

La cuina a Sils

www.lacuinaasils.com



www.lacuinaasils.com



La Cuina a Sils

és un col·lectiu que va néixer a començament dels anys noranta amb el propòsit de recuperar i preservar el ric patrimoni gastronòmic de Sils, un municipi caracteritzat per una reculada tradició culinària, que resta en la memòria dels avis i les àvies. El projecte arrancava amb un objectiu inequívoc: girar els ulls a la història i recordar què menjaven els nostres avantpassats; com cuinaven; quines possibilitats oferien l'hort, el camp i la vinya, les carns i els peixos, els cargols, les fruites, els bolets... ; maneres d'amanir, de fer conserva o licor, de cuinar cada dia i de sortir-se'n de mil situacions..., és a dir, costums rurals antics que es perden i que calia deixar fixats. En definitiva, La Cuina a Sils volia deixar un punt de referència: el record vivent que encara és pràctica habitual de certes cases i famílies, però que indefugiblement es va esvaint.

La nostra història

El col·lectiu està constituït, bàsicament, per dones, que tenen el seu nucli originari en les populars “iaies” de Sils. Persones que amb el seu coneixement, après per tradició oral de generació en generació, aporten una múltiple i variada gamma de saviesa popular. Tot aquest conjunt d'experiències i de saber, tot aquest pòsit d'art de la cuina tradicional, on tothom hi diu la seva i tothom s'hi sent identificat, el projectem enfora com un valor positiu i integrador de la nostra comunitat, que oferim amb un esperit divulgatiu, d'amenitat i de bonhomia. Tot plegat, s'inicia a la tardor del 1992 a l'entorn d'una taula celebrant la festa dels avis. D'allí, neix el primer compromís de trobada amb un seguit de iaies. Trobades que seguiran durant dos anys quinquenalment, el dijous a la sala

www.lacuinaasils.com





de Plens de l'ajuntament. Les reunions es van plantejar inicialment amb la intenció de recollir i deixar constància de tot allò que volguessin explicar i sense un esquema definit.

Al llarg de les reunions es parla de tradicions culinàries, costums, menjars habituals, perquè es menjava cada dia "escudella i carn d'olla", què passava quan mataven el porc, quan es moria un familiar...

La informació, les sensacions i les emocions aconseguides després de gairebé dos anys de reunions, ens van abocar a plantejar-nos seriosament la possibilitat de fer una publicació. En aquell moment teníem molt clar que no volíem fer un receptari de cuina, el que havíem de fer es decantava més per la història de la nostra cuina, els nostres costums, la nostra gent i la nostra cultura.

Per facilitar la producció de fotografies per la publicació, es va organitzar un sopar popular amb els diferents plats que volíem que hi sortissin. La festa va ser tant reeixida, que encara avui es continua preparant aquest sopar, sempre el segon dissabte de juliol. D'aquí endavant comença tota la activitat a l'entorn de la cuina i les seves coses.



Les cuineres

De cuineres n'hi ha hagut moltes, des de les 18 "iaies" de Sils inicials fins al centenar llarg que hi col·laboren avui en dia; i totes han deixat la seva petjada i el seu coneixement sobre la cuina tradicional. Volem donar les gràcies a totes les cuineres que han passat pel col·lectiu, tant les que hi són actualment com les que ja no hi són.

Publicacions

Amb la publicació, **La Cuina a Sils**, (1994), es varen veure sobrerament complertes totes les expectatives, però ens vàrem adonar que les persones que adquireixen el llibre cerquen bàsicament receptes, precisament allò que nosaltres no volíem fer. Davant d'aquest fet, ens vàrem plantejar treballar en un llibre de receptes, però les 18 dones inicials s'havien convertit en 67, la qual cosa comportava un canvi d'organització, a l'hora d'estructurar tota la informació que totes i cada una d'elles ens oferien per publicar.

Després d'estructurar la informació, varen arribar les publicacions **“Les Nostres receptes de Cuina”** (1997 i reedició a l'any 2001 i 2003), **“Primer Quadern de Cuina”** (1999), **“Segon Quadern de Cuina”** (2000), **“Recull de receptes de Vedella”** (2001) i **“Les Cuineres de Sils”** (Edicions La Magrana 2002 i Edicions La Magrana castellà 2003), un recull d'edicions amb un canvi important, ja que no són les iaies de Sils, si no que són les cuineres de Sils. D'aquest últim llibre en dos anys es varen fer, per sorpresa de tothom, 8 edicions en un any. El mateix any, varem publicar **“Deu anys de gastronomia popular”** (2002), amb tot allò que ens havia passat en aquella etapa.



Darrers anys

Ens va passar, que des d'aquella única activitat que es feia a principis dels 90 amb els Sopars Gastronòmics Locals i la publicació de llibres, fins el 98 que començarem a organitzar les mostres gastronòmiques, tot se'ns va trasbalsar i res ja no era igual.

A tall de resum podem dir que en els darrers anys hem participat en 26 activitats anuals de diversa importància. Sopars a diferents hotels, participacions a diverses fires tant a Catalunya com a l'estranger, participació en activitats locals, programes de ràdio i televisió, diaris i revistes especialitzades, taules rodones, ...

Hem de dir que l'èxit ha superat amb escreix totes les nostres pretensions. Hem ajudat a consolidar i posicionar **la cuina casolana**, no tant sols la nostra pròpia, també la de tot el país. Hem promocionat el municipi i la comarca, deixant constància dels nostres plats més tradicionals. I un fet importantíssim és que hem posat en valor aquesta cuina que cada una de les nostres dones grans i joves fan encara a casa, molt sovint poc valorada. Pensem que



hem donat un valor afegit a tot allò que s'inclou en l'anomenada cultura del nostre país.

Per acabar deixeu-nos dir-vos una cosa: nosaltres som de l'opinió que som un país immensament ric des del punt de vista gastronòmic, perquè el valor del capital humà que tenim en les dones grans del nostre país, a cada una de les nostres cases, és un valor que ni podem ni hem deixar perdre.

Ressò internacional

L'interès de l'exterior

Amb el pas del anys, ens hem adonat de l'interès que desperta, més enllà del nostre país, el nostre col·lectiu. Així podem veure com aquest interès ha provocat la nostra presència el 2006 a SlooW Food (Tori), en una trobada amb els 1000 millors cuiners del món i compartint tertúlies amb Premis Nobel i grans personalitats de la cuina com Ferran Adrià o Carme Ruscalleda.

El 2007, vàrem oferir un sopar al centre gastronòmic de casa Artusi de Forlipompoli i l'abril de 2009 vàrem anar a Roma a oferir cuinats tradicionals catalans.

Els reconeixements

Al llarg de la nostra trajectòria, se'ns ha reconegut el nostre treball a través de premis i distincions entre els que destaquem: 1999 se'ns atorga el premi **1er Salsafi d'Or** com a reconeixement a la nostra tasca vers la cuina tradicional. El 2001 el **Setrill de plata**.

El 2004, el **bolet d'Or** i l'últim reconeixement se'ns dona a l'acte d'agermanament entre **Casa Artusi d'Itàlia i la cuina d'August Escoffier**. Al llarg de la cerimònia, Francesc Anoro fou nomenat Deixeble d'August Escoffier, títol o distinció només atorgat a personalitats de l'entorn de la cuina tradicional.





El poble de **Sils** està situat a la comarca de la Selva, a uns 80 km de Barcelona, i uns 20 de Girona i Lloret de Mar.

Sils disposa d'una privilegiada situació pel que fa a comunicacions . L'autopista A-7, la N-II, i les C-253 i Gi-555 passen pel municipi, i l'Eix Transversal és a pocs quilòmetres. Aquesta xarxa de carreteres ha permès que Sils es trobi a prop de les capitals catalanes de Girona i Barcelona, així com molt proper a la Costa Brava.

Si voleu contactar amb nosaltres ho podeu fer a:
Pg. Sts Cosme i Damià, 2 , 17410 SILS.

T 972 16 80 00

info@lacuinaasils.com

www.lacuinaasils.com

