

## Carles Vilarrubí

+ SEGUEIX-ME



16/06/2023

# Un país gastronòmicament privilegiat: raons per a l'optimisme i l'autocrítica

🕒 6 min



Un cuiner treballant en una cuina professional. GETTY

Com en tot gran moment de transformació social, tecnològica i cultural profunda, podem dir que, avui, la realitat és apassionant i, alhora, inquietant. També en el món de la gastronomia. Deixeu-me citar el famós començament d'una novel·la de Charles Dickens, *Història de dues ciutats*, que ho descriu perfectament: “Era el millor dels temps, era el pitjor dels temps. L'edat de la saviesa i també

de la bogeria; l'època de les creences i la incredulitat; l'era de la llum i de les tenebres; la primavera de l'esperança i l'hivern de la desesperació. Tot ho posseíem, però no teníem res, anàvem directament al cel i ens perdíem en direcció contrària. En una paraula, aquella època era tan semblant a l'actual que les nostres autoritats més notables insisteixen que, tant pel que fa al bé com al mal, només és acceptable la comparació en grau superlatiu”.

---

### **Inscriu-te a la newsletter Pensem**

Les opinions que et fan pensar, t'agradin o no

INSCRIU-T'HI

---

En l'àmbit que ens pertoca com a Acadèmia, el de la gastronomia i la nutrició, estem en aquest punt. Tenim grans oportunitats i alguns reptes. Ningú posa en dubte que la cuina catalana és una part important, fonamental, de la cultura d'aquest país. En això hi estan completament d'acord –si em permeteu– la intel·ligència racional, la intel·ligència emocional i qualsevol giny d'intel·ligència artificial. Em refereixo al conjunt del nostre saber i pràctica culinària, que va des d'una cuina tradicional, que és el nostre impressionant patrimoni gastronòmic, a una cuina catalana molt creativa de la qual en gran part hem estat pioners. Les dues i les que naveguen entre les dues responen a la passió, a la professionalitat, al rigor i al compromís amb el nostre entorn i els nostres pagesos, ramaders, pescadors i elaboradors vitivinícoles. Penso que tenim una gran sort, perquè la nostra cuina s'expressa amb molts registres i això ens fa rics, originals i atractius.



# **Penso que tenim una gran sort, perquè la nostra cuina s'expressa amb molts registres i això ens fa rics, originals i atractius**

Nosaltres, l'Acadèmia, defensem, aplaudim i acompanyem totes les modalitats gastronòmiques que responen a la qualitat i a la feina ben feta. És la nostra missió i la nostra convicció.

En la llista de factors que ens conviden a l'optimisme hi ha les escoles que dediquen temps i tenacitat a fer pedagogia de la cuina catalana; hi ha l'esforç dels productors del camp, del mar, de la muntanya i del corral, i també la dedicació de la xarxa dels mercats municipals del país, que són una veritable meravella del comerç de proximitat, que potser no valorem com tocaria; hi ha les campanyes impulsades per la Generalitat i, en general, per les administracions per promoure bons hàbits d'alimentació, i, finalment, hi ha, per damunt de tot, l'enorme creativitat, que és un motor que ens impulsa i ens fa pensar en gran. Gràcies a aquesta creativitat, la nostra cuina ha evolucionat tantíssim i sedueix els gurmets de tot el món.

Ara, dit això, a l'altra cara de la moneda hi ha una oferta de restauració –no només catalana– puntualment turística que “necessita millorar”. No podem amagar el cap sota l'ala. L'Acadèmia també ha d'assenyalar els problemes i els riscos en aquest àmbit, això també és part de la nostra tasca com a institució que defensa, promou i fa costat des de més de 30 anys a tots els agents implicats en el sector.

Enfront del món, especialment el que ens visita –el que en solem dir *turistes*–, cal fer alguna consideració autocrítica. Pensem que davant d'aquests que ens visiten tenim l'oportunitat però també l'obligació d'oferir la millor versió de la nostra cuina.



## **Davant d'aquests que ens visiten tenim l'oportunitat però també l'obligació d'oferir la millor versió de la nostra cuina**

El turisme responsable –el que ens interessa potenciar– vol menjar i gaudir com menja i gaudeix la població de cada territori, que és la manera de copsar i comprendre el que visitem. No podem mantenir un sistema alimentari de prestigi per als que arriben d'altres latituds i un altre sistema per a nosaltres. És de lògica que l'oferta turística mal entesa no pot ser el centre de gravetat del sector gastronòmic. Quan anem a qualsevol indret, ciutat o contrada, volem acostar-nos a la suma de detalls que donen sentit als llocs, és aquesta l'aventura del sabor i del coneixement d'un paisatge i una gent. Si sortim d'aquest marc, anem a parar a formes maldestres de simulacre cultural que abarateixen l'experiència i la redueixen a un miratge, a un decorat de cartó pedra. La cuina de debò és el millor mapa i la millor guia de viatges i arriba més enllà i més endins dels nostres extraordinaris monuments i paisatges.



Mel i mató, postres de la cuina catalana. XAVIER BERTRAL

D'altra banda, també hem d'impulsar l'alimentació amb productes locals si volem un món amb menys impacte de carboni i un futur millor per als nostres fills i nets. Sapiguem gaudir del que tenim més a la vora. En cada plat hi ha història, hi ha memòria, hi ha llegenda, hi ha poesia, hi ha també la duresa i el misteri de l'existència, i l'experiència acumulada de moltes generacions de dones i homes que han anat passant amunt i avall, mirant el cel i trepitjant la terra.

Dins de l'apartat de problemes, m'he de referir també a l'embat que la cuina catalana pateix d'una mena de quinta columna desmoralitzadora, que pretén desinformar i desfigurar la nostra realitat. Cal acabar amb la música pesada i fosca d'aquesta quinta columna, que intenta convèncer que Barcelona i Catalunya han entrat en decadència enfront d'altres ciutats i comunitats.

No és que pensem que tot són flors i violes, ni que siguem autocomplaents, ni que pensem que no cal millorar i rectificar el que calgui. Entenem que es tracta de ser realistes, de fugir dels missatges interessats i dels discursos tòxics, que no porten enlloc. No n'hem de fer cas i els hem de combatre amb l'elegància dels fets i les dades contrastades.

Les coses van bé.



## **Segons la Guia Michelin, Catalunya té 31 restaurants amb estrella i un total de 69 estrelles. Per cert, unes xifres que no aguanten cap comparació**

Malauradament, hi ha gent, alguns restaurants, que van quedar-se pel camí arran de la pandèmia, però dos anys després podem dir, sense triomfalismes, que hi ha molt talent i que estem més vius que mai.

Per exemple: segons la Guia Michelin, Catalunya té 31 restaurants amb estrella i un total de 69 estrelles. Per cert, unes xifres que no aguanten cap comparació.

Per exemple: el 2005 va ser clau per posicionar la imatge de Barcelona, que en aquell moment no tenia cap *tres estrelles*; llavors, el territori va jugar un paper determinant: El Bulli, el Cellar de Can Roca, el Racó de Can Fabes, el Sant Pau i la resta es trobaven fora de la capital catalana, però van posicionar Barcelona al món; aprofito per remarcar que la nostra capitalitat és forta perquè té al darrere unes comarques on hi ha cura pel producte excel·lent. Res passa per casualitat.

Per exemple: l'any passat, la nostra metròpoli va liderar l'ocupació mitjana dels restaurants d'Espanya, amb un creixement interanual del 9,67%, una xifra que triplica el creixement de la mitjana espanyola.

Per exemple: Mercabarna és el primer mercat majorista d'Europa en el comerç de fruites, hortalisses i peix.



## **Hem d'estar orgullosos de la gastronomia de Catalunya. Vivim una etapa que ens permet treure pit i aspirar a tot**

Per exemple: enguany, Barcelona acollirà 10 esdeveniments relacionats amb l'alimentació: Alimentaria Food Tech, Free From Functional, Food Expo Barcelona, Alimentària, Saló Restaurama, Seafood Expo Global 2023, Saló Internacional de la Xocolata, Saló Internacional del Vi, a més de la Cimera Agroalimentària de la Fam a l'Àfrica i la Setmana Ciutadana de l'Alimentació Sostenible. Podríem continuar posant exemples.

Us reitero que hem d'estar orgullosos de la gastronomia de Catalunya. Vivim una etapa que ens permet treure pit i aspirar a tot. En aquest sentit, ens felicitem de la iniciativa de la Generalitat de presentar la candidatura de Catalunya com a Regió Mundial de la Gastronomia 2025, que organitza l'Institut Internacional de Gastronomia, Cultura, Arts i Turisme. L'Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició hi hem estat presents com a promotors, conjuntament amb la Fundació Àlicia i El Bulli Foundation.

En resum, gastronòmicament som uns privilegiats. Tenim un país i una cuina que molts voldrien. Això és la saviesa col·lectiva aplicada a una necessitat bàsica, l'art de sobreviure convertit en l'art de saber viure. Des de fora ens diuen que som una potència gastronòmica. Ho som, efectivament. Aprofitem-ho! I tal com dèiem, el millor que li pot passar a un visitant de Catalunya és descobrir en cada comarca, en cada poble i ciutat, en cada lloc i en cada moment del calendari, una exquisidesa diferent i única. I per cada exquisidesa gastronòmica hi trobarà també una festa, una celebració, un costum, una pràctica

ritual, una obra literària, una obra d'art, tota una cultura relacionada.  
Com deia el gran escriptor, som el que hem menjat. Perquè també som  
el que hem somiat i hem estimat.

Carles Vilarrubí és president de l'Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició