

## La cuina catalana

# ESTÀ D'ENHORABONA

El passat mes de gener, es va presentar en públic el Club de Gastronomia. La seva creació es deu a una iniciativa de Turisme de Catalunya. Poques vegades una iniciativa de l'administració pública és rebuda, pels sectors a què pertoca, amb tant entusiasme com el que ha generat l'aparició d'aquest Club. I és que, fent bo el tòpic, es percep clarament la sensació que aquest sí que és més que un club. Ho és, certament, per raons diverses que es poden resumir, sense embuts, en una: la cuina catalana viu un moment històric.

La gastronomia catalana gaudeix, avui dia, d'un reconeixement mundial. Arriben comentaris elogiosos des de qualsevol racó del món. Els nostres cuiners marquen la pauta de les cuines de la Mediterrània. Tenim la sort que existeixi Ferran Adrià, certament, però tenim, sobretot, l'honor de poder comptar amb un seguit de cuiners de talla indiscutible que representen al seu costat la cuina catalana, i que tots ells arrosseguin amb força una pedrera de joves cuineres i cuiners que assegurin el futur. Tots plegats han aconseguit generar un moviment sense comparació possible en cap altre país. Ells són la màxima expressió de la cuina catalana. L'ofici de cuiner ha adquirit carta de dignitat i prestigi. Assistim a un renaixement culinari que fa pensar en els moments més brillants de la història cultural i artística de Catalunya. La cuina catalana és una cuina d'arrels profundes. Ha generat tècniques i plats, ofici i tradició. S'assenta sobre fonaments sòlids, recollits sàviament per la literatura des de l'Edat Mitjana. És una cuina que s'ha sabut enriquir permanentment amb tota mena de mestissatges, ja fossin les espècies orientals o els vegetals americans, ja es tractés de les cultures forànies que hi han fet sejour o fossin els cuiners viatgers. Les influències provenen d'arreu i en la capacitat d'assimilació rau la riquesa de la nostra cuina.

Catalunya disposa, a més a més, d'una terra prolífica i d'un rebost ple a vessar. El territori català és ampli, divers i ric. El paisatge culinari català es declina, per ventura, en plural. Hi ha una ratlla divisòria que ha traçat la història i que divideix el país en Catalunya Vella i Catalunya Nova, i que es denota en l'ús de determinats productes, i en els colors que adquireixen els plats i en el deix d'aromes i sabors. Hi ha, nogensmenys, un



seguit de camins culinaris que van de mar a muntanya, entrecreuant horta i secà, paisatges sembrats i florits. I és que, dels grans rebostos, en neixen les grans cuines. D'aquí ve que en els fogons catalans el producte tingui la paella pel mànec. Que cuina i territori formin una parella de contrastada harmonia. Són els productes els que inspiren les propostes més sòlides i més rellevants, les que acaben transcendent i fent història. L'agricultura, en el sentit més ampli i generós, desfulla un calendari que identifica la cuina. És el que permet esperar amb deler l'arribada dels primers pèsols a la primavera, o fruitar del xai de llet, de les fruites d'estiu i del peix de roca, dels bolets de tardor i de les castanyes, de la caça i dels formatges de muntanya, de l'aviram d'hivern, de les garroines, de la tòfona...

Els professionals de la cuina fa temps que marquen les pautes. El Club de Gastronomia ha nascut en terra abonada. Ja fa anys que s'apleguen a l'Empordà un grup de cuiners anomenat Cuina de l'Empordanet i que existeix a Osona un grup de prestigi que és Osona Cuina, i que a la Garrotxa promouen la Cuina Volcànica, i al Baix Penedès cuiners i viticultors s'apleguen a Cuines del Vendrell.

En aquest context, l'aparició del Club de Gastronomia és un bon senyal. És un reflex del perfecte estat de salut de la cuina catalana, sens dubte. Ho és també de la capacitat que tenim per treballar plegats. I aquest és, probablement, el tret diferencial respecte a les altres grans cuines del món. El sentiment d'interès comú compartit entre persones i entitats pertanyents a sectors tan diversos i dispers de l'activitat professional com poden ser els cuiners o els productors, els universitaris o els agents turístics, ens enforteix i ens diferencia. El Club neix amb vocació de servei a tots i té la voluntat ferma d'estar obert a tothom. Ens sentim cofois de l'encís que provoca la cuina catalana i estem convençuts que plegats podem arribar molt lluny. ■

Pep Palau