

Rescaten 300 receptes catalanes en risc de desaparèixer gràcies a les àvies

El projecte Gastrosàvies ha aplegat a Món Sant Benet les participants a la iniciativa per retre homenatge al seu llegat



Dues de les cuineres que han participat al projecte Gastrosàvies | Departament d'Agricultura

"S'està perdent perquè la joventut ja no vol aprendre cuinar i prefereix anar al bar, però la cosa bona està a casa". La Josefa Franch, del Deltebre, ho té clar: **"Si hi fiques amor i producte de qualitat, qualsevol plat és de categoria".** Ella és una de les àvies que ha participat al projecte Gastrosàvies, creat pel Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació per preservar, documentar i divulgar el coneixement gastronòmic transmès de generació en generació, especialment per les dones grans. En total, s'han recuperat més de 300 receptes en vies d'extinció. Aquest dilluns, les participants del projecte s'han reunit a Món Sant Benet, a Sant Fruitós de Bages, en un acte homenatge a aquestes dones i al seu llegat.

La globalització, els canvis d'hàbits alimentaris i la pèrdua de les generacions més grans amenacen el llegat tradicional de cuina catalana. El projecte Gastrosàvies s'ha proposat recollir i protegir aquest bagatge culinari. Amb el suport de la Fundació Alícia, s'ha dut a terme un extens treball de camp per tot el territori català. S'han realitzat 18 sessions etnogràfiques amb grups de dones grans i s'han recollit més de 300 receptes representatives de la diversitat gastronòmica i territorial del país.

El projecte ha inclòs la creació de materials audiovisuals: Dotze vídeoreceptes protagonitzades per 12 gastrosàvies seleccionades, que s'han publicat

setmanalment. Paral·lelament, la Fundació Alícia ha analitzat i interpretat el conjunt de receptes recollides per garantir-ne la coherència culinària i territorial.

Patates amb fesols, la cassola de tros o la carn bèstia viva

Entre les receptes recopilades hi destaquen plats tan diversos com les patates amb fesols, la cassola de tros de les terres de Lleida, la tradicional carn de bèstia viva del Pirineu, el tiró amb naps de la Cerdanya, el costelló amb castanyes de comarques com La Selva i Osona, la tenca en suc del Delta de l'Ebre, les farinetes de panís o el pollastre amb poma de les comarques de Lleida.

El projecte ha culminat aquest dilluns amb una trobada de Gastrosàvies al Món Sant Benet, a Sant Fruitós de Bages. La jornada, que ha reunit unes 250 persones, ha estat un espai d'intercanvi de coneixement i ha servit per posar en valor el paper de les àvies com a garants de la saviesa gastronòmica.

El conseller d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació, Òscar Ordeig, ha ressaltat que el projecte Gastrosàvies neix amb l'objectiu de preservar les receptes en risc de desaparèixer i projectar el país a través de la seva cuina. **"Volem projectar Catalunya els propers anys a través de la gastronomia, un sector clau de la nostra economia, però sempre amb arrels, tradició i coneixement. Hem d'identificar i salvar aquestes receptes que estem a punt de perdre"**, ha afirmat.

El conseller ha defensat que la clau és combinar tradició i innovació. També ha reivindicat l'excel·lència de la gastronomia catalana: **"Tenim la millor cuina del món perquè tenim els millors productes, els millors agricultors, ramaders i pescadors, i la millor dieta mediterrània, en un país amb una de les esperances de vida més altes. Tenim una alimentació sostenible, segura, variada i saludable, i no ens ho podem deixar perdre"**.