrinatge pastoral. El 8 de setembre de 2016 sou nomenat Bisbe Administrador Apostòlic de Mallorca, deure que heu practicat al mateix temps amb la tasca de Bisbe Auxiliar de Barcelona. I jo us demano: Com ho podíeu fer? Avui, dissabte, 25 de novembre de 2017, a nostra alta, lluminosa i miraculosa Catedral de Palma de Mallorca, celebrou, a veu cantada i orgue retronant, voltat de satisfacció i acció de gràcies, la vostra vinguda a Mallorca, ja Bisbe, per quedar-hi, terme final -per ara- de vostre pelegrinatge i, Déu vulgui, per molts d’anys.

Mallorca és ca vostra, Menorca ca nostra, nostra bella llengua nostra heretat, nostres ones belles besen nostres Illes. Som germans, quedau.

Els vents de les nostres Illes rompen els aires estancats; mai no s’alcen turbulents; sempre són familiars i conviden a l’amistat. En cada poble a on hi pelegrinarem, el punt més alt, que vos hi espera, és el campanar de la Parròquia, és a dir, tot un poble.

La terra que a vos i a nosaltres ens ha vist néixer i el llenguatge que els nostres pares ens han ensenyat estan molt endins de les nostres entranyes. La seva tendresa i el seu amor ens obrin el cor i ens donen confiança. Tenir un Bisbe de ca nostra és sentir-

nos seu i entre sentir-lo nostre. Així és de veritat. Plegats jugam amb els mateixos colors i ens entretenim amb els mateixos jocs que tenim damunt la taula que envoltam cada dia. No importa que amplifiquem les nostres regles d’un parlar casolà, ni ens inquieta com pinten les nostres coses més allà de nostres roquetes.

Germà i amic Sebastià, nostre Bisbe: la vida és un pelegrinatge, com raig de sol que ens il·lumina les ombres que ens acompanyen. Ja ens coneixem d’aprop i vos estimam de veres; per tant no ens fa gens de por que caminem junts i que vós aneu al cap davant.

Una abraçada amb cor obert.

Agustí Serra Soler



Parlem de cuina

Cuines alternatives (i III) . Slow food i Cuina Km0

Tancam aquesta petita sèrie d’articles dedicats a les cuines alternatives després de parlar de cuina macrobiòtica (Sóller 4/11/17) i Cuina vegana (Sóller 18/11/17); parlant de *Slow Food* i Cuina Km0.

Aquest moviment gastronòmic va néixer a París devers finals dels 80 i principis de la dècada dels 90. La idea primigènia era presentar oposició al *Fast Food* que aleshores proliferava amb una corrent totalment contrària; l’*Slow Food*. Aquest fenomen es va anar estenen a molts més àmbits que no sols el gastronòmic, i es va encunyar el moviment *Slow*.

Els començaments d’aquest moviment no van poder ser més favorables, la cuina sana, cuinada “a l’antiga”, la cuina del *xup xup* eren bones opcions, i no obstant això cap a l’any 1994 i 1995 es va esdevenir el primer gran fracàs d’aquesta corrent, i molts d’aquells negocis de cuina sana començaren a tancar. De fet, jo recordo alguns locals a Ciutat que en aquella època estaven plens de gom a gom, com aquell mític de “*que te vea el médico*”, que estava prop de Bellver; i que baixaren la barrera massa d’hora.

Les causes d’aquest fracàs van ser múltiples: les activitats que aquest moviment *Slow Food* va generar durant aquest període van ser cridaneres, fins i tot espectaculars, però essencialment dirigides a una certa elit social, i a més aquest moviment era percebut com a divertit i poc seriós per a adaptar-lo com corrent habitual. Les coses van començar a canviar de forma molt positiva cap al 2002 i 2003, i poc a poc la gent va anar entenent la importància dels valors que promou aquest moviment:

- Afavorir el consum de productes locals, comarcals o fins i tot territorials.
- Incentivar la venda directa d’aquests productes del petit productor al consumidor o restaurants i/o menjadors col·lectius.
- Els restaurants Km0 transmeten la filosofia *Slow Food*, perquè els seus cuiners comprenen que no es pot separar el plaer gastronòmic de la responsabilitat amb els productors, sense els quals no existiria la cuina d’èxit.
- Els cuiners Km0 juguen un paper fonamental en ser els intèrprets d’un territori que posen en valor mitjançant la seva creativitat. La col·laboració entre cuiners i productors propicia la lluita contra l’abandonament de la cultura tradicional i l’estandardització del menjar.
- A més un restaurant Km0 certificat per *Slow Food* promou: la reducció de les emissions de CO2 a l’atmosfera produïdes pel transport d’aliments. Divulga les qualitats i el valor dels aliments. Afavoreix el consum de productes locals, comarcals i estacionals.

- Un plat Km0 inclou un 40% dels seus ingredients d’origen local, de manera que el restaurant compra directament al productor a menys de 100 quilòmetres de distància. El 60% restant dels ingredients que componen un plat Km0 han de pertànyer a



alguna entitat que certifiqui el seu origen, manipulació i tractament respectuosos amb el medi ambient o que bé presentin una certificació ecològica d’una entitat oficial.

- Cap plat podrà tenir aliments transgènics o animals que hagin menjat transgènics.

- Els restaurants Km0 lluiten per la qualitat alimentària, una bona experiència gastronòmica i el mínim impacte mediambiental.

Actualment la gran majoria de restaurants certificats a Espanya per *Slow Food* es troben al País Basc, però també en trobam alguns a Catalunya, València o Saragossa.

Un dels majors exponents d’aquest moviment és el Restaurant Azurmendi, a Biskaia.

Si voleu saber més coses d’aquesta corrent gastronòmica podeu mirar el documental *Slow Food* dirigit per Stefano Sardo (11 € si el compreu a la web de *La Casa de Libro*); o més fer-vos amb el llibre “*Slow Food Nation*”, escrit per Carlo Petrini, fundador del moviment *Slow Food*.

També al Youtube són molt interessants els següent documentals:

- *Movimiento slowfood En España* - TVE1.
- *Tómate la vida más slow* | Juanjo Garbizu | TEDxPlayadeOndarreta.
- *Slow Food Madrid. Todos somos “coproductores”*.
- *Ciudad Slow*.

Aprofito l’avinentesa per a informar-vos que el proper dia 2 de desembre podeu venir al Centre Capvespre (a la Cooperativa de Sant Bartomeu) a gaudir d’un saborós *show cooking* amb embotits i patés. I el proper 16 de desembre al Museu de Sóller (Carrer de sa Mar). En Toni Quetgles i un servidor, presentarem el llibre “Història de les fàbriques d’embotits de Sóller”. En el blog <http://cuinant-blog.blogspot.com.es/> trobareu els llocs i horaris definitius d’aquestes activitats. No fos cosa que a darrera hora hi hagi canvis...

Bona setmana i fins d’aquí a 7 dies. parlemdecuina@hotmail.com.

Juan A. Fernández

