

Barcelona, capital gastronómica de Catalunya	/2
A pie de calle	/3
Literatura de sabores	/4
Estallido de ritmos, imágenes y aromas	/4
Cursos para aprender y concursos para superarse	/5
Punto de reunión para profesionales y público en general	/5
Turismo gastronómico en plena expansión	/6
Una de las mejores cocinas del mundo	/7
Proyecto ALICIA	/8
Barcelona, símbolo de la cocina mediterránea	/9
Productos frescos y elaborados	/9
Los beneficios de la dieta mediterránea	/9
Un estilo de vida propio	/10
Buena oferta y prestigio	/10
La restauración como motor económico	/11
Comer como actividad de ocio	/11
Actividad ferial	/12
La gastronomía como potencial turístico	/13
Barcelona, 600 años de cultura gastronómica	/14
La primera cocina de éxito: la medieval	/14
La fusión con los «nuevos» productos americanos	/15
Aparición de las fondas	/16
Cocina exquisita y burguesa	/17
El hecho gastronómico: antropología y cultura	/18
Barcelona, año de la alimentación, la cocina y la gastronomía	/20



Barcelona, capital gastronómica de Catalunya

La capital de Catalunya, referencia gastronómica de primer orden, organiza el Año de la Alimentación, la Cocina y la Gastronomía. De marzo del 2005 a marzo del 2006, la ciudad celebrará seiscientos años de cultura gastronómica con más de una centena de actividades, entre las que habrá ferias y salones del sector, ciclos de cine y de música, congresos, simposios internacionales, itinerarios gastronómicos, publicaciones de libros con los restaurantes de la ciudad, muestras en la calle y en los mercados, degustaciones de vinos y cavas, fiestas populares, concursos de cocineros, una exposición de literatura gastronómica y también la creación de menús especiales.

Toda esta agenda de actos se irá desgranando durante un año en diversos espacios de la ciudad, desde el recinto de Fira de Barcelona hasta los populares mercados municipales, pasando por los diferentes restaurantes de la ciudad, las playas del Port Olímpic o los escenarios del Festival Sónar. La diversidad de la oferta, con actos literarios, musicales, culinarios, cinematográficos o de ocio, como una ruta gourmet por Ciutat Vella, degustaciones de vino, café y chocolate, hace que la iniciativa se dirija a un público muy amplio. Todo está pensado para que tanto los barceloneses —pequeños y mayores— como los millones de visitantes que cada año llegan a la ciudad, puedan entretenerse y chuparse los dedos disfrutando de la cultura culinaria de la capital de Catalunya.

■ **Barcelona acogerá durante un año más de una centena de actividades sobre gastronomía catalana**

■ **Los actos culinarios, literarios, cinematográficos, musicales y de ocio se celebrarán por toda la ciudad**



A pie de calle

Las actividades que se espera que tengan más participación ciudadana son las que se harán en calles y plazas de la ciudad, como la muestra de cocina y vinos que organizará el Gremio de Restaurantes. Barcelona, a menudo denominada capital de la paz, también ha querido invitar a cocineros de toda Catalunya y del mundo entero, especialmente del arco mediterráneo, que pondrán en común «el gusto por la paz». Estos actos en la calle estarán abiertos a todos los gustos —nunca mejor dicho—, con la organización de degustaciones de aceite, fruta o vino.

Las muestras de cocina en los mercados estarán muy relacionadas con la tradición culinaria más arraigada en el pueblo de Catalunya. Tan es así que se ha pensado distribuirlas de acuerdo con cada territorio y temporada. Por ejemplo, comenzarán en marzo con el cerdo de Osona y la trufa; en mayo girarán en torno al Aplec del Cargol; julio será el mes de la cocina de las Tierras del Ebro; septiembre, el de las del Berguedà, con las setas como grandes estrellas; octubre pondrá el énfasis en la cocina de la Barceloneta; noviembre estará dedicado al xató; enero, a xicoia; febrero, al calçot, y así hasta completar todo este año gastronómico.

La multiculturalidad, tan presente actualmente en Barcelona y en Catalunya, también estará representada, ya que los mercados mostrarán las diferentes cocinas étnicas del mundo, con demostraciones y degustaciones de cocina a cargo de famosos. Todo esto se hará sin olvidar las tradiciones culinarias más arraigadas en Catalunya. En este sentido, los mercados organizarán concursos de tortillas y de rancho popular el Jueves Lardero. También se dará protagonismo al bacalao por Cuaresma; a la mona de chocolate por Pascua, con una gran fiesta en el Portal de la Pau; al cava, con una espectacular apertura de mil botellas a la vez en la avenida de la Reina María Cristina y una muestra en el Port Vell; a los canalones y a la carne asada de siempre, en un intento de recuperar los grandes almuerzos de fiesta mayor, esta vez, por la Mercè. Finalmente, siguiendo este espíritu de acercamiento a la cocina popular, se organizarán rutas de tapas, con un concurso de calidad y una ruta gourmet por Ciutat Vella.

■ **Cocineros de todo el mundo mostrarán la gastronomía de la paz**

■ **Los caracoles, el xató, los calçots, la mona o el cava convivirán con la cocina más multiétnica**

■ **Más de mil botellas de cava catalán se abrirán simultáneamente en Montjuïc la noche de San Juan**



Literatura de sabores

El calendario de actividades del Año de la Alimentación, la Cocina y la Gastronomía comprende un atractivo apartado dedicado a la literatura gastronómica. El Palau Robert será el escenario del montaje de una exposición de libros de cocina, un género que se ha convertido en moda en Catalunya a raíz del éxito internacional de cocineros como Ferran Adrià o de los numerosos programas gastronómicos de la televisión.

Asimismo está previsto publicar una compilación de cocina contemporánea de restaurantes de la capital de Catalunya. Para acabar de completar esta atractiva oferta literaria, se organizará la Feria de Libros de Cocina.

Estallido de ritmos, imágenes y aromas

La música y el cine también se fusionarán con la cocina. El Port Olímpic será el escenario de una muestra gastronómica con los sabores del Mediterráneo, en la que participarán los restaurantes, que tendrá un trasfondo musical. El Festival Sónar se apuntará a la cita y dedicará parte de su programación a la nueva cocina. El séptimo arte también estará presente, porque la Filmoteca de la Generalitat de Catalunya acogerá una semana dedicada a la gastronomía.

El arte del diseño, tan presente en una ciudad como Barcelona, aportará su grano de arena a la celebración con la elaboración de un calendario especial, en el que estarán marcadas las fiestas gastronómicas anuales de Catalunya con el correspondiente programa de actividades. Y a quienes después de tantos actos y fiestas quieran recobrar las fuerzas, siempre les quedará la opción de participar en las degustaciones del Forum del Café, una oferta que hará las delicias de los más cafeteros.

■ **Una exposición y una feria de libros de cocina se encargarán del toque literario**

■ **El Festival Sónar y la Filmoteca de la Generalitat acogerán ciclos de música y cine**



Cursos para aprender y concursos para superarse

Formar, aprender y demostrar. Con estos tres términos se puede resumir el espíritu del amplio programa de cursos y concursos que tendrán lugar entre marzo del 2005 y marzo del 2006 en Barcelona. En el Mercado de la Boquería y en las escuelas se llevará a cabo una campaña con talleres interactivos de cocina para niños y niñas. La cultura gastronómica de Catalunya se abrirá a los estudiantes extranjeros de Erasmus, que también tendrán la oportunidad de profundizar en ella.

Para las empresas, se ha pensado hacer una campaña de formación a través de la experiencia de la cocina, y, para los cocineros profesionales, se ha organizado un concurso de ámbito estatal para escoger al mejor cocinero del año. El objetivo del certamen, que se celebrará en Fira de Barcelona, será promocionar esta profesión. Los más jóvenes, sin embargo, también podrán demostrar sus conocimientos en otro concurso en las escuelas de hostelería. Y para descansar de tanta actividad todo el que quiera podrá satisfacer su paladar degustando alguno de los menús que elaborarán los restaurantes para esta ocasión.

Punto de reunión para profesionales y público en general

Fira de Barcelona recibirá la visita de los participantes en el Salón Barcelona Degusta, dedicado a los pequeños productores y abierto a los consumidores. En una dimensión mucho más amplia, Alimentaria volverá a la ciudad en marzo del 2006 para seguir consolidándose un año más como líder del sector.

También está previsto celebrar el Salón del Chocolate en las instalaciones del Forum, dirigido al gran público, que ofrecerá conferencias y talleres de escultura, pintura y cine. Finalmente el Institut d'Estudis de la Mediterrània montará un simposio sobre el patrimonio gastronómico mediterráneo, entre el que destacará el de Catalunya.

■ **Los cocineros competirán en un concurso para ver quién es el mejor**

■ **Los restaurantes elaborarán menús especiales**

■ **Los salones Alimentaria y Barcelona Degusta asumirán la oferta para los profesionales**



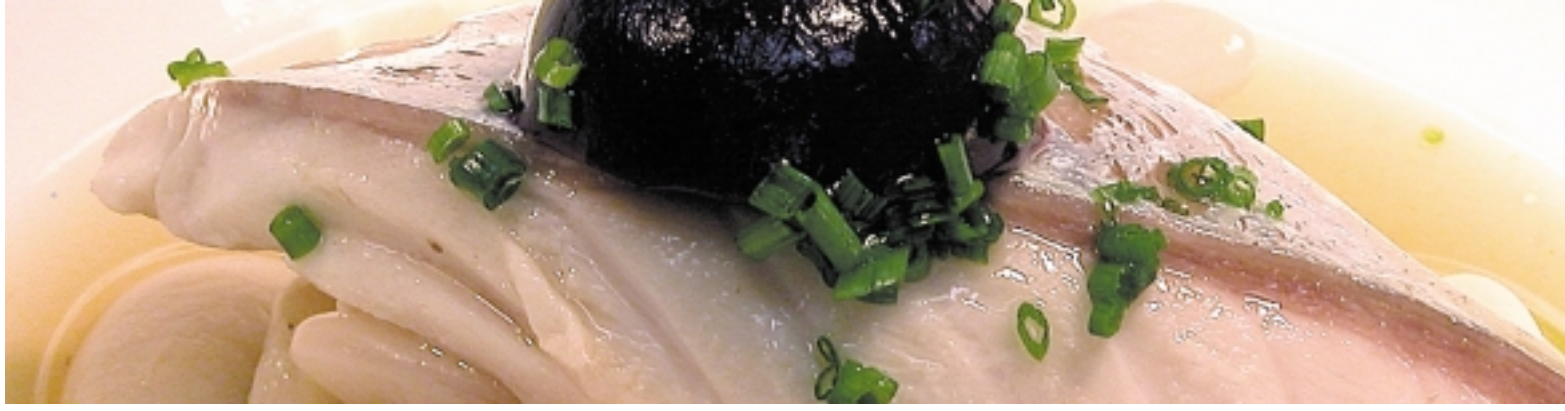
Turismo gastronómico en plena expansión

La idea de la campaña surge a partir del gran potencial culinario que tiene y ha tenido Barcelona, y que se ha convertido en uno de sus reclamos turísticos, juntamente con Gaudí, el gótico civil, el modernismo, las ruinas recuperadas del Born y las obras de Picasso, Miró o Tàpies. La gastronomía se ha convertido también en uno de los cada vez más importantes motores económicos de la capital de Catalunya. No en vano el Salón Internacional de la Alimentación y las Bebidas, en la ya popular Alimentaria, con 4.300 empresas de sesenta países y 150.000 visitantes, se convirtió en el 2004 en el segundo salón mundial del sector, tras sobrepasar las cifras de la feria francesa Sial. Según un estudio del equipo de investigación AQR de la Universidad de Barcelona, más de un 30% de los gastos que los turistas hacen en la ciudad catalana se canaliza a través de la oferta gastronómica. De hecho, en el 2001 el turismo tuvo un impacto aproximado de 835 millones de euros en el campo de la restauración.

Y al turista le gusta gozar de la amplia gama de posibilidades culinarias que le ofrecen los más de 10.000 establecimientos con licencia que hay en la ciudad (el Eixample concentra un 23% de los locales, y Ciutat Vella, un 16%). Tan es así que la variedad de opciones de la cocina de Barcelona, expresada en infinidad de fórmulas y categorías, ha condicionado positivamente la valoración que los turistas han hecho de su paso por la ciudad (un 7,8 sobre 10). El visitante puntúa con un notable alto (7,6) la relación calidad-precio en la variada oferta gastronómica de la capital de Catalunya, probablemente la mejor del mundo. El binomio turismo-gastronomía es una evidencia en los principales polos de atracción turística de Barcelona. El mercado de la Boquería es una prueba irrefutable, con más de 2.500 visitas diarias de turistas, cifra que lo equipara a las recibidas en el Museo Picasso.

■ **Los turistas invierten más de un 30% de sus gastos en gastronomía**

■ **El visitante puntúa con un notable alto la relación calidad-precio de la gastronomía barcelones**



Una de las mejores cocinas del mundo

Como principal rostro visible de Catalunya en el mundo, Barcelona ejemplifica la tradición y la riqueza gastronómica de un país que, durante muchos siglos, ha sido tierra de paso y se ha empapado de la carga cultural de civilizaciones diversas. La capital catalana, cap i casal de Catalunya, combina el poso cultural de más de dos mil años de historia y el bagaje antropológico que esto significa con el brío excepcional de sus nuevos profesionales de la cocina, que han contribuido, por ejemplo, al hito de que Barcelona se convirtiese, en el año 2002, en la primera ciudad golosa no francesa. Es éste un reconocimiento que, de una forma práctica, ya hacen explícitamente otros agentes de influencia en el sector, como la Guía Michelin, que distingue la ciudad con un total de nueve estrellas.

Actualmente Catalunya goza del privilegio de convivir con algunos de los mejores cocineros creativos del mundo. En este sentido, en los últimos meses han menudeado los reconocimientos mediáticos de los cocineros catalanes. Ferran Adrià, por ejemplo, ha figurado en la portada de los suplementos de los diarios **The New York Times** y **Le Monde**, y ha sido elegido una de las cien personas más influyentes del mundo por la revista **Time**. Los nombres de Santi Santamaria, Fermí Puig, Carles Gaig, Carme Ruscalleda o Sergi Arola, por citar algunos, gozan de una gran proyección mediática y de una excelente aceptación profesional. Este posicionamiento y este reconocimiento nacen también gracias a la consistencia de la cocina de Catalunya por sus siglos de tradición y su predisposición por la vanguardia, lo que la enmarca entre las mejores cocinas de Europa.

Por esto Barcelona y Catalunya han decidido acercarse durante un año al hecho culinario, a la gastronomía. Con el Año de la Alimentación, la Cocina y la Gastronomía no sólo homenajean la rica tradición culinaria catalana, sino también la capacidad que tiene ésta de integrar y de abrir nuevos horizontes. Se trata, pues, de una campaña transversal, que engloba el hecho gastronómico, la cocina y la alimentación y que, en este sentido, abraza todos los ámbitos del proceso alimentario, desde los mercados hasta la elaboración del plato y la correspondiente degustación; una iniciativa que debe tener continuidad en el tiempo, paralelamente a la evolución de los fogones de Catalunya.

■ **Barcelona se convirtió en el 2002 en la primera ciudad golosa no francesa**

■ **La capital catalana tiene el privilegio de convivir con los mejores cocineros del mundo, como Ferran Adrià**



Proyecto ALICIA

La contracción de los términos **Alimentación y ciencia** ha dado como resultado el Proyecto ALICIA, creado el año 2004 y que tiene como objetivo aprovechar el dulce momento que vive la cocina catalana para impulsar un centro de investigación, abierto a todo el mundo, bajo el magisterio de Ferran Adrià. La oportunidad se presentó gracias al complejo cultural que Caixa de Manresa desarrolla en Sant Benet de Bages y a la implicación de la Generalitat de Catalunya.

Además de contribuir a consolidar el buen nivel culinario catalán, el Proyecto ALICIA aborda los aspectos de la alimentación relacionados con la salud, la cultura, la educación, la promoción económica y la cooperación.

De momento el Proyecto ALICIA ha arrancado diversas líneas de investigación y actuación. Por ejemplo, en el campo de la física, la química y la biología se está trabajando en un lenguaje común entre ciencia y cocina que facilite la comprensión de los mecanismos de elaboración y cocción de los alimentos.

ALICIA ha previsto iniciar una campaña para promover los buenos hábitos alimentarios entre los más jóvenes y paliar así problemas como la anorexia o la bulimia. En el ámbito de la medicina también se pondrán en marcha programas de trabajo y educación para mejorar la situación de las personas que sufren hipertensión, prevenir enfermedades coronarias graves y conseguir que los diabéticos gocen de una mejor calidad de vida. El objetivo del proyecto, en definitiva, es impulsar programas pedagógicos que mejoren el conocimiento de los alimentos y proponer alternativas dietéticas equilibradas.

Otro objetivo del proyecto es conservar el patrimonio genético agrícola de Catalunya, potenciando sus variedades autóctonas. También llevará la marca Catalunya, asociada a calidad alimentaria, a todo el mundo. ALICIA quiere trabajar junto a los campesinos, los artesanos y los industriales catalanes para conseguir este objetivo y, a la vez, contar con la colaboración de los mejores restauradores. En colaboración con ESADE e Intermón-Oxfam, impulsará un proyecto de potenciación del comercio justo con la voluntad de mejorar las condiciones de vida de colectivos agrarios del tercer mundo.

Finalmente ALICIA investigará nuevas tecnologías de cocina, además de crear sistemas y maquinarias para mejorar la conservación, la elaboración y el servicio de los alimentos, sin olvidar, sin embargo, la tradición. Por este motivo también llevará a cabo trabajos de investigación histórica, antropológica y etnográfica, como el inventario del patrimonio culinario catalán.

■ **El proyecto cuenta con el magisterio de Ferran Adrià e impulsa un centro de investigación abierto a todos**

■ **La iniciativa quiere potenciar los buenos hábitos alimentarios y los productos de la marca Catalunya**



Barcelona, símbolo de la cocina mediterránea

La capital de Catalunya dispone de suficientes elementos para competir como capital de la cocina mediterránea. Así, no sólo goza de una excepcional variedad gastronómica, sino que tiene a su alcance todos los ingredientes (hábitos de comida y estilo de vida) necesarios para consolidarse como símbolo de la dieta mediterránea.

Productos frescos y elaborados

El primer valor de la cocina mediterránea y catalana lo encontramos en los ingredientes. Barcelona es una ciudad privilegiada por el hecho de tener a mano todos los paisajes de los que provienen las materias primas: mar, montaña, huerta y secano.

El prestigio gastronómico enaltece los productos agrícolas y ganaderos, lo que permite la continuidad de los campesinos que quedan en el territorio. Por ejemplo, la gastronomía otorga un valor añadido al vino de calidad, y esto ha sido el detonante de la revolución de la enología de Catalunya en los últimos años. Hay muchos otros casos que demuestran la valoración de los productos de la tierra como factor de reequilibrio territorial. Estos alimentos se pueden hallar en los mercados y también en tiendas especializadas de Barcelona, lo que complementa el atractivo de la ciudad.

Los beneficios de la dieta mediterránea

Los alimentos que comemos tienen una influencia directa en la salud. La cocina de Catalunya, la mediterránea, es sobradamente alabada por sus cualidades alimentarias, que son una reconocida fuente de salud. Cabe decir que la cocina es el reflejo de la cultura y del estilo de vida de un pueblo. La vieja sabiduría mediterránea clásica se basa en el equilibrio: «Demasiado, en nada», decía el escritor ampurdanés Josep Pla.

Una alimentación incorrecta —por cierto cada vez más frecuente en nuestra sociedad—, repercute directamente en la salud. Hay que tener en cuenta diferentes acciones preventivas, como la gastronómica. Los nutreólogos y los dietistas siempre han alabado la tradición alimentaria de Catalunya y los peligros que comporta el hecho de sustituirla por otros modelos, tanto por lo que se refiere a nuestra salud como por las consiguientes cargas que esto comporta para el sistema sanitario.

■ **Mercados y tiendas especializadas de Barcelona ofrecen los mejores productos de la cocina mediterránea**

■ **Nutreólogos y dietistas alaban las cualidades alimentarias de la cocina mediterránea**



Un estilo de vida propio

El tiempo dedicado a la comida es en Barcelona en un tiempo importante para el individuo, tanto en el ámbito personal como en el social. Complementariamente, la cultura de la buena mesa se asocia a un estilo de vida meridional que aporta beneficios en las tasas de salud pública de la población de Catalunya.

A escala internacional, Barcelona es reconocida por su oferta arquitectónica y cultural. La actividad, el clima y el alma de la capital catalana aconsejan complementar esta imagen con otros atributos, como el patrimonio histórico, los grandes acontecimientos, las compras, los espectáculos, la vida en la calle y, evidentemente, la gastronomía.

Buena oferta y prestigio

La oferta culinaria de Barcelona es una de las actividades económicas que más ha crecido en los últimos años. Los establecimientos gastronómicos participan del gusto de la capital catalana por el valor estético, que se manifiesta en el diseño y la arquitectura de los restaurantes, y además disponen de otro valor: la presencia de los mejores cocineros creativos del momento. Este posicionamiento es fruto de la consistencia, los siglos de tradición y la predisposición de la cocina de Catalunya por la vanguardia, lo que la enmarca entre las mejores de Europa.

Como sucede en otras artes, como la música o el teatro, Barcelona ofrece la oportunidad de convivir con los creadores gastronómicos, lo que representa una experiencia estética única. El valor añadido de la interpretación genial no se puede fijar en un papel, y precisamente ahora el mundo puede compartir con la ciudad el gran momento de la gastronomía de Catalunya y el nivel de excelencia que ha alcanzado.

■ **La cultura de la buena mesa aporta beneficios en las tasas de salud pública de la población**

■ **Los restaurantes barceloneses apuestan por el diseño y los mejores cocineros del momento**



La restauración como motor económico

La gastronomía puede actuar como una fuerza motriz muy importante para la economía de un país. Hace tiempo que Francia ha aprendido esta lección, y últimamente Italia la aplica de una manera brillante. El impacto real entre los efectos directos y los indirectos de la restauración tiene un alcance mucho mayor de lo que se podía pensar al principio.

Comer como actividad de ocio

Ir a comer fuera es, con diferencia, la primera actividad de ocio de la sociedad catalana y barcelonesa. Basta con darse una vuelta por las calles de nuestra ciudad y por los diferentes pueblos de Catalunya para apreciar el gran número de establecimientos que se dedican a ello. La gastronomía catalana se plasma mediante la restauración, con la variada oferta de restaurantes del país. Esta actividad representa una de las principales fuentes de riqueza de Barcelona. Los restaurantes de la ciudad son un dinamizador económico cotidiano, ya que canalizan miles de servicios que dirigen a los mismos barceloneses y también a los millones de turistas que visitan Barcelona cada año.

También crece la actividad culinaria dedicada a colectivos. La restauración en colegios, centros de trabajo, hospitales o residencias es —y lo será aun más— uno de los principales proveedores alimentarios de gran parte de la población de Catalunya. La investigación gastronómica tiene mucho quehacer en este campo. También hay mucho camino por recorrer en el campo de la industria agroalimentaria de transformación, una de las bases más sólidas de la economía catalana, que vive en constante búsqueda para adecuar sus productos a las nuevas necesidades y prestigiarlos. Una fuerte imagen de calidad culinaria favorece el posicionamiento de los productos con vistas a su consumo interno y, sobre todo, a la exportación. Tampoco podemos olvidar los sectores del comercio y la distribución, que también se benefician del efecto valorizador y prescriptor de la gastronomía en sus productos.

■ **Comer fuera de casa es la principal actividad de ocio de los barceloneses**

■ **La gastronomía es una de las principales fuentes de riqueza de Barcelona**



Actividad ferial

La gastronomía, la nutrición pasada por la cocina, despierta una gran actividad ferial en la capital de Catalunya. Fira de Barcelona programa periódicamente dos salones del ramo que son toda una referencia en Europa y también en el resto del mundo. Se trata del Salón Internacional de la Alimentación y las Bebidas, conocido como Alimentaria, que se ha convertido en una realidad económica que se acerca al liderazgo mundial del sector; un liderazgo que ahora mismo aún mantiene la feria alemana Anuga. Por su parte, Hostelco, el Salón Internacional para el Equipamiento de la Restauración, la Hostelería y las Colectividades, es la tercera cita europea del sector; una feria que concentra hasta doce salones de referencia en el viejo continente, que se sitúan entre los cinco primeros de Europa en sus respectivas especialidades. Expoaviga, uno de estos salones de probada aceptación, ocupa la quinta posición europea en su segmento. Y el Salón Internacional de la Técnica Avícola y Ganadera es otra manifestación de las sinergias que surgen en torno al hecho culinario.

Los salones en torno a la gastronomía significan aproximadamente un 25% de la superficie ocupada por el total de las ferias profesionales que cada año tienen lugar en la capital de Catalunya. En valores absolutos, la actividad ferial dedicada a la alimentación, la hostelería y los equipamientos supuso el año 2002, por ejemplo, una superficie ocupada neta de 179.169 m², con un total de 2.581 expositores directos en el recinto de la feria. Con este panorama, el peso de la capital catalana en el conjunto de la actividad ferial relativa a la alimentación es incuestionable, hasta el punto de que Fira de Barcelona representa un 78% del total de la superficie ocupada neta de los salones de todo el Estado en este segmento de actividad.

■ **Alimentaria es la segunda feria mundial del sector y Hostelco, la tercera a escala europea**

■ **Fira de Barcelona representa un 78% del total de la superficie de los salones de alimentación de todo el Estado**



La gastronomía como potencial turístico

La gastronomía se convierte cada día más en uno de los primeros factores a valorar por el turista a la hora de elegir el destino de sus vacaciones. El turismo interno, que juega un papel destacado en el reequilibrio territorial, también se mueve por atractivos alimentarios. Recordemos que la guía gastronómica más importante del mundo la hizo una empresa de neumáticos. La valoración gastronómica se convierte, así pues, en una de las mejores formas de subir el nivel del turismo exterior. Diversos estudios y trabajos (el informe sobre el turismo cultural en el Estado español, elaborado por Turespaña, o el confeccionado por el ENIT sobre la marca Italia, o los últimos realizados por la Maison de la France) indican que la oferta gastronómica es uno de los componentes más importantes de la oferta cultural de un destino. Esto explica en buena medida el gasto medio más alto que efectúa este tipo de turista cultural. Por tanto, potenciar la gastronomía con un acontecimiento específico resulta muy coherente y aconsejable a la hora de continuar apostando por este posicionamiento turístico de Barcelona.

La creación del Club de Gastronomía de Catalunya, que depende del Departament de Turisme de la Generalitat, tiene como objetivo profundizar en esta línea de trabajo. También el Consorci de Turisme de Barcelona es consciente desde hace tiempo de la importancia de este hecho; por eso a menudo utiliza el recurso culinario en sus acciones de promoción exterior e impulsa, por ejemplo, la presente efemérides en torno a la gastronomía. La acción voluble del turismo sobre la ciudad tiene un evidente efecto de distribución de riqueza y actividad. Las comidas que contratan los turistas tienen un efecto distributivo en el tejido económico de Barcelona, pese a que se concentran en los distritos de más atracción turística, como el Eixample o Ciutat Vella. Las estadísticas generales del sector indican que en la capital de Catalunya se sirven cada día un millón de comidas.

■ **Cada día se sirven un millón de comidas en Barcelona**

■ **Los turistas visitan sobre todo los restaurantes del Eixample y Ciutat Vella**



Barcelona, 600 años de cultura gastronómica

En el 2005 no se celebran cien o doscientos años de ningún acontecimiento capital para la cultura alimentaria de Barcelona o de Catalunya, no. Hace ya más de seiscientos años que el intelectual, moralista y consejero de reyes Francesc Eiximenis escribió: «Com catalans mengem pus graciosament e ab millor manera que altres nacions (Cómo catalanes comen con más gracia y con mejores maneras que otras naciones).»

Durante la Baja Edad Media y el Renacimiento, los prescriptores más influyentes en materia alimentaria de Europa también reconocieron el magisterio de los cocineros de Catalunya. No olvidemos que algunos de los primeros recetarios europeos de cocina escritos en lenguas románicas (s. XIV y XV) son en lengua catalana; como el denominado **Sent Soví**. Y, como ya apuntó el filósofo y matemático Rudolf Grewe al hacer la edición crítica de este manuscrito, es evidente que la cocina catalana de la época tuvo una importante proyección internacional.

La primera cocina de éxito: la medieval

La cocina medieval representó una edad de oro de la gastronomía de Catalunya, según asegura Teresa Vinyoles en ***El menjar a la Barcelona gòtica: necessitat primària i ritu social***. Probablemente la principal gracia de la gastronomía catalana fue saber recoger, sobre el substrato de la herencia clásica y visigoda, las refinadas influencias de la cultura andalusí, garante de la sabiduría mediterránea y transmisora de tesoros orientales.

Los árabes introdujeron o reintrodujeron en la Península muchos productos; algunos de ellos aún forman parte de la idiosincrasia alimentaria catalana, como el arroz, las espinacas, las berenjenas, los limones, el azúcar o los fideos, y había un cierto gusto por las verduras, que el filósofo Ramon Llull ya valoró como fuente de salud, teniendo en cuenta que los productos de la huerta habían sido bastante despreciados hasta entonces por los señores feudales. Además, la presencia de pescado y otros productos propios del entorno mediterráneo caracterizaban esta cocina medieval en Catalunya. También había un buen número de salsas exquisitas, como la ginstada, una crema de arroz, azafrán y leche de almendras, y la costumbre —muy exportada, por cierto— de cocinar las aves con cítricos, además de unos cuantos platos delicadamente perfumados con agua de rosas y mezclas prohibitivas de especies remotas. Cabe recordar que el jengibre llegó mucho antes que el **sushi**; o el cilantro, antes que el guacamole, y que la galanga precedió a la sopa Tom lam.

Catalunya compartió esta forma de cocinar, primero y de una manera especial, con Occitania, al igual que el amor cortés, los trovadores y alguna herejía, y después se relacionó con gran éxito con Sicilia, Cerdeña y la Península Itálica. En el momento de su fundación, la cocina catalana ostentaba ya su trazo más característico: la capacidad de incorporar lo mejor de las otras culturas culinarias con las que, por uno u otro motivo, había entrado en contacto. Esto no es un hecho singular: los antropólogos han demostrado hace tiempo que la cocina es el fiel reflejo de las sociedades. No es nada extraño, pues, que la cocina de Catalunya refleje el espíritu de esta tierra de paso y de llegada, obstinada en incorporar más que en resistir.

■ **La cocina medieval incorporó lo mejor de las otras culturas culinarias que habían pasado por el territorio catalán**



La fusión con los «nuevos» productos americanos

Con el tiempo se fueron añadiendo a la cocina catalana unos productos ultramarinos sin los que nadie reconocería ahora nuestra gastronomía. Por ejemplo, la butifarra con judías (americanas), la escalibada con pimientos (americanos), el trinchado de col y patatas (americanas), el pan con tomate (americano)... e incluso el pan con chocolate (americano) para merendar. Sin embargo, como dice el historiador Massimo Montanari, «la historia de las costumbres alimentarias va de la mano de la de las vicisitudes del poder y la política», o, para redondearlo con palabras del escritor catalán Joan Perucho, «si echamos un vistazo a la cocina del pasado, la mayoría de las veces sacamos una provechosa lección de historia social, si no política».

La época moderna no es especialmente buena —todo el mundo lo sabe— para una producción cultural catalana que, perseguida, a veces tuvo que refugiarse en conventos y monasterios. Precisamente en los cenobios se escribieron muchos de los recetarios de la época, fieles a la rica tradición medieval (todavía con mucha presencia de las mezclas de dulce y salado que tanto gustaban en la Edad Media, por ejemplo), pero también con las sanas restricciones de carne que la regla monacal prescribía. Y con las nuevas incorporaciones que poco a poco iban acercando la fisonomía de los platos, sin que éstos perdiesen nunca su carácter, a la actual.

■ **Patatas, tomates o judías son los grandes productos procedentes de América**

■ **En la época moderna se empiezan a escribir los recetarios de cocina catalana**



Aparición de las fondas

La evolución, pues, no se detuvo, y aparecieron las fondas. Sempronio explica en **Quan Barcelona portava barret** que la palabra «fonda» viene de la palabra árabe **alfondec**, especie de almacén donde, además de guardarse las mercancías, comían y dormían quienes las transportaban; una especie de caravasares urbanos y occidentales. El alfondec barcelonés más conocido estaba en el barrio de Santa María del Mar; más tarde se transformó en un hostel, que fue el antecedente inmediato de la fonda.

Los primeros fondistas eran italianos y vinieron en el siglo XVIII. Las fondas se anunciaban con carteles de madera pintados con un motivo (halcón, sable...) en vez de poner letras, porque con estas ilustraciones no era necesario saber leer. **Vint segles de cuina a Barcelona**, Néstor Luján explica que una de las fondas más famosas la montó un sardo que había llegado a la ciudad el año 1788. En el 1815 abrió el Beco del Racó, donde se podía comer guisado de liebre, estofado de patatas, escudella, sopa de albóndigas, fricandó...; toda una serie de platos que reconocemos como tradicionales en la cocina de Catalunya y que se incluían en la mayoría de recetarios cuando, con la Renaixença, reapareció también la producción literaria gastronómica.

«Hacia finales del siglo XIX, en las fondas de seises, donde se podía comer por “seis cuartos”, había una oferta suculenta y popular. Pero se necesitaba además otro de oferta dedicada a una emergente clase social, porque la fiebre del oro, apoderada de Europa, crecía más y más en Barcelona [...] Las confiterías, guanterías, reposterías y restaurantes de lujo se multiplicaban como por arte de encanto», explica Narcís Oller en su famosa novela **La febre d’or**.

Mientras el resto del Estado todavía lloraba la pérdida de las colonias, en Catalunya, la floreciente industria y las finanzas habían creado nuevos ricos y habían enriquecido más a quienes ya lo eran. Barcelona se convertía en una ciudad cosmopolita. ¡Los había que tenían mucho dinero... y muchas ganas de gastarlos! Una excelente forma de cumplir este deseo era comer una cena de duro (unidad de moneda de la época) en los exclusivos y flamantes restaurantes a la manera francesa que se abrieron a caballo de los siglos XIX y XX. El restaurante, una figura surgida con la revolución francesa, había llegado a un alto grado de refinamiento. Auguste Escoffier culminaba la evolución de este tipo de restauración pública convirtiendo la alta cocina francesa en cocina internacional mientras inauguraba, junto con César Ritz, un modelo hotelero de gran lujo.

■ **Los primeros fondistas eran italianos y llegaron en el siglo XVIII**

■ **Los nuevos ricos de la industria catalana potencian los primeros restaurantes de lujo al estilo francés**



Cocina exquisita y burguesa

En Catalunya esta cocina exquisita y burguesa, como no podía ser de otra forma, también gustó. Y dejó su huella a través de quienes se lo podían permitir. El gran Rondisoni, mediante los cursos de la Escuela de la Mujer y de la revista **Ménage**, fue un gran difusor de este tipo de cocina. Mientras, como explica Rusiñol, «los obreros que podían y los menestrales se escapaban los domingos de excursión para comer arroz con congrio y mejillones o costillas a la brasa». Otro gran cocinero del momento, Ignasi Domènech, que había trabajado con Escoffier, codificó gran parte de esta cocina tradicional que, como hemos visto, continuaba sumando aportaciones foráneas.

La Guerra Civil Española fue un horror, y la dictadura un desastre. Pero a Catalunya llegaron muchos ciudadanos del resto del Estado, cargados de riqueza cultural y, por tanto, culinaria. Pese a todo, el dictador Franco logró dejar en Catalunya una sensación de desierto cultural. Sólo los resistentes se la jugaban; entre ellos, el escritor Manuel Vázquez Montalbán, que se encargó de una empresa urgente y necesaria: hacer, en palabras suyas, una «crónica de la resistencia de los signos de identidad gastronómica catalana». Si era prioritario «salvar las palabras», como pedía Espriu, también era necesario revitalizar, mientras aún fuese posible, los símbolos culinarios de Catalunya, que el franquismo había querido hacer desaparecer. «Está muy bien preocuparse por las lenguas de las naciones sin estado, pero ¿y las cocinas de las naciones sin estado?», escribió. Por esto publicó en 1977 **L'art de cuinar a Catalunya**, un libro de absoluta referencia para la historia de la cocina catalana, que hizo conscientemente «con la voluntad de prestar un servicio cultural y político». Además, el genial escritor consiguió despenalizar el placer gastronómico, que al principio de la transición hacia la democracia estaba mal visto, salvo contadas excepciones, tanto por las opciones políticas de derecha como por las de izquierda.

- **Vázquez Montalbán contribuyó a recuperar, durante la dictadura, la identidad gastronómica catalana**



El hecho gastronómico: antropología y cultura

De un tiempo a esta parte, la gastronomía es aceptada unánimemente como una parte esencial de la cultura. No podía ser de otra forma, porque incluso los antropólogos han definido la cocina como una de las actividades más básicamente humanas y una de las primeras muestras de la estrategia cultural connatural a la hominización. Es aquella afirmación tan conocida del evolucionista Faustino Cerdón: «Cocinar hizo al hombre». La cocina, como estrategia alimentaria humana, ha declinado en cada lugar y cada momento, según las distintas circunstancias geográficas, ambientales, económicas, sociales e incluso simbólicas. Por eso mismo la cocina es un fiel reflejo de las personas y las sociedades que la cultivan; es decir, la cocina forma parte esencial de la estructura cultural de cada pueblo: «somos lo que comemos», han dicho también los sabios. Y por esto la forma de comer es incluso un elemento identificador de primer orden.

La cocina ha sido, desde siempre, un elemento inseparable del paisaje; porque es su fruto, como dicen que dijo Josep Pla, pero también porque la práctica agrícola y ganadera en que se basa la alimentación de los pueblos genera y dibuja este paisaje. Según los expertos, lo mejor es que paisaje y cocina sigan ligados. Pero, más allá de la cocina como estrategia alimentaria sostenible de cada pueblo, hay otro hecho innegable: a menudo la cocina se convierte, por su capacidad de provocar placer estético, en un arte; un arte popular y tradicional, en el caso de la cocina casera, que sirve para celebrar las fiestas y como base de la sociabilidad en la cultura de Catalunya. En este sentido, es pública y notoria la potencia del recetario popular catalán, un valioso patrimonio que hay que conservar vivo y en evolución constante.

■ La cocina se utiliza como instrumento de integración de otras culturas



Además, la evidencia de una cocina propia nos remite a otra función cultural de la gastronomía: la valoración de las cocinas tradicionales como parte de la necesaria estrategia integradora de la inmigración. De hecho, la cocina ya se usa, a menudo de forma inconsciente, como instrumento de aproximación a las culturas de origen de quienes llegan a nuestro país. Suele ser uno de los pocos trazos de las otras culturas que, de entrada, genera interés, buenas expectativas, predisposición a ser conocida y valoración positiva generalizada. No es éste el momento de hacer un análisis sociológico sobre esta cuestión, pero parece evidente que en nuestras ciudades la cocina es una buena cuña introductoria de la multiculturalidad contemporánea.

Pero la cocina es también un arte cultivado por los profesionales de la restauración, con importantes representantes a lo largo de nuestra historia y, sobre todo, con un momento espléndido, gracias a unos cuantos nombres propios, cuyo excelente trabajo ha situado Catalunya en el punto de mira del resto de cocineros de todo el mundo. La cocina creativa catalana es, pues, un referente que no se puede descuidar, y marca tendencia en la evolución culinaria de la restauración contemporánea. Actualmente una parte muy importante de la nueva cocina mundial se diseña aquí.

■ **La gastronomía catalana, como arte, se ha convertido en un referente de la restauración contemporánea**



barcelona

Barcelona, año de la alimentación, la cocina y la gastronomía

El hecho gastronómico barcelonés y catalán se merece un homenaje: ha contribuido a la identidad de nuestro territorio y a su historia. Las iniciativas de este tipo, que a menudo suelen programarse en el marco de años temáticos, ejercen de reconocimiento a algún hecho o a alguna figura, a quienes se ha sustraído este agradecimiento público. Y los manteles de Catalunya atesoran mucha historia. Sobre las mesas de nuestro país, y de su capital, han desfilado durante los últimos siglos menús, ágapes, comidas y platos que son el testimonio de su época, un interesante museo viviente de la cultura catalana, de la europea, del caminar del mundo. La cocina de nuestro país es heredera y tributaria de todas las civilizaciones que han dominado Europa desde el Imperio Romano. El resultado es un recetario que transmite la manera de hacer de los catalanes, que contribuye a definir su identidad y que ayuda a construir el bagaje cultural de Catalunya.