

Barcelona, capital gastronòmica de Catalunya	/2
A peu de carrer	/3
Literatura de sabors	/4
Esclat de ritmes, imatges i aromes	/4
Cursos per a aprendre i concursos per a superar-se	/5
Punt de reunió per a professionals i públic en general	/5
Turisme gastronòmic en plena expansió	/6
Una de les millors cuines del món	/7
Projecte ALÍCIA	/8
Barcelona, símbol de la cuina mediterrània	/9
Productes frescos i elaborats	/9
Els beneficis de la dieta mediterrània	/9
Un estil de vida propi	/10
Bona oferta i prestigi	/10
La restauració com a motor econòmic	/11
Menjar com a activitat de lleure	/11
Activitat firal	/12
La gastronomia com a potencial turístic	/13
Barcelona, 600 anys de cultura gastronòmica	/14
La primera cuina d'èxit: la medieval	/14
La fusió amb els «nous» productes americans	/15
Aparició de les fondes	/16
Cuina exquisida i burgesa	/17
El fet gastronòmic: antropologia i cultura	/18
Barcelona, any de l'alimentació, la cuina i la gastronomia	/20



Barcelona, capital gastronòmica de Catalunya

La capital de Catalunya, referència gastronòmica de primer ordre, organitza l'Any de l'Alimentació, la Cuina i la Gastronomia. Del març del 2005 al març del 2006, la ciutat celebrarà sis-cents anys de cultura gastronòmica amb més d'un centenar d'activitats, entre les quals hi haurà fires i salons del sector, cicles de cinema i de música, congressos, simposis internacionals, itineraris gastronòmics, publicacions de llibres amb els restaurants de la ciutat, mostres al carrer i als mercats, tasts de vins i caves, festes populars, concursos de cuiners, una exposició de literatura gastronòmica i també la creació de menús especials.

Tota aquesta agenda d'actes s'anirà desgranant durant un any en diferents espais de la ciutat, des del recinte de Fira de Barcelona fins als populars mercats municipals, passant pels diferents restaurants de la ciutat, les platges del Port Olímpic o els escenaris del Festival Sònar. La diversitat de l'oferta, amb actes literaris, musicals, culinaris, cinematogràfics o de lleure, com ara una ruta gourmet per Ciutat Vella, tasts de vins, cafè i xocolata, fa que la iniciativa s'adreci a un públic molt ampli. Tot està pensat perquè, tant els barcelonins —petits i grans— com els milions de visitants que cada any arriben a la ciutat, puguin entretenir-se i llepar-se els dits gaudint de la cultura culinària de la capital de Catalunya.

■ Els actes culinaris, literaris, cinematogràfics, musicals i de lleure se celebraran per tota ciutat

■ Barcelona acollirà més d'un centenar d'activitats sobre gastronomia catalana



A peu de carrer

Les activitats que s'espera que tinguin més participació ciutadana són les que es faran en carrers i places de la ciutat, com la mostra de cuina i vins que organitzarà el Gremi de Restaurants. Barcelona, anomenada sovint capital de la pau, també ha volgut convidar cuiners d'arreu de Catalunya i del món, especialment de l'arc mediterrani, els quals posaran en comú «el gust per la pau». Aquests actes al carrer seran oberts a tots els gustos —mai més ben dit—, amb l'organització de tasts d'oli, fruita o vi.

Les mostres de cuina als mercats estaran molt relacionades amb la tradició culinària més arrelada al poble de Catalunya. Tan cert és això que s'ha pensat distribuir-les d'acord amb cada territori i temporada. Per exemple, començaran pel març amb el porc d'Osona i la tòfona; el maig girarà entorn de l'Aplec del Cargol; el juliol serà el mes de la cuina de les Terres de l'Ebre; el setembre, el de les del Berguedà, amb els bolets com a grans estrelles; l'octubre posarà l'èmfasi en la cuina de la Barceloneta; el novembre serà dedicat al xató; el gener, a la xicoia; el febrer, al calçot, i així fins a completar tot aquest any gastronòmic.

La multiculturalitat, tan present a Barcelona i a Catalunya avui dia, també hi serà representada, ja que els mercats mostraran les diferents cuines ètniques del món, amb demostracions i degustacions de cuina. Tot això es farà sense oblidar les tradicions culinàries més arrelades a Catalunya. En aquest sentit, els mercats organitzaran concursos de truites i de ranxo popular per Dijous Gras. També es donarà protagonisme al bacallà per Quaresma; a la mona de xocolata per Pasqua, amb una gran festa al Portal de la Pau; al cava, amb una espectacular obertura de mil ampolles alhora a l'avinguda de la Reina Maria Cristina i una mostra al Port Vell; als canelons i a la carn rostida de sempre, en un intent per recuperar els grans dinars de festa major, aquesta vegada, per la Mercè. Finalment, seguint aquest esperit d'apropament a la cuina popular, s'organitzaran rutes de tapes, amb un concurs de qualitat i una ruta gourmet per Ciutat Vella.

■ **Cuiners de tot el món mostraran la gastronomia de la pau**

■ **Els cargols, els calçots, la mona o el cava conviuran amb la cuina més multiètnica**

■ **Més d'un miler d'ampolles de cava català s'obriran alhora a Montjuïc la nit de Sant Joan**



Literatura de sabors

El calendari d'activitats de l'Any de l'Alimentació, la Cuina i la Gastronomia comprèn un atractiu apartat dedicat a la literatura gastronòmica. El Palau Robert serà l'escenari del muntatge d'una exposició de llibres de cuina, un gènere que ha esdevingut moda a Catalunya arran de l'èxit internacional de cuiners com Ferran Adrià o dels nombrosos programes gastronòmics de la televisió.

Així mateix és previst de publicar un recull de cuina contemporània i de restaurants de la capital de Catalunya. Per a acabar de completar aquesta atractiva oferta literària, s'organitzarà la Fira de Llibres de Cuina.

Esclat de ritmes, imatges i aromes

La música i el cinema també es fusionaran amb la cuina. El Port Olímpic serà l'escenari d'una mostra gastronòmica amb els sabors de la Mediterrània, en la qual participaran els restaurants, que tindrà un rerefons musical. El Festival Sònar s'apuntarà a la cita i dedicarà part de la seva programació a la nova cuina. El setè art també hi serà present, perquè la Filmoteca de la Generalitat de Catalunya acollirà una setmana dedicada a la gastronomia.

L'art del disseny, tan present en una ciutat com Barcelona, aportarà el seu gra de sorra a la celebració amb l'elaboració d'un calendari especial, on hi haurà marcades les festes gastronòmiques anuals de Catalunya amb el corresponent programa d'activitats. I, als qui després de tants actes i festes vulguin recobrar les forces, sempre els restarà l'opció de participar en les degustacions del Fòrum Cultural del Cafè, una oferta que serà la delícia dels més cafeters.

■ **Una exposició i una fira de llibres de cuina s'encarregaran del toc literari**

■ **El Festival Sònar i la Filmoteca de la Generalitat acolliran cicles de música i cinema gastronòmics**



Cursos per a aprendre i concursos per a superar-se

Formar, aprendre i demostrar. Amb aquests tres termes es pot resumir l'esperit de l'ample programa de cursos i concursos que tindran lloc entre el març del 2005 i el març del 2006 a Barcelona. Al Mercat de la Boqueria i a les escoles es durà a terme una campanya amb tallers interactius de cuina per a nens i nenes. La cultura gastronòmica de Catalunya s'obrirà als estudiants estrangers d'Erasmus, els quals també tindran l'oportunitat d'aprofundir-hi.

Per a les empreses, s'ha pensat fer una campanya de formació a través de l'experiència de la cuina, i, per als cuiners professionals, s'ha organitzat un concurs d'àmbit estatal per a escollir el millor cuiner de l'any. L'objectiu del certamen, que se celebrarà a Fira de Barcelona, serà promocionar aquesta professió. Els més joves, però, també podran demostrar els seus coneixements en un altre concurs a les escoles d'hostaleria. I, per descansar de tanta activitat, tothom qui vulgui podrà satisfer el seu paladar degustant algun dels menús que elaboraran els restaurants per a aquesta ocasió.

Punt de reunió per a professionals i públic en general

Fira de Barcelona rebrà la visita dels participants en el Saló Barcelona Degusta, dedicat als petits productors i obert als consumidors. En una dimensió molt més àmplia, Alimentària tornarà a la ciutat el març del 2006 per continuar consolidant-se un any més com a líder del sector.

També és previst de celebrar el Saló de la Xocolata a les instal·lacions del Fòrum, adreçat al gran públic, que oferirà conferències i tallers d'escultura, pintura i cinema. Finalment l'Institut d'Estudis de la Mediterrània muntarà un simposi sobre el patrimoni gastronòmic mediterrani, entre el qual destacarà el de Catalunya.

■ **Els cuiners competiran en un concurs per veure qui és el millor**

■ **Els restaurants elaboraran menús especials**

■ **Noves cites per al públic i professionals: Saló Barcelona Degusta i Saló de la Xocolata**



Turisme gastronòmic en plena expansió

La idea de la campanya sorgeix arran del gran potencial culinari que té i ha tingut Barcelona, el qual s'ha convertit en un dels seus reclams turístics, juntament amb Gaudí, el gòtic civil, el modernisme, les runes recuperades del Born i les obres de Picasso, Miró o Tàpies. La gastronomia ha esdevingut també un dels cada vegada més importants motors econòmics de la capital de Catalunya. No en va el Saló Internacional de l'Alimentació i les Begudes, en la ja popular Alimentària, amb 4.300 empreses de seixanta països i 150.000 visitants, es convertí l'any 2004 en el segon saló mundial del sector, en sobrepassar les xifres de la fira francesa Sial. Segons un estudi de l'equip de recerca AQR de la Universitat de Barcelona, més d'un 30% de les despeses que els turistes fan a la ciutat catalana es canalitza a través de l'oferta gastronòmica. De fet, en el 2001 el turisme va tenir un impacte aproximat de 835 milions d'euros en el camp de la restauració.

I al turista li agrada gaudir de l'àmplia gamma de possibilitats culinàries que li ofereixen els més de 10.000 establiments amb llicència que hi ha a la ciutat (l'Eixample concentra un 23% dels locals i Ciutat Vella, un 16%). Tant és així que la varietat d'opcions de la cuina de Barcelona, expressada en infinitat de fórmules i categories, ha condicionat positivament la valoració que els turistes han fet del seu pas per la ciutat (un 7,8 sobre 10). El visitant puntua amb un notable alt (7,6) la relació qualitat-preu en la variada oferta gastronòmica de la capital de Catalunya, probablement la millor del món. El binomi turisme-gastronomia és una evidència en els principals pols d'atracció turística de Barcelona. El mercat de la Boqueria n'és una prova irrefutable, amb més de 2.500 visites diàries de turistes, xifra que l'equipara a les rebudes al Museu Picasso.

■ **Els turistes inverteixen més d'un 30% de les despeses en gastronomia**

■ **El visitant puntua amb un notable alt la relació qualitat-preu de la gastronomia barcelonina**



Una de les millors cuines del món

Com a principal rostre visible de Catalunya al món, Barcelona exemplifica la tradició i la riquesa gastronòmica d'un país que, durant molts segles, ha estat terra de pas i s'ha amarat de la càrrega cultural de civilitzacions diverses. La capital catalana, cap i casal de Catalunya, combina el pòsit cultural de més de dos mil anys d'història i el bagatge antropològic que això significa amb l'excel·lent qualitat dels seus nous professionals de la cuina, els quals han contribuït, per exemple, a la fita que Barcelona esdevingués l'any 2002 la primera ciutat gormanda no francesa. Aquest és un reconeixement que, d'una manera pràctica, ja fan explícitament altres agents d'influència en el sector, com la *Guia Michelin*, que distingeix la ciutat amb un total de nou estrelles.

Actualment Catalunya gaudeix del privilegi de conèixer amb alguns dels millors cuiners creatius del món. En aquest sentit, en els darrers mesos han sovintejat els reconeixements mediàtics dels cuiners catalans. Ferran Adrià, per exemple, ha figurat en la portada dels suplementos dels diaris *The New York Times* i *Le Monde*, i ha estat escollit una de les cent persones més influents del món per la revista *Time*. Els noms de Santi Santamaria, Fermí Puig, Carles Gaig, Carme Ruscalleda o Sergi Arola, per esmentar-ne alguns, gaudeixen d'una gran projecció mediàtica i una excel·lent acceptació professional. Aquest posicionament i aquest reconeixement neixen també gràcies a la consistència de la cuina de Catalunya pel que fa als segles de tradició i a la predisposició per l'avantguarda, cosa que l'emmarca entre les millors cuines d'Europa.

Per això Barcelona i Catalunya han decidit acostar-se durant un any al fet culinari, a la gastronomia. Amb l'Any de l'Alimentació, la Cuina i la Gastronomia no solament homenatgen la rica tradició culinària catalana, sinó també la capacitat que té aquesta d'integrar i d'obrir nous horitzons. Es tracta, doncs, d'una campanya transversal, que engloba el fet gastronòmic, la cuina i l'alimentació i que, en aquest sentit, abraça tots els àmbits del procés alimentari, des dels mercats fins a l'elaboració del plat i la corresponent degustació; una iniciativa que ha de tenir continuïtat en el temps, paral·lelament a l'evolució dels fogons de Catalunya.

■ **Barcelona va esdevenir l'any 2002 la primera ciutat gormanda no francesa**

■ **La capital catalana té el privilegi de conèixer amb els millors cuiners del món, com Ferran Adrià**



Projecte ALÍCIA

La contracció dels termes *ALimentació* i *ciènCIA* ha donat com a resultat el Projecte ALÍCIA, creat l'any 2004 i que té com a objectiu aprofitar el dolç moment que viu la cuina catalana per a impulsar un centre de recerca, obert a tothom, sota el mestratge de Ferran Adrià. L'oportunitat es presentà gràcies al complex cultural que Caixa de Manresa desenvolupa a Sant Benet de Bages i a la implicació de la Generalitat de Catalunya.

A més de contribuir a consolidar el bon nivell culinari català, el Projecte ALÍCIA aborda els aspectes de l'alimentació relacionats amb la salut, la cultura, l'educació, la promoció econòmica i la cooperació.

De moment el Projecte ALÍCIA ha endegat diverses línies de recerca i actuació. Per exemple, en el camp de la física, la química i la biologia s'està treballant en un llenguatge comú entre ciència i cuina que faciliti la comprensió dels mecanismes d'elaboració i cocció dels aliments.

ALÍCIA ha previst d'encetar una campanya per a promoure els bons hàbits alimentaris entre els més joves i pal·liar així problemes com l'anorèxia o la bulímia. En l'àmbit de la medicina també es posaran en marxa programes de treball i educació per a millorar la situació de les persones que pateixen hipertensió, prevenir malalties coronàries greus i aconseguir que el diabètics gaudeixin d'una qualitat de vida més bona. L'objectiu del projecte, en definitiva, és impulsar programes pedagògics que millorin el coneixement dels aliments i proposar alternatives dietètiques equilibrades.

Un altre objectiu del projecte és conservar el patrimoni genètic agrícola de Catalunya, potenciant-ne les varietats autòctones. També portarà la marca Catalunya, associada a qualitat alimentària, arreu del món. ALÍCIA vol treballar al costat dels pagesos, els artesans i els industrials catalans per aconseguir aquest objectiu i, alhora, comptar amb la col·laboració dels millors restauradors. En col·laboració amb ESADE i Intermón-Oxfam, impulsarà un projecte de potenciació del comerç just amb la voluntat de millorar les condicions de vida de col·lectius agraris del tercer món.

Finalment ALÍCIA investigarà noves tecnologies de cuina, a més de crear sistemes i maquinàries per a millorar la conservació, l'elaboració i el servei dels aliments, sense oblidar, però, la tradició. Per aquest motiu també durà a terme treballs de recerca històrica, antropològica i etnogràfica, com ara l'inventari del patrimoni culinari català.

■ **El projecte compta amb el mestratge de Ferran Adrià i impulsa un centre de recerca obert a tothom**

■ **La iniciativa vol potenciar els bons hàbits alimentaris i els productes de la marca Catalunya**



Barcelona, símbol de la cuina mediterrània

La capital de Catalunya disposa de prou elements per a competir com a capital de la cuina mediterrània. Així, no solament gaudeix d'una excepcional varietat gastronòmica, sinó que té a l'abast tots els ingredients (hàbits de menjar i estil de vida) que calen per a refermar-se com a símbol de la dieta mediterrània.

Productes frescos i elaborats

El primer valor de la cuina mediterrània i catalana el trobem en els ingredients. Barcelona és una ciutat privilegiada pel fet de tenir a mà tots els paisatges d'on provenen les primeres matèries: mar, muntanya, horta i secà.

El prestigi gastronòmic fa enaltir els productes agrícoles i ramaders, la qual cosa permet la continuïtat dels pagesos que queden al territori. Per exemple, la gastronomia atorga un valor afegit al vi de qualitat, i això ha estat el detonant de la revolució de l'enologia de Catalunya en els darrers anys. Hi ha molts altres casos que demostren la valoració dels productes de la terra com a factor de reequilibri territorial. Aquests aliments es poden trobar als mercats i també en botigues especialitzades de Barcelona, cosa que complementa l'atractiu de la ciutat.

Els beneficis de la dieta mediterrània

Els aliments que mengem tenen una influència directa en la salut. La cuina de Catalunya, la mediterrània, és a bastament lloada per les seves qualitats alimentàries, que són una reconeguda font de salut. Val a dir que la cuina és el reflex de la cultura i de l'estil de vida d'un poble. La vella saviesa mediterrània clàssica es basa en l'equilibri: «En res, massa», deia l'escriptor empordanès Josep Pla.

Una alimentació incorrecta —per cert cada vegada més freqüent en la nostra societat—, repercuteix directament en la salut. Cal tenir en compte diferents accions preventives, com ara la gastronòmica. Els nutreòlegs i els dietistes han lloat sempre la tradició alimentària de Catalunya i els perills que comporta el fet de substituir-la per altres models, tant per a la nostra salut com per les consegüents càrregues que això significa per al sistema sanitari.

■ **Mercats i botigues especialitzades de Barcelona ofereixen els millors productes de la cuina mediterrània**

■ **Nutreòlegs i dietistes lloen les qualitats alimentàries de la cuina mediterrània**



Un estil de vida propi

L'estona dels àpats esdevé a Barcelona un temps important per a l'individu, tant en l'àmbit personal com en el social. Complementàriament, la cultura de la bona taula s'associa a un estil de vida meridional que aporta beneficis en les taxes de salut pública de la població de Catalunya.

A escala internacional, Barcelona és reconeguda per la seva oferta arquitectònica i cultural. L'activitat, el clima i l'ànima de la capital catalana aconsellen de complementar aquesta imatge amb altres atributs, com el patrimoni històric, els grans esdeveniments, les compres, els espectacles, la vida al carrer i, evidentment, la gastronomia.

Bona oferta i prestigi

L'oferta culinària de Barcelona és una de les activitats econòmiques que ha crescut més en els darrers anys. Els establiments gastronòmics participen del gust de la capital catalana pel valor estètic, que es manifesta en el disseny i l'arquitectura dels restaurants, però també disposen d'un altre valor: la presència dels millors cuiners creatius del moment. Aquest posicionament és fruit de la consistència, els segles de tradició i la predisposició de la cuina de Catalunya per l'avantguarda, cosa que l'emmarca entre les millors d'Europa.

Com fa en altres arts, com la música o el teatre, Barcelona ofereix l'oportunitat de conèixer amb els creadors gastronòmics, la qual cosa representa una experiència estètica única. El valor afegit de la interpretació genial no es pot fixar en un paper, i precisament ara el món pot compartir amb la ciutat el gran moment de la gastronomia de Catalunya i el nivell d'excel·lència que ha assolit.

■ **La cultura de la bona taula aporta beneficis en les taxes de salut pública de la població**

■ **Els restaurants barcelonins aposten pel disseny i els millors cuiners del moment**



La restauració com a motor econòmic

La gastronomia pot actuar com una força motriu molt important per a l'economia d'un país. França fa temps que ha après aquesta lliçó, i Itàlia l'aplica fa poc d'una manera brillant. L'impacte real entre els efectes directes i els indirectes de la restauració té molt més abast que no es podia pensar al principi.

Menjar com a activitat de lleure

Anar a menjar a fora és, de bon tros, la primera activitat de lleure de la societat catalana i barcelonina. Només cal fer un volt pels carrers de la nostra ciutat i pels diferents pobles de Catalunya per a adonar-se del gran nombre d'establiments que s'hi dediquen. La gastronomia catalana es plasma mitjançant la restauració, amb la variada oferta de restaurants del país. Aquesta activitat representa una de les principals fonts de riquesa de Barcelona. Els restaurants de la ciutat esdevenen un dinamitzador econòmic quotidià, ja que canalitzen milers de serveis que adrecen als barcelonins mateixos i també als milions de turistes que visiten cada any Barcelona.

També creix l'activitat culinària dedicada a col·lectivitats. La restauració en col·legis, centres de treball, hospitals o residències és —i encara ho serà més— un dels principals proveïdors alimentaris de gran part de la població de Catalunya. La recerca gastronòmica té molt a fer en aquest camp. També hi ha molt camí per recórrer en el camp de la indústria agroalimentària de transformació, una de les bases més sòlides de l'economia catalana, que viu en constant recerca per a adequar els seus productes a les noves necessitats i prestigiar-los. Una imatge forta de qualitat culinària afavoreix el posicionament dels productes en vista al consum intern i, sobretot, a l'exportació. No podem oblidar tampoc el sectors del comerç i la distribució, que també es beneficien de l'efecte valoritzador i prescriptor de la gastronomia en els seus productes.

■ **Menjar a fora de casa és la principal activitat de lleure dels barcelonins**

■ **La gastronomia és una de les principals fonts de riquesa de Barcelona**



Activitat firal

La gastronomia, la nutrició passada per la cuina, desperta una gran activitat firal a la capital de Catalunya. Fira de Barcelona programa periòdicament dos salons del ram que són tota una referència a Europa i també a la resta del món. Es tracta del Saló Internacional de l'Alimentació i les Begudes, conegut com a Alimentària, el qual s'ha convertit en una realitat econòmica que s'acosta al lideratge mundial del sector; un lideratge que ara com ara manté encara la fira alemanya Anuga. Per la seva banda, Hostelco, el Saló Internacional per a l'Equipament de la Restauració, l'Hostaleria i les Col·lectivitats, és la tercera cita europea del sector; una fira que concentra fins a dotze salons de referència al vell continent, els quals se situen entre els cinc primers d'Europa en les respectives especialitats. Expoaviga, un d'aquests salons de provada acceptació, ocupa la cinquena posició europea en el seu segment. I el Saló Internacional de la Tècnica Avícola i Ramadera és una altra manifestació de les sinergies que sorgeixen l'entorn del fet culinari.

Els salons entorn de la gastronomia signifiquen aproximadament un 25% de la superfície ocupada pel total de les fires professionals que cada any tenen lloc a la capital de Catalunya. En valors absoluts, l'activitat firal dedicada a alimentació, l'hostaleria i els equipaments va suposar l'any 2002, per exemple, una superfície ocupada neta de 179.169 m², amb un total de 2.581 expositors directes al recinte de la fira. Amb aquest panorama, el pes de la capital catalana en el conjunt de l'activitat firal pel que fa a l'alimentació és inqüestionable, fins al punt que Fira de Barcelona representa un 78% del total de la superfície ocupada neta dels salons de tot l'Estat en aquest segment d'activitat.

2

■ **Alimentària és la segona fira mundial del sector i Hostelco, la tercera a escala europea**

■ **Fira de Barcelona representa un 78% del total de la superfície dels salons d'alimentació de tot l'Estat**



La gastronomia com a potencial turístic

La gastronomia esdevé cada dia més un dels primers factors a valorar pel turista a l'hora d'escollir la destinació de vacances. El turisme intern, que juga un paper destacat en el reequilibri territorial, també es mou per atractius alimentaris. Recordem que la guia gastronòmica més important del món la va fer una empresa de pneumàtics. La valoració gastronòmica es converteix, doncs, en una de les millors maneres de fer pujar el nivell del turisme exterior. Diversos estudis i treballs (l'informe sobre el turisme cultural a l'Estat espanyol, elaborat per Turespaña, o el confeccionat per l'ENIT sobre la marca Itàlia, o els darrers fets per la Maison de la France) indiquen que l'oferta gastronòmica és un dels components més importants de l'oferta cultural d'una destinació. Això explica en bona mesura la despesa mitjana més alta que fa aquest tipus de turista cultural. Per tant, potenciar la gastronomia amb un esdeveniment específic resulta molt coherent i aconsellable a l'hora de continuar apostant per aquest posicionament turístic de Barcelona.

La creació del Club de Gastronomia de Catalunya, que depèn del Departament de Turisme de la Generalitat, té com a objectiu aprofundir en aquesta línia de treball. També el Consorci de Turisme de Barcelona fa temps que és conscient de la importància d'aquest fet; per això utilitza sovint el recurs culinari en les seves accions de promoció exterior i impulsa, per exemple, la present efemèride entorn de la gastronomia. L'acció voluble del turisme sobre la ciutat té un evident efecte de distribució de riquesa i activitat. Els àpats que contracten els turistes tenen un efecte distributiu en el teixit econòmic de Barcelona, tot i que es concentren en els districtes de més atracció turística, com ara l'Eixample o Ciutat Vella. Les estadístiques generals del sector indiquen que cada dia se serveixen un milió d'àpats a la capital de Catalunya.

■ **Cada dia se serveixen un milió d'àpats a Barcelona**

■ **Els turistes visiten sobretot els restaurants de l'Eixample i Ciutat Vella**



Barcelona, 600 anys de cultura gastronòmica

En el 2005 no se celebren cent o dos-cents anys de cap esdeveniment cabdal per a la cultura alimentària de Barcelona o de Catalunya, no. Ja fa més de sis-cents anys que l'intel·lectual, moralista i conseller de reis, Francesc Eiximenis, va escriure: «Com catalans mengem pus graciosament e ab millor manera que altres nacions.»

Durant la baixa edat mitjana i el Renaixement, els prescriptors més influents en matèria alimentària d'Europa també van reconèixer el mestratge dels cuiners de Catalunya. No oblidem que alguns dels primers receptaris europeus de cuina escrits en llengües romàniques (s. XIV / XV) són en llengua catalana; com l'anomenat *Sent Soví*. I, com ja va apuntar el filòsof i matemàtic Rudolf Grewe en fer l'edició crítica d'aquest manuscrit, és evident que la cuina catalana de l'època va tenir una important projecció internacional.

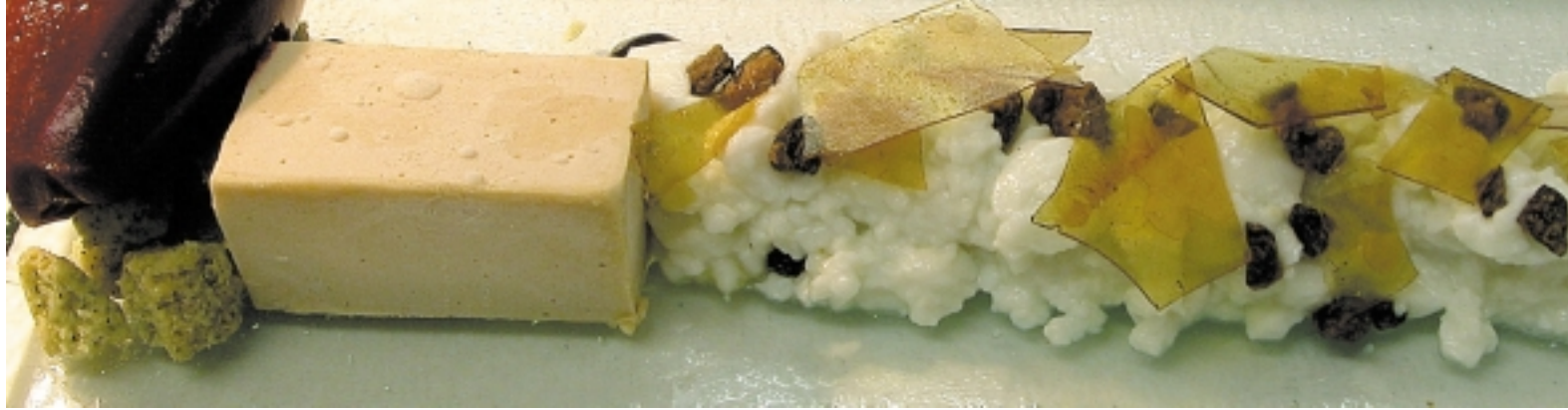
La primera cuina d'èxit: la medieval

La cuina medieval va representar una edat d'or de la gastronomia de Catalunya, segons assegura Teresa Vinyoles en *El menjar a la Barcelona gòtica: necessitat primària i ritu social*. Probablement la principal gràcia de la gastronomia catalana fou saber recollir, sobre el substrat de l'herència clàssica i visigòtica, les refinades influències de la cultura andalusina, garant de la saviesa mediterrània i transmissora de tresors orientals.

Els àrabs van introduir o reintroduir a la Península molts productes, alguns dels quals encara formen part de la idiosincràsia alimentària catalana, com l'arròs, els espinacs, les albergínies, les llimones, el sucre o els fideus, i hi havia un cert gust per les verdures, que ja valorà com a font de salut el filòsof Ramon Llull, tenint en compte que els fruits de l'hort havien estat força menystinguts fins aleshores pels senyors feudals. A més a més, la presència de peixos i altres productes propis de l'entorn mediterrani caracteritzaven aquesta cuina medieval a Catalunya. També hi havia un bon grapat de salses exquisides, com la ginestrada, una crema feta amb arròs, safrà i llet d'ametlles, i el costum —molt exportat, per cert— de cuinar les aus amb cítrics, a part d'unes quantes menges delicadament perfumades amb aigua de roses i barreges prohibitives d'espècies remotes. Cal recordar que el gingebre va arribar molt abans que el *sushi*, o el coriandre, abans que el guacamole, i que el galangà va precedir la sopa Tom lam.

Catalunya va compartir aquesta manera de cuinar, primerament i d'una manera especial, amb Occitània, com també l'amor cortès, els trobadors i alguna heretgia, i després es va relacionar amb gran èxit amb Sicília, Sardenya i la Península Itàlica. En el moment de ser fundada, la cuina catalana ostentava ja el seu tret més característic: la capacitat d'incorporar el millor de les altres cultures culinàries que, per un motiu o altre, hi havien entrat en contacte. Això no és pas un fet singular: els antropòlegs han demostrat fa temps que la cuina és el fidel reflex de les societats. No és gens estrany, doncs, que la cuina de Catalunya reflecteixi l'esperit d'aquesta terra de pas i d'arribada, entossudida a incorporar més que no pas a resistir.

■ **La cuina medieval va incorporar el millor de les altres cultures culinàries que havien passat pel territori català**



La fusió amb els «nous» productes americans

Amb el temps es van anar afegint a la cuina catalana uns productes ultramarins sense els quals ningú no reconeixeria ara la nostra gastronomia. Per exemple, la botifarra amb mongetes (americanes), l'escalivada amb pebrots (americans), el trinxat de col i patates (americanes), el pa amb tomàquet (americà)... i fins el pa amb xocolata (americana) per berenar. Però, com diu l'historiador Massimo Montanari, «la història dels costums alimentaris va de bracet amb la de les vicissituds del poder i la política», o, per a arrodonir-ho amb paraules de l'escriptor català Joan Perucho, «si donem una ullada a la cuina del passat, la majoria de vegades en traurem una lliçó profitosa d'història social, si no política».

L'època moderna no és especialment bona —tothom ho sap— per a una producció cultural catalana que, perseguida, a vegades s'hagué de refugiar en convents i monestirs. Precisament als cenobis es van escriure molts dels receptaris de l'època, fidels a la rica tradició medieval (encara amb molta presència de les barreges de dolç i salat que tant agradaven en l'edat mitjana, per exemple), però també amb les sanes restriccions càrnies que la regla monacal prescrivía. I amb les noves incorporacions que de mica en mica anaven acostant la fisonomia dels plats, sense que aquests perdessin mai el seu caràcter, a l'actual.

■ **Patates, tomàquets o mongetes són els grans productes procedents d'Amèrica**

■ **En l'època moderna es comencen a escriure els receptaris de cuina catalana**



Aparició de les fondes

L'evolució, doncs, no es va aturar, i aparegueren les fondes. Sempronio explica en *Quan Barcelona portava barret* que la paraula «fonda» ve del mot àrab *alfòndec*, espècie de magatzem on, a part de guardar-hi les mercaderies, menjaven i dormien els qui les transportaven; una espècie de caravanserralls urbans i occidentals. L'alfòndec barceloní més conegut era al barri de Santa Maria del Mar; més tard es va transformar en un hostel, que fou l'antecedent immediat de la fonda.

Els primers fondistes eren italians i van venir en el segle XVIII. Les fondes s'anunciaven amb cartells de fusta pintats amb un motiu (falcó, sabre...) en lloc de posar-hi lletres, perquè amb aquestes il·lustracions no calia saber llegir. En *Vint segles de cuina a Barcelona*, Nèstor Luján explica que una de les fondes més famoses la va muntar un sard que havia arribat a la ciutat l'any 1788. En el 1815 va obrir el Beco del Racó, on es podia menjar guisat de llebre, estofat de patates, escudella, sopa de mandonguilles, fricandó...; tota una sèrie de plats que reconeixem com a tradicionals en la cuina de Catalunya i que s'inclouen en la majoria de receptaris quan, amb la Renaixença, va reaparèixer també la producció literària gastronòmica.

«Cap a finals del segle XIX, a les fondes de sisos, on es podia menjar per “sis quartos”, hi havia una oferta suculenta i popular. Però calia també un altre tipus d'oferta dedicada a una emergent classe social, perquè la febre d'or, apoderada d'Europa, creixia a Barcelona més i més [...] Les confiteries, guanteries, rebosteries i restaurants de luxe es multiplicaven com per encantament», explica Narcís Oller en la seva famosa novel·la *La febre d'or*.

Mentre que la resta de l'Estat encara plorava la pèrdua de les colònies, a Catalunya, la florent indústria i les finances havien creat nous rics i havien enriquit més els qui ja ho eren. Barcelona es convertia en una ciutat cosmopolita. N'hi havia que tenien molts diners... I moltes ganes de gastar-los! Una excel·lent manera de complir aquest desig era anar a fer un sopar de duro (unitat de moneda de l'època) als exclusius i flamants restaurants a la manera francesa que s'obrien a cavall dels segles XIX i XX. El restaurant, una figura sorgida amb la revolució francesa, havia arribat a un alt grau de refinament. Auguste Escoffier culminava l'evolució d'aquest tipus de restauració pública convertint l'alta cuina francesa en cuina internacional mentre inaugurava, juntament amb Cèsar Ritz, un model hotelier de gran luxe.

■ **Els primers fondistes eren italians i arribaren en el segle XVIII**

■ **Els nous rics de la indústria catalana potencien els primers restaurants de luxe a l'estil francès**



Cuina exquisida i burgesa

A Catalunya aquesta cuina exquisida i burgesa, com no podia ser de cap més manera, també va agradar. I deixà la seva petja per mitjà d'aquells que s'ho podien permetre. El gran Rondissoni, mitjançant dels cursos de l'Escola de la Dona i de la revista *Ménage*, va ser un gran difusor d'aquest tipus de cuina. Mentrestant, com explica Rusiñol, «els obrers que podien i els menestrals s'escapaven el diumenge a fer *fontades* per menjar arròs amb congre i musclos o costelles a la brasa». Un altre gran cuiner del moment, Ignasi Domènech, que havia treballat amb Escoffier, va codificar gran part d'aquesta cuina tradicional que, com hem vist, continuava sumant aportacions foranes.

La Guerra Civil Espanyola va ser un horror, i la dictadura un desastre. Però a Catalunya hi van arribar molts ciutadans de la resta de l'Estat, carregats de riquesa cultural i, per tant, culinària. Malgrat tot, el dictador Franco aconseguí de deixar a Catalunya una sensació de desert cultural. Tan sols els resistents se la jugaven; entre ells, l'escriptor Manuel Vázquez Montalbán, que es va encarregar d'una empresa urgent i necessària: fer, amb paraules seves, una «crònica de la resistència dels senyals d'identitat gastronòmica catalana». Si era prioritari «salvar els mots», com demanava Espriu, també calia revitalitzar, mentre encara es pogués, els símbols culinaris de Catalunya, que el franquisme havia volgut fer desaparèixer. «Està molt bé preocupar-se per les llengües de les nacions sense estat, però ¿i les cuines de les nacions sense estat?», va escriure. Per això publicà en 1977 *L'art de cuinar a Catalunya*, un llibre d'absoluta referència per a la història de la cuina catalana, que va fer conscientment «amb la voluntat de prestar un servei cultural i polític». A més, el genial escriptor aconseguí de despenalitzar el plaer gastronòmic, que al principi de la transició cap a la democràcia, amb comptades excepcions, era malvist, tant per les opcions polítiques de dretes com per les d'esquerres.

■ **Vázquez Montalbán va contribuir a recuperar, durant la dictadura, la identitat gastronòmica catalana**



El fet gastronòmic: antropologia i cultura

D'un temps ençà, la gastronomia és acceptada unànimement com una part essencial de la cultura. No podia ser de cap més manera, perquè fins els antropòlegs han definit la cuina com una de les activitats més bàsicament humanes i una de les primeres mostres de l'estratègia cultural connatural a l'hominització. És aquella afirmació tan coneguda de l'evolucionista Faustino Cordón: «Cuinar va fer l'home». La cuina, com a estratègia alimentària humana, ha declinat en cada lloc i cada moment, depenent de les distintes circumstàncies geogràfiques, ambientals, econòmiques, socials i àdhuc simbòliques. Per això mateix la cuina és un fidel reflex de les persones i les societats que la conreen; és a dir, la cuina forma part essencial de l'estructura cultural de cada poble: «som el que mengem», han dit també els savis. I per això la manera de menjar és fins i tot un element identificador de primer ordre.

La cuina ha estat, des de sempre, un element indestriable del paisatge; perquè n'és fruit, com diuen que va afirmar Josep Pla, però també perquè la pràctica agrícola i ramadera en què es basa l'alimentació dels pobles genera i dibuixa aquest paisatge. Segons els experts, el millor és que paisatge i cuina continuïn lligats. Però, més enllà de la cuina com a estratègia alimentària sostenible de cada poble, hi ha un altre fet innegable: sovint la cuina esdevé, per la seva capacitat de provocar gaudi estètic, un art; un art popular i tradicional, en el cas de la cuina casolana, que serveix per a celebrar les festes i com a base de la sociabilitat en la cultura de Catalunya. En aquest sentit, és pública i notòria la potència del receptari popular català, un valuós patrimoni que cal conservar viu i en evolució constant.

■ La cuina s'utilitza com a eina d'integració d'altres cultures



A més, l'evidència d'una cuina pròpia ens remet a una altra funció cultural de la gastronomia: la valoració de les cuines tradicionals com a part de la necessària estratègia integradora de la immigració. De fet, la cuina ja s'usa, sovint de manera inconscient, com a eina d'aproximació a les cultures d'origen dels qui arriben a casa nostra. Sol ser un dels pocs trets de les altres cultures que, d'entrada, genera interès, bones expectatives, predisposició a ser coneguda i valoració positiva generalitzada. No és pas el moment de fer una anàlisi sociològica sobre aquesta qüestió, però sembla evident que a les nostres ciutats la cuina és una bona falca introductòria de la multiculturalitat contemporània.

Però la cuina és també un art conreat pels professionals de la restauració, amb importants representants al llarg de la nostra història i, sobretot, amb un moment esplèndid, gràcies a uns quants noms propis, l'excel·lent treball dels quals ha situat Catalunya en el punt de mira de la resta de cuiners de tot el món. La cuina creativa catalana és, doncs, un referent innegligible, i marca tendència en l'evolució culinària de la restauració contemporània. Actualment una part prou important de la nova cuina mundial es dissenya aquí.

■ **La gastronomia catalana, com a art, ha esdevingut un referent de la restauració contemporània**



Barcelona, any de l'alimentació, la cuina i la gastronomia

El fet gastronòmic barceloní i català es mereix un homenatge: ha contribuït a la identitat del nostre territori i a la seva història. Les iniciatives d'aquesta mena, que sovint acostumen a programar-se en el marc d'anys temàtics, exerceixen de reconeixement a algun fet o a alguna figura, als quals els han sostret aquest agraïment públic. I les tovalles de Catalunya contenen molta història. Damunt les taules del nostre país, i de la seva capital, hi han desfilat durant els últims segles menús, àpats, menges i plats que són el testimoni de la seva època, un interessant museu vivent de la cultura catalana, de l'europea, del caminar del món. La cuina de casa nostra és hereva i tributària de totes les civilitzacions que han dominat Europa des de l'Imperi Romà. El resultat és un receptari que transmet la manera de fer dels catalans, que contribueix a definir llur identitat i que ajuda a construir el bagatge cultural de Catalunya.