

Punt de Vista

El Punt Avui expressa la seva opinió únicament en els editorials. Els articles firmats exposen les opinions dels seus autors.

HERMES COMUNICACIONS SA

President: Joaquim Vidal i Perpinyà.
Consell d'Administració: Lúcia Vidal i Juventench (vicepresidenta), Eduard Vidal i Juventench, Esteve Colomer i Font i Joan Vall i Clara.
Consell de lectors: Feu-nos arribar les opinions, els suggeriments i les consultes que desitgeu sobre el nostre projecte editorial i els nostres productes a conselldelectors@elpuntavui.cat. Tots els contactes rebran resposta de la direcció.

Direcció Executiva: Joan Vall i Clara (conseller delegat), Xevi Xirgo (Informació General), Emili Gispert (Informació Esportiva i local), Toni Muñoz (Serveis), Josep Madrenas (Webs i Sistemes), Albert París (Comunicació), Miquel Fuentes (Administració i RH), Lluís Cama (Producció), Concepció Casals (Distribució) i Ricard Forcat.

Keep calm

Miquel Berga



La vinyeta

Fer

Temporada Alta



Veig en un important diari de Madrid un ampli reportatge sobre l'estrena imminent d'una obra belga a Girona, a Temporada Alta. Aquest festival nascut a Salt fa vint-i-sis anys gràcies a l'esperit visionari de Salvador Sunyer, Josep Domènech i el malaguanyat Quim Masó és vist ara com un fenomen internacional. Com s'explica això, em solen preguntar gent que em saben fill de Salt? Un miracle de l'exigu equip que gestiona la comunicació del festival? Les dues (!) persones de producció són dones amb poders màgics? etc. etc. Alguns em recorden que per muntar el Festival d'Avinyó hi ha grans oficines a París tot l'any. Un producte dissenyat a la capital que s'exporta a una ciutat monumental. Temporada Alta representa el moviment invers. Del poble (gens monumental) cap a Girona i les capitals que calguin. L'èxit i el reconeixement generalitzat de Temporada Alta prové d'haver començat pel propi territori, amb les oficines al mateix tea-

L'èxit de Temporada Alta prové d'haver començat pel propi territori i de fidelitzar el públic de l'entorn gironí

tre de Salt i la voluntat prioritària de fidelitzar el públic de l'entorn gironí. La lleialtat del festival amb la seva gent sempre ha estat clara: involucrant els immigrants que viuen a Salt en un muntatge memorable d'Àlex Rigola o mantenint vincles permanents amb les escoles del poble. N'hi ha una, però, que és potser la més entranyable i significativa. De les dotzenes d'entrevistes als mitjans que li toquen al director del festival, Salvador Sunyer posa tota l'energia en la que li fan cada any a Ràdio Salt en el programa setmanal d'un grup d'interns fixos del psiquiàtric. *El manicomi de Salt* ha estat institució d'àmbit provincial des del temps de Bertrana i el seu *Jol!*, *Memòries d'un metge filòsof*. El nom del programa radiofònic dissipa qualsevol temptació de correcció política: "Ens patina l'embrague". La frase evoca la que va guanyar un concurs d'eslògans pel poble quan Sunyer era adolescent: *Salt: melic de l'esquizofrènia creadora*. En l'assumpció que Sunyer ha fet del peculiar esperit del seu poble i la seva gent hi ha la clau de la internacionalització del festival.



Vuits i nous

Manuel Cuyàs



Postveritat culinària

Durant alguns anys va funcionar prop de casa un restaurant de cuina italiana adscrit a una marca i una cadena amb molta implantació a Catalunya. El local, que abans havia acollit un magatzem i un garatge, era enorme però no desmesurat perquè sempre era ple. La gent feia cua al carrer i els caps de setmana havia d'esperar hores a peu dret per obtenir lloc. Les taules arribaven fins a les portes dels vàters i qualsevol racó era bo per situar-n'hi una més. Un dia em van explicar que la casa mare es trobava a Lleida. Efectivament era d'on venien els camions que subministraven els productes que després els cuiners manipulaven. Em devien enganyar perquè ara he sabut que l'origen del negoci és polonès. A Lleida, els propietaris devien limitar-se a tenir-hi una central de distribució. No ho sé: obtenir dades d'aquesta indústria és molt enrevessat. Els cartells eren escrits en un italià fantasiós. Anava a dir "macarrònic" però com que pel seu caràcter el restaurant servia macarrons, me'n privo. Els acudits no poden ser tan evi-

“Plats de pasta italiana passats per Polònia... o per Lleida

S'ha d'estar bé amb els veïns, i algun cop hi havia anat. Cuina italiana passada per Polònia. O per Lleida, mentre em vaig pensar que venia de Lleida. Si a l'Argentina, que és poblada d'italians d'origen, fan unes pizzes gruixudes i saturades de formatge que a Nàpols no reconeixien, ara afiguren-se un pesto, una carbonara, una quatre estacions o un *limoncello* vinguts d'un país o d'una ciutat catalana units pel fet que d'estacions només en tenen dues i no hi floreixen els llimoners que Goethe va celebrar. Les pizzes eren més basades en fets reals, com ara ho són les pel·lícules. La cuina italiana té que tot-

hom s'hi veu amb cor

El restaurant va tancar per desavinences dels propietaris amb la persona que tenia la representació local. Es va traslladar a una àrea comercial del mateix municipi, i els clients van seguir-li la mudança. Sempre és ple, les taules ocupen mig vestíbul del centre i mai no se sap si la cua és seva o dels dotze cines que té al costat.

Per no quedar-se al carrer, el personal de l'antic restaurant va mirar de seguir el negoci al mateix local, amb un altre nom i els mateixos preus. Com que els cuiners sabien les receptes, en van fer imitacions exactes. Va haver de tancar. No hi anava ningú. El client valorava la marca, no que els macarrons, com la gramàtica, no s'acostessin ni de lluny a l'original italià. La postveritat i el *fake* que ara són moneda corrent en política, han saltat a la cuina. Els imitadors dels imitadors es van refugiar en un local molt més petit. També han hagut de plegar. La postveritat és privativa dels poderosos: lleigeixo que la marca de la cadena de restaurants cotitzarà pròximament a borsa.