

# Tiberis amb substància

*Un grup de gironins que treballen a Barcelona es troben cada primer dimarts de mes, des de la tardor del 1992, per sopar i fer tertúlia; ja fa un temps que, a més, hi conviden personalitats de la vida social, econòmica, cultural i política del país, i ara han resumit en un llibre algunes d'aquestes trobades*

TEXT **ALFONS PETIT**

Una de les motivacions inicials dels anomenats Sopars de Girona era que «senzillament un dels gironins iniciava una nova etapa professional a Barcelona i necessitava establir i ampliar contactes». Ho explica l'escriptor, professor i col·laborador de **Diari de Girona** Lluís Busquets i Grabulosa en el pròleg del llibre *Per sucra-hi pa! amb 26 tertulians d'excepció*, que ha escrit Enric Calzada i Salvadedra amb la col·laboració del mateix Busquets i que resumeix les trobades que els participants en aquells Sopars de Girona han mantingut durant els últims dos anys i escaig amb personalitats destacades de la vida política, social, econòmica i cultural del país. Personatges de la talla del president de la Generalitat, Artur Mas; de l'expresident Jordi Pujol; del líder d'ERC, Oriol Junqueras; del metge Miquel Vilardell; del president del Banc dels Aliments

de Barcelona, Antoni Sansalvadó; del cuiner Carles Gaig; de la cantant Marina Rossell; del cap executiu de *Nestlé Health Science*, Lluís Cantarell; de l'alcalde de Barcelona, Xavier Trias; de l'economista Joan Tugores; de l'expert en energia Mariano Marzo; de la consellera d'Educació, Irene Rigau; del doctor especialista en son Eduard Estivill; del periodista Martí Saballs, director adjunt d'*Expansión* i també col·laborador de **Diari de Girona**; del cavista Manuel Raventós; del representant de futbolistes Josep Maria Minguella; de l'artista Josep Maria Riera i Aragó; del poeta Carles Duarte (també col·laborador d'aquest diari)... I així fins a un total de 26 persones que han compartit taula amb els gironins que treballen a Barcelona que continuen assistint a aquests sopars amb tertúlia que van néixer la tardor de l'any 1992.

Al marge d'aquell interès per ampliar contactes d'un gironí en concret hi havia altres motius al darrere d'aquells primers sopars, els assistents als quals amb tota seguretat no imaginaven que la cosa s'acabaria allargant tant en el temps. «Diguem, senzillament, que una colla de gent de les comarques gironines que treballem a Barcelona un bon dia vam decidir trobar-nos a sopar el primer dimarts de cada

mes per mantenir una tertúlia a partir dels camps en què cadascú treballava». D'aquesta manera resumeix Lluís Busquets i Grabulosa l'origen d'aquests Sopars de Girona, que inicialment es feien al restaurant El-Dorado Petit i en els quals hi participaven una vintena de persones: «Periodistes, empresaris, polítics, professors, escriptors, industrials, treballadors de banca i un llarg etcètera». Busquets afegeix que «el sopar donava de si i vam haver de fer un pacte: res del que es parlés allà dins, per interessant o revulsiu que fos, es podia parlar en públic. Els periodistes van arufar el suny, però tothom va complir».

Al cap d'un temps, els sopars es van traslladar a l'Ateneu Barcelonès (alguns dels comensals acabarien regint l'entitat) i després a l'Hotel Catalònia, on hi havia problemes d'aparcament. Fins que l'empresari turístic olotí Gaspar Espuña, un dels habituals, «va proposar l'Hotel Plaza de Plaça d'Espanya. Ell gestionaria la qüestió de l'aparcament perquè la seva escola d'hostaleria hi feia les pràctiques de cuina. I quan la tingués muntada a l'Hotel Aimara, ens hi traslladaríem de pet». Busquets afegeix que «a l'Hotel Plaza hi deuríem anar poc més d'un any. Després, a l'hotel Alimara, ens hi hem trobat com a casa».



R



En el pròleg, el professor i escriptor també relata com han anat evolucionant aquests sopars: «Hem fet provatures diverses per mantenir viva la flama de les tertúlies-sopars. De vegades hem focalitzat la tertúlia per discutir un tema determinat; d'altres, els comenals han explicat els envitricolls de la respectiva professió als altres. Finalment vam decidir que convidaríem una persona coneguda per poder debatre amb ella circumstàncies diverses del moment actual». Quan es va posar en marxa aquesta fórmula també es va acordar que Enric Calzada i el mateix Lluís Busquets «podrien prendre nota del que s'hi deia i deixar-ne constància a la Xarxa». Segons Calzada, «va resultar que la lectura era tan polèmica com encomanadissa. S'acordà que els autors esmenessin el que creguessin convenient abans de digitalitzar-ho. I també els contertulians. La veritat és que uns i altres han esmenat poc. Així les coses, el recull havia d'acabar en un llibre. Un llibre que no amaga ni l'elenc dels privilegiats assistents a les tertúlies ni la llista de tots els convidats».

Aquests darrers ja han estat esmentats en l'inici d'aquest reportatge; pel que fa als tertulians, són una trentena llarga de gironins que treballen a Barcelona, i entre els quals hi ha, com passava quan van néixer aquests Sopars de Girona, periodistes, empresaris, polítics, professors, escriptors, industrials, treballadors de banca i un llarg etcètera: Maria Abellana, Miquel Alsius, Josep Maria Bordas, Lluís Busquets, Arcadi Calzada, Enric Calzada, Carles Casacuberta, Miquel Casellas, Carme Cassà, Gaspar Espuña, Josep Cortada, Xavier Ferrer, Ricard Font, Pere Gelis, Enric Grabulosa, Antonio Guitart, Joan Hortalà, Carles Llorens, Jordi Martinell, Ramon Massagué, Pere Montalà, Elisenda Paluzié, Albert Parés, Maria Teresa Puig, Maria Carme Raset, Quim Roca, Jordi Roche, Ramon Rovira, Fina Soto, Pere Joan Sureda, Joan Torrent, Josep Trias, Francesc Xavier Ventura i Rosa Vilavella. Hi predominen els nascuts a Girona i a Olot, però també n'hi ha de molts altres municipis gironins, de La Tallada d'Empordà a Vilallonga de Ter, passant per Sant Martí de Llémena, Figueres, Sils, Torroella de Montgrí, Llívia, Sant Feliu de Guíxols, Palafrugell i Banyoles, per citar-ne alguns.

L'encarregat de resumir el contingut d'aquelles tertúlies i editar-lo ara en forma de llibre ha estat Enric Calzada, enginyer de telecomunicacions que treballa a «la Caixa» on, segons ell mateix explica, impulsa «la incorporació i ús de les noves tecnologies des del Servei d'Estudis». Calzada assegura que «el llibre té perles escampades arreu», tant pel que fa a les opinions expressades pels participants en les ter-



FOTOS:

► **Sobre aquestes línies, la portada del llibre Per sucari-hi pa! amb 26 tertulians d'excepció, d'Enric Calzada, amb la col·laboració de Lluís Busquets.**

**1. Oriol Junqueras mostra la litografia de Domènec Fita amb què va ser obsequiat.**

**2. Fotografia dels assistents al sopar amb el president de la Generalitat, Artur Mas.**

**3. L'expresident Jordi Pujol també es va retratar amb els gironins que van ser presents en el seu sopar-tertúlia.**

**4. El doctor especialista en son Eduard Estivill -al centre- ha estat un altre dels convidats.**

**5. La taula del sopar en què va participar la consellera d'Educació, Irene Rigau.**

**(Imatges extretes del llibre Per sucari-hi pa!...)**

túlies, com per les dades i informacions objectives que s'hi han anat proporcionant. Amb el valor afegit de la diversitat de matèries tractades.

Alguns exemples d'aquestes «perles» de què parla Calzada podrien ser frases com «Espanya té un problema: tenir 13 autonomies que cobren i només 4 que paguen. I aquestes 13 que cobren tenen més població que les 4 que paguen i per tant poden dominar la situació» (Jordi Vilajoana, exconseller de Cultura); «El 30% de la població mundial consumeix el 80% de tota l'energia primària. De sobte, el 70% restant es desperta. Què hem de fer? Cal ser resilient. És a dir, cal preparar-se per poder-s'hi enfrontar i respondre...» (Mariano Marzo, expert en recursos energètics); «Quina és la millor postura per dormir? La pitjor, panxa amunt...» (Eduard Estivill, especialista en son); «A Catalunya hi ha 190.000 llars sense cap ingrés» (Antoni Sansalvadó, president del Banc dels Aliments de Barcelona); «A Madrid ens creuen més forts del que som i tenen més por del que nosaltres pensem» (Jordi Pujol, expresident de la Generalitat); «Molts metges treballen a la sanitat pública, a la mútua i a la privada. És que estan mal pagats? La resposta és taxativa, Sí, sí. I molt mal pagats!» (Miquel Vi-

lardell, president del Col·legi de Metges de Barcelona); «La primera errada va ser fer una unió monetària sense cap mena d'integració política. La segona errada va ser creure que l'espai monetari integrat es faria automàticament» (Joan Tugores, economista, exrector de la Universitat de Barcelona); «Roca i Herrero de Miñón haurien d'insistir més a dir que la consulta cap en la Constitució» (Muriel Casals, presidenta d'Òmnium Cultural); «La família no pot abdicar de l'autoritat i traspasar-la a l'escola. L'educació ha de començar per casa (Irene Rigau, consellera d'Educació); «El futur no rau només en l'economia. Ni en les grans empreses. De diners, n'hi ha. Són el més fàcil d'aconseguir. Els europeus encara pensem que la nostra capacitat intel·lectual assolirà canviar les coses, però hi ha qui es malfia de nosaltres. El que és important és l'eficiència i l'eficàcia en la vida de cada dia» (Lluís Cantarell, president de Nestlé Health Science); «Desenganyem-nos, no hi haurà cap confabulació internacional a favor nostre» (Oriol Junqueras, líder d'ERC); o «L'excel·lència culinària vindria dels bons cuiners que investiguen i basen en la simplicitat qualsevol sofisticació» (Carles Gaig, cuiner).

També deuen ser autèntiques «perles», tot i que els lectors no tenen l'oportunitat de comprovar-ho, alguns (o molts) dels plats i els vins (i caves) servits en aquests tiberis-tertúlia, que Enric Calzada va detallant en cada cas per deixar clara la idea de la convocatòria: una conversa amable sobre temes d'interès al voltant d'una taula ben proveïda. Així, els assistents a aquests Sopars de Girona (que normalment comencen a les nou de la nit i s'allarguen fins a mitjanit) han tastat elaboracions com saltat de bolets amb tòfona negra, crema de carxofes amb carxofa arrebossada i cloïsses, rap a l'all cremat, gaspatxo amb poma i llagostins, raviolis de botifarra negra i bolets amb salsa de fines herbes, melós de vedella amb cremós de moniato, hamburguesa d'au i foie amb poma al rom, premsat de xai de llet amb puré rústic i salsa de farigola, sopa de fruits vermells i llet mengada, bomba de xocolata i fruita de la passió, crema catalana amb gelat de plàtan i rom, mousse de canyella i pa de pessic de figues...

El llibre està il·lustrat a més amb algunes imatges dels diferents sopars que s'hi ressenyen: hi ha fotografies dels assistents encara asseguts a taula, d'altres de grup abans o després de la trobada, i també del moment en què els convidats reben un obsequi per la seva presència, habitualment un quadre (litografies d'artistes com Subirachs, Domènec Fita, Lluís Roura, Aguilar Moré, Perpiñà, ...). ►

