



PACO ALONSO

*

LAUDATIO

per

Juli Peretó i Magraner

Dissabte 3 de febrer de 2024

Altesa Reial Virreina de Nàpols i Sicília,
Vicepresident primer d'escala i cinquè d'Alemanya,
Santedat,
Primer ministre de la Bretanya francesa,
Cap menor de l'estat de la defensa,
Presidenta de la judicatura general de l'estat,
Padrins i laudadors dels futurs Doctors,
Degà de la Facultat d'Anarcosindicalisme,
Degana de la Facultat de Santeria,
Autoritats acadèmiques i membres del claustre universitari,
Amigues i amics,
Senyores i senyors,
Membres de ple dret de l'esmorzar tradicional,
Homínids com a concepte general bàsic,

Xe tu, en dos paraules: Bon Dia!

Comence expressant el meu agraïment per l'honor de participar en aquest acte i, en particular, per encomanar-me la *laudatio* de l'amic Paco Alonso. És, ahora, un gran compromís haver de resumir en pocs minuts els mèrits pels quals el senyor Paco es mereix aquest *doctorat esmorzaris causa*.

Els que em coneixen ja saben que no soc ningú sense eixe barbut del segle XIX anomenat Charles Darwin, Charlie per a la família. Així que sempre m'ho apanye per invocar-lo i inicié el discursset amb una citació del seu famós llibre d'aventures *El viatge del Beagle* (ara que ens podem felicitar perquè acaba d'aparèixer, fa a penes dos mesos, la primera traducció íntegra al català):

Quan era a Port Desire, a la Patagònia, el Sr. Martens va abatre un estruç d'un tret; quan el vaig examinar, de forma inexplicable, vaig oblidar per un moment, tot l'assumpte dels [estranyes estruços] petites [com els anomenaven els gauchos], i em vaig pensar que era un ocell que no havia crescut de la forma habitual. El vam coure i ens el vam menjar abans que em retornés la memòria. Afortunadament, vam poder conservar-ne el cap, coll, potes, ales i moltes de

les plomes més llargues, i una gran porció de pell, i amb aquestes parts vam poder reconstruir un espècimen quasi perfecte que ara s'exhibeix al museu de la Societat Zoològica. El senyor Gould, al descriure aquesta nova espècie, m'ha fet l'honor de posar-li el meu nom.

Vet aquí l'actitud quan som capaços de devorar amb gana el nostre objecte d'estudi: el mateix que ens estimula els cinc sentits i satisfà l'apetit, ens espavila i alimenta les neurones. Crec que aquesta és una bona definició del nostre homenatjat.

Paco Alonso, el fill de Lidia i Pepe, amos del restaurant Verdemar a El Grau, matriculat en carreres d'història i magisteri, disc-jockey i animador de la festa, periodista de soca-rel, agitador gastronòmic, altaveu de les dietes ben nostres, infatigable escrutador de les arrels més fondes del que bevem i mengem, flagell de la coentor i la mediocritat, comboiant creatiu i incansable, i cristo! per què no dir-ho? ferm lluitador contra els nivells de triglicèrids i colesterol...

Si hagués de relatar tot el que fa este home, no arribaríem ni a l'hora del berenar i ací hem vingut a esmorzar. Per això: per Darwin! implore la vostra indulgència i vos resumiré només algunes de les coses remarcables que justifiquen de sobres l'honor que el Sr. Paco rep hui. Comencem per l'ofici que ajuda a la subsistència de la seua sacrificada família, Olga i els fills Francesc i Raimon. Paco és periodista de la televisió pública espanyola i trau el nas quasi cada dia per l'informatiu local i, de quan en quan, per l'estatal. No remarcaré ací eixa faceta del matat que es mou amunt i avall del País Valencià darrere d'allò que els seus *kefes* consideren noticable. Vull recordar, no obstant, la sèrie "Parar taula" (emesa entre 1998 i 2003) i els 50 episodis de "Somos dieta mediterránea", que en 2013 i 2017 va repassar aspectes bàsics del nostre menjar i beure, amb contínues referències a qüestions culturals i científiques.

Com a escriptor gastronòmic trobareu el Paco més incontenible, àcid com la llima i picant com el vitet, en la sèrie de (si no m'he equivocat comptant-los) 330 articles en La Vanguardia publicats des de 2016. Però si sumàrem la resta de col·laboracions en altres mitjans, fàcilment arribaríem als 700 articles. De la quasi dotzena de llibres que té, vull destacar que la lectura de "La cuina de les comtesses" –una obra que s'alimenta de la saviesa popular de les dones cuineres de La Safor– ens mostra el que pot ser la millor literatura gastronòmica de Paco Alonso i que el connecta amb la bona tradició de la gent que cuina el que escriu i escriu el que cuina –tradició, per cert, a la que no pertany en Charlie que només sabia bullir arròs.

Moltes vegades, amics forasters –però amb bona intenció–, m'han posat en un compromís greu amb la pregunta "on podem menjar una bona paella?". Fins que vaig conèixer Wikipaella i simplement els passe el *link* per a que s'apanyen. Amb Guillermo Navarro i José Maza, Paco porta 10 anys desplegant una de les més grans obres de misericòrdia que s'han fet en este país: guiar-nos pel mar de la "turistificació" més salvatge i insana cap als destins gastronòmicament fiables on poder tastar no ja una paella de confiança sinó un digne arròs a la valenciana, per usar la seua terminologia. Trobareu més de 360 restaurants de tot el món, entre distincions de diverses categories i culleres de fusta.

Josep Pla remarcava que "la vertadera gràcia d'una paella a punt és que els grans d'arròs que la componen quedin secs, individuals i separats. La paella no és un plat pastat, sinó un plat grenyal. És la qualitat del gra d'arròs tant com el seu acompanyament, o més, el que assegura la incitació del plat." Cosa que, com a Paco li agrada recordar, fa dir també al gran poeta de La Drova Josep Piera que l'arròs queda al punt quan és "cuit, sencer, eixut i solt". Però, alto! Paco és tan enemic de l'arròs empastrat com d'escopinyar uns quants grans del cereal enmig de la paella, una moda vil que ens assota des de les xarxes socials.

A més de tot això, ell també vol incidir en l'aspecte social i cultural de la paella –i les seues facetes de solidaritat, respecte i hospitalitat–, alhora que rebutja qualsevol recepta canònica i fixa. Wikipaella també va fer aquell estudi pioner de les estadístiques d'ingredients (idea que alguns acadèmics desvergonyits s'han apropiat després). I –en un gir del guió només inesperat per als talibans de la paella– ens acaben d'oferir aquest valent i meravellós recull de les "20 paelles ocultes". En resum, Wikipaella és molt més que una guia i ens permet gaudir de la paella d'una manera més neuronal i menys visceral.

I acabe amb una altra marca de la casa Alonso, del meu amic, company i guia de mercat, el Paco a la Naranja de les xarxes socials, un invent d'un indubtable èxit i ressò popular: "La cultura del almuerzo". Com tot el que fa, és una idea boja però després és el comboi col·lectiu, de persones i empreses, el que és capaç de contagiar tot el món i donar com a resultat un activisme que rega a manta el teixit social. Geolocalitzar centenars de llocs fiables per anar a esmorzar i distingir cada any amb el Cacau d'or els locals de més confiança és de nou un gran servei social. Conceptes gloriosos com el gasto, el figatell, les coques o el cremaet tornen a formar part del nostre imaginari col·lectiu, més enllà d'on havien quedat confinats en l'espai i congelats en el temps. Ara són patrimoni sensorial de tots i Paco n'és el principal culpable.

Diu el nostre nou doctor: "Em confesse malalt de la cuina en tots els seus aspectes. No ho puc evitar, m'encanta cuinar, menjar i veure com cuinen. Gaudesc escrivint sobre el rebost mediterrani. Existeix res millor per a conversar en aquesta terra?". Jo només afegiria que quan ell parla de menjar, en realitat, parla d'amor.

Enhorabona, Paco, i moltes gràcies.