

PARANT TAULA 2019 **Exposició col·lectiva de vaixelles**

De l'11 d'octubre de 2019 al 26 de gener de 2020
Terracotta Museu: Sala d'exposicions temporals
La Bisbal d'Empordà

El Projecte:

Al 2014 la mostra de ceràmica i gastronomia de la Bisbal, "Tastaolletes", va organitzar com a activitat paral·lela una exposició col·lectiva de vaixelles de la marca "Ceràmica de la Bisbal" al Castell Palau. Una iniciativa de difusió i de promoció de la ceràmica local que va ser possible gràcies a la col·laboració entre l'Ajuntament i l'Associació de Ceramistes de la ciutat, i que s'ha anat mantenint i potenciant al llarg de les seves edicions.

L'any 2018 el Terracotta Museu se sumava a aquesta iniciativa acollint a les seves instal·lacions l'exposició de vaixelles, la qual va passar a denominar-se "Parant taula".

L'èxit d'aquest canvi d'ubicació i de nomenclatura va propiciar, alhora, una reformulació de l'esdeveniment, el qual l'any 2019 va seguir creixent i proposant novetats destacades, tot cercant nous col·laboradors, i fent passos endavant per tal d'esdevenir un autèntic espai de confluència entre la ceràmica i la gastronomia. La voluntat fou posar en valor el treball dels artesans ceramistes de la Bisbal i la seva gran qualitat, així com donar a conèixer les possibilitats de la ceràmica feta a casa nostra tant al públic en general com també als professionals del món de l'hostaleria.

Fruit d'aquest interès, l'edició 2019 del Parant Taula va comptar amb el suport del col·lectiu "Cuina de l'Empordanet", el qual aplega un ampli grup de professionals de la cuina i de la restauració de casa nostra, per tal d'aportar una nova mirada des de la gastronomia. En un mateix espai, doncs, es varen reunir dues de les tradicions més emblemàtiques de l'Empordanet: una gastronomia nostrada i de qualitat realitzada amb els excel·lents productes del territori, i un ofici tradicional i emblemàtic com el del ceramista, que cada dia es troba amb un millor estat de salut gràcies a la innovació i la recerca constant dels seus artesans.

El resultat, una proposta extraordinària i sense precedents: 20 vaixelles de 20 ceramistes diferents, per a 20 cuiners amb 20 propostes culinàries, cadascuna pensada i adaptada al seu recipient. Continent i contingut plegats formant un tot indèstriable tot cercant l'excel·lència.

Altres novetats de la passada edició del "Parant Taula" foren l'ampliació de la seva temporalitat en exposició (tres mesos i mig, de l'11 d'octubre de 2019 al 26 de gener de 2020), així com la millora de l'espai on fou instal·lada, tot prestigiant la mostra ubicant-la en el principal espai expositiu del Terracotta Museu: la "Sala d'exposicions temporals", un espai amb una superfície de gairebé 180 m2 i on d'habitudo es programen exposicions dedicades a mostrar l'obra de destacats ceramistes (locals o nacionals) i de reconeguda trajectòria.



**TERRACOTTA
MUSEU
LA BISBAL
D'EMPORDÀ**

Finalment, també cal destacar que per primer cop haurà quedat un testimoni físic permanent del “Parant taula” amb l’edició d’una publicació-catàleg que mostra totes les vaixelles de l’exposició i els plats creats expressament per a l’ocasió. La publicació forma part de la col·lecció “Catàlegs del Terracotta Museu” i fou presentada a principis d’aquest any, concretament el 12 de gener.

Els plats de cada restaurant (amb la vaixel·la consegüent) foren presentats durant l’acte d’inauguració de la mostra, i els assistents varen tenir l’oportunitat de degustar-los en una gran festa col·lectiva. Per un mòdic preu de 3€, els presents, a més de poder tastar la menja (maridada amb un bon vi de l’Empordà), adquirien el plat on aquesta era servida.

Els Protagonistes:

L’Associació de Ceramistes de la Bisbal és l’entitat que agrupa empreses subministradores i manufactureres, ceramistes professionals i amateurs, col·leccionistes, professors i persones que tenen la ceràmica com a nexa d’unió la ceràmica de la Bisbal i rodalies. El seu objectiu principal és promoure, coordinar i intensificar els esforços comuns per a l’estudi, la pràctica, la millora de la qualitat i la difusió de la ceràmica de casa nostra en l’àmbit comarcal, nacional i internacional.

La “Cuina de l’Empordanet” és un col·lectiu gastronòmic que agrupa un ampli grup de professionals de la cuina i de la restauració que porta molts anys treballant en la difusió de la cuina del Baix Empordà. Es va crear al 1995 gràcies a l’impuls dels restauradors que organitzaven des del 1983 les mostres gastronòmiques de “la Cuina de l’Empordanet”. Tots ells treballen des d’aleshores en la millora i la difusió de la cuina del nostre rodal, cada dia i a tothora, individual i col·lectivament. Una cuina que es fonamenta en l’ús del producte de proximitat, de temporada, tractat acuradament i amb seny; cuina empordanesa renovada, amb gran personalitat; una fusió entre el tradicional i l’avantguarda, sempre conservant les seves arrels culinàries.

La marca “Ceràmica de la Bisbal” és un distintiu d’origen protegit a nivell de la Unió Europea que serveix per individualitzar, personalitzar i reconèixer els productes ceràmics elaborats a la Bisbal i als pobles del seu entorn. Aquesta marca, garant d’autenticitat, és gravada o marcada pels productors locals en qualsevol tipus de producte ceràmic (artístic i decoratiu, terrissa, rajoleria, material de bòbila, revestiments i paviments). Un Consell Regulador, integrat per representants municipals i empresarials, és qui vetlla pel bon ús de la marca i pel foment de la qualitat dels productes emparats per aquest distintiu.

Les Parelles:

Cada ceramista es va aparellar amb un restaurador per mitja d’un sorteig que es va realitzar just abans de la roda de premsa de presentació del projecte. Així, fou l’atzar qui s’encarregà de crear les noves coneixences i apropaments. Tanmateix, són dos sectors que ja tenen un coneixement previ, doncs una part dels restauradors de la “Cuina de l’Empordanet” ja fa temps que utilitzen “Ceràmica de la Bisbal”, i que treballen amb terrissers locals. Sens dubte, aquesta iniciativa ha permès retrobar i enfortir els lligams entre ambdós col·lectius.



**TERRACOTTA
MUSEU
LA BISBAL
D'EMPORDÀ**