

# LA GASTRONOMIA, a Barcelona

**Barcelona viu l'any 2005 en clau gastronòmica. La ciutat homenatja la cuina catalana en un Any de la Gastronomia 2005/06 farcit d'esdeveniments i propostes. Deixi's temptar pels atractius d'una efemèride interactiva en què vostè mateix serà el protagonista: a Barcelona volem que vostè sigui el convidat a taula.**

La capital catalana és una referència gastronòmica de primer ordre. No endebades el potencial culinari de la Ciutat Comtal s'ha convertit en un dels nous reclams turístics barcelonins. Com a principal cara visible de Catalunya al món, Barcelona exemplifica la tradició i la riquesa gastronòmica d'un país que secularment ha estat terra de pas, i que s'ha amarat de la càrrega cultural de civilitzacions diverses. Barcelona, cap i casal de Catalunya, combina el pòsit cultural de més de 2.000 anys d'història, i el bagatge antropològic que això significa, amb la puixança excepcional dels seus nous professionals de la cuina, que han contribuït, per exemple, a la fita que Barcelona esdevingués l'any 2002 primera ciutat Gourmande no francesa. Un reconeixement que, de manera pràctica, ja fan explícitament altres agents d'influència en el sector com ara la *Guia Michelin*, que distingeix Barcelona amb un total de set estrelles.

Barcelona recull l'excepcional varietat gastronòmica catalana, en la qual conviuen productes procedents dels seus quatre paisatges: el mar, la muntanya, l'horta i el secà. Així mateix, la dieta mediterrània és reconeguda mundialment per la seva varietat, qualitat i propietats saludables. A més, l'oferta de mercats i botigues especialitzades complementa l'atractiu de la ciutat.



## Ciutat de bon menjar

La gastronomia -els aliments que ingerim- té una influència directa en la nostra salut. La nostra cuina correspon al model mediterrani del qual tothom elogia les pràctiques alimentàries com a font de salut. En realitat tan sols és un altre exemple de la cuina com a reflex de la cultura i de les formes de viure. En aquest cas, de la vella saviesa mediterrània clàssica, basada en l'equilibri. "En res, massa", com ja va dir l'escriptor català Josep Pla.

A Barcelona, l'estona que es dedica a l'acte de menjar i d'alimentar-se es relaciona de manera inequívoca amb un temps important per a l'individu en l'esfera personal i social. Complementàriament, la cultura de la bona taula s'associa a una concepció determinada de la vida, emparentada amb el fet social, els beneficis d'un estil de vida meridional i la traducció en els índexs de salut pública de la població.

### *Barcelona recull l'excepcional varietat gastronòmica catalana*

La Ciutat Comtal presenta una voluminosa oferta gastronòmica, una de les activitats econòmiques que més ha crescut els últims anys. Actualment, 3.175 establiments disposen de llicència per a restauració. L'oferta, a més, té una manifestació física a través del disseny i l'arquitectura dels restaurants. En aquest sentit, els establiments de Barcelona participen del gust de Barcelona per aquest aspecte estètic.

La cuina catalana, la gastronomia que s'elabora a Barcelona i a Catalunya, viu un magnífic moment. Actualment, casa nostra gaudeix del privilegi de conèixer amb alguns dels millors cuiners creatius del món: aquests últims temps han sovintejat els reconeixements mediàtics dels cuiners catalans. Ferran Adrià, posem per cas, ha estat portada del suplement de *The New York Times* i de *Le Monde*, i ha estat escollit una de les 100 persones més influents del món per la revista *Time*. Els noms de Santi Santamaria, de Fermí Puig o de Sergi Arola, per mencionar-ne només alguns, compten també amb una gran projecció mediàtica i una excel·lent acceptació professional. Un posicionament, un reconeixement que també neix en la consistència de la cuina catalana, en els segles de tradició i en la predisposició per a l'avantguarda, que l'emmarquen entre les millors cuines d'Europa. ■

Més informació:  
[www.barcelonaturisme.com](http://www.barcelonaturisme.com)