

Gala dels Premis Nacionals de Gastronomia 2023

Discurs de Carles Vilarrubí, president de l'ACGN

Molt Honorable president de la Generalitat.

Honorable consellera.

Senyores i senyors, amigues i amics:

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 posseïem, 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".

Som aquí. Tenim grans oportunitats i alguns reptes. Ningú posa en dubte que la cuina catalana es 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 a una cuina catalana molt creativa i també a una cuina catalana més tradicional, això és el nostre impressionat patrimoni gastronòmic, de gran potencial en aquests moments. Totes 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. Tenim una gran sort, perquè la nostra cuina s'expressa amb molts registres i això ens fa rics, originals i atractius. Nosaltres defensem 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 i la nutrició; 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 hauriem; hi ha les campanyes impulsades per la Generalitat per promoure bons hàbits d'alimentació així com tot el nostre sistema alimentari, 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 fa més de trenta anys a tots els agents implicats en el sector.

Fem autocrítica, sense por: no s'han d'inaugurar restaurants per als turistes, n'hi ha d'haver, però no han de ser la bandera ni l'emblema. Els restaurants han de ser per a la gent que viu al lloc, sobretot. El seny ens ho diu, també la pràctica. 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. Els monuments estan molt bé, però no t'expliquen el lloc on ets com ho fa la cuina. També hem d'impulsar l'alimentació amb productes locals si volem un món amb menys impacte de carboni, si volem un futur millor per als nostres fills i néts. 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 quinta columna desmoralitzadora, que pretén desinformar i desfigurar la realitat. Cal acabar amb la música pesada i fosca d'aquesta quinta columna, que ens compara permanentment amb altres ciutats del Regne tot dient que els altres van com un coet i que Barcelona i Catalunya no se'n surten. Alerta: es tracta de missatges interessats, de discursos tòxics, que volen fer mal. Recordeu que vivim a l'època de les fake news, estem en mans dels

professionals de les falòrnies pintades com a veritats. No n'hem de fer cas i les hem de combatre amb l'elegància dels fets i les dades contrastades. Les coses van bé.

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 exemple: el 2005 va ser clau per posicionar la imatge de Barcelona, que en aquell moment, la ciutat comtal, no tenia (cap) tres estrelles; llavors, el territori va jugar un paper determinant: El Racó de Can Fabes, El Bulli, el Celler de Can Roca, 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.

Per exemple: enguany, Barcelona acollirà 10 esdeveniments relacionats amb l'alimentació: Alimentària 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.

Tenim motius rotunds per a l'autoestima. No vull fer-vos d'entrenador de futbol ni de psicòleg esportiu, però 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 World Region of Gastronomy 2025, que organitza l'Institut Internacional de Gastronomia, Cultura, Arts i Turisme. L'Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició ens hi hem adherit com a promotors, conjuntament amb la Fundació Alícia i El Bulli Foundation.

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! 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.

Benvinguts a la 21a Gala dels Premis Nacionals de Gastronomia,

Moltes gràcies.