

Sílvia Culell aposta per un nou vermut inspirat en la Patum: «Vidalba»

La beguda està feta de 17 herbes aromàtiques de la comarca del Berguedà



La sommelier Sílvia Culell (a la dreta) és la creadora del nou vermut patumaire. | Ermínia Altarriba

La Patum és una festa que es viu amb tots els sentits, una celebració que s'identifica per les cançons de les seves melodies, però que també es reconeix per l'olor de pólvora a plaça. I, és clar, també té sabors: El de la barreja o uns pinxos al Vall després d'hores de passacarrers. Però també el del vermut de després de la Patum de Lluïment.

La periodista i sommelier Sílvia Culell és justament la responsable d'una de les novetats pel que fa als sabors de l'hora del vermut en aquesta Patum. Culell ha creat "Vidalba", un vermut de Patum que es pot comprar en botigues especialitzades i tastar en restaurants i bars de la capital berguedana. El nom de la nova beguda és una referència directa als Plens, la comparsa més universal de totes, la més coneguda i, probablement, la imatge amb què fora de Berga millor reconeixen la Patum. La beguda està feta d'herbes aromàtiques, concretament de 17. Una d'elles el donzell, imprescindible en el vermut. Però també la sajolida, coneguda com "l'herba de les àvies"; el te de roca i el saüc, un arbust amb què també es fan instruments" i que recorda l'element musical imprescindible de la festa; totes elles herbes que es poden trobar al Berguedà.

D'entrada se n'han fet 300 unitats, però abans de Patum ja escassejaven i se n'havien encarregat més. Culell explica que "al **Regió7** em van encarregar un article sobre begudes de Patum, i em vaig adonar que més enllà de la barreja o el mau-mau no n'hi ha gaires". A partir d'aquell

moment, se li va ocórrer afegir-hi una altra beguda: un vermut.

Una beguda per consumir tot l'any

Des de l'any 2016, Sílvia Culell fa tastos de vins en un pis de la plaça de Sant Pere. "Sempre he volgut ser partícip de la Patum, de la millor manera que podia, vaig participar-hi com a periodista i ara com a sommelier també creia que hi podia afegir quelcom", diu Culell. "No m'imagino que sigui una beguda que els patumaires duguin al salt, però sí que es consumeixi tot l'any amb aquest trasfons de Patum", afirma.

El procés per realitzar la recepta va ser complex. Culell va agafar la recepta tradicional de vermut i va parlar amb el biòleg Pere Aymerich per intentar que portés herbes aromàtiques de la comarca. Finalment, ho va aconseguir. "Porta el nom de "Vidalba" però aquesta herba no la porta, perquè no és aromàtica i no hi afegia res en concret, he volgut ser molt sincera en aquest sentit", comenta.

"Vidalba" es pot trobar a Vins Simón, Milvins, Casa Madriles i Dolceria Pujol. A banda, n'hi ha als principals bars del centre urbà de Berga: a La Guita, la Barana, el Kènia, La Barana, La Lluna, La Crépe, El Kóm, Cal Negre, o el Terra. També es pot trobar a l'Estany Clar i la Cabana.