

RAMONA CLOSA, DE CAL JAUMET, REP EL PREMI NADAL DE GASTRONOMIA



El passat dia 30 de novembre va tenir lloc el lliurament dels Premis Nadal de Gastronomia a l'Hotel Barceló, de Barcelona. Una de les guardonades va ser la Ramona Closa, de Cal Jaumet de Torà, que va rebre el premi a tota una vida dedicada als fogons, guardó que li fou donat pel Director General de Turisme, Joan Carles Vilalta.

Aquests premis, organitzats per l'Institut Català de la Cuina, la Fundació Viure el Mediterrani i l'Associació de Cuiners i Rebosters de Barcelona, volen reconèixer i homenatjar l'esforç individual i col·lectiu per convertir Catalunya en un referent de qualitat alimentària i de riquesa culinària i humana.

El fet que d'entre els dotze guardonats estigués una persona ben coneguda del Llobregós, ens porta a visitar-la, a parlar amb ella i requerir-la perquè ens concedeixi aquesta entrevista per a la nostra revista, cosa que ella ha acceptat amb la seva dolcesa d'àvia amable.

Com valora aquest premi que reconeix la seva dedicació a tota una vida consagrada a aquest ofici?

Als meus 89 anys, què vol que li digui? La cuina ha estat sempre com si fos la meva casa i tota la meva vida. El premi aquest que m'han donat són coses que s'inventen ara. Per a mi l'important és poder fer el que sempre he fet entre els fogons de casa meva.

En la festa del lliurament dels premis va ser la que més aplaudiments va rebre. Què li sembla?

No tindrien una altra cosa que fer, oi que m'entén? Els aplaudiments els donen a tothom i... hi havia molta gent aquella

nit i fins i tot una xaranga que cantava corrandes...

A vostè li van cantar unes corrandes molt apropiades...

Vés! Coses d'aquella gent. Penso que venien de les Terres de l'Ebre i eren molt simpàtics. Ho feien molt bé. A tothom que rebia un premi, li cantaven unes coses que s'inventaven en aquell moment. Quan em van cantar a mi, fins i tot sabien la edat que tenia i d'on venia... Segur que s'ho tenien estudiat. Però el que més em va agradar va ser estar acompanyada per tota la meva família. Hi van venir tots.





Al llarg de la seva vida, segur que té moltes coses per explicar i moltes anècdotes...

Són moltes coses, sí. Recordo que per la Guerra, l'Hostal Jaumet el van convertir en caserna dels soldats i després vam haver de començar de nou. També recordo les persones importants que han passat per casa meva: el bisbe Tarancon, el President Macià quan jo era petita, el president Pujol, i molta gent que ara no recordo. Moltes vegades ve gent que em saluda i em coneixen perquè han passat per aquí altres vegades.

Encara s'està estones a la cuina...

Sempre hi ha coses per fer. M'agrada preparar les perdus i ensenyar a la gent nova els plats de sempre, com han de preparar l'ofegat de la Segarra i les faves a la catalana. Els plats de sempre m'agrada fer-los jo. La gent més jove fa les tonteries modernes que fan ara...

Han canviat molt les coses en tants anys, no?

Què vol que li digui... És normal que canviïn. Ara la gent viu més bé, es mouen més i viatgen més. Abans només viatjaven per necessitat, els traginers i els negociants, però no anaven tan atrafegats.

Com veu la crisi econòmica actual?

Vés! Sempre s'han passat etapes més bones i més dolentes. L'important és adaptar-se a cada moment, no estirar més el braç que la màniga. Encara que ara les passem més magres, les coses amb el temps canviaran i podran venir temps millors.

És vostè optimista...

Quan les coses es procuren fer bé, no tenen perquè anar malament. Jo, amb els meus anys he viscut de tot. I després d'una cosa en ve una altra.

L'Hostal Jaumet ja va per la quarta generació. Què li sembla?

Que hem treballat molt i hem hagut de fer molts canvis per a tirar endavant, però jo vull continuar amb l'esperit que em va ensenyar la mare i vull que els que vinguin endarrere també ho segueixin.

A quin esperit es refereix?

A la manera de treballar, de tractar els clients, d'adaptar-se als canvis que vagin venint i a agafar-se les coses bé. I que a la cuina les coses de sempre són les millors.

Moltes gràcies i enhorabona pel premi!

TERÀPIES MANUALS

"Recupera la SALUT i el BENESTAR"

- Kinesiologia Holística
- Drenatge Limfàtic
- Quiromassatge i massatge en estirament
- Flors de Bach
- Reflexoteràpia podal

Carme Alsina. Tel. 938698534 - 635661405. CALAF

HORES CONVINGUDES i també DOMICILIS



C/ Isidre Vilaró, 9 - 08280 CALAF
Tel. 93 868 13 20