

Dels fogons a la càtedra

TANA COLLADOS

El 98 comença amb reptes importants per als professionals de la cuina. Aquest mes de gener, fruit de l'acord entre la Universitat de Barcelona i la Fundació Institut Català de la Cuina s'inicia el curs "Alimentació i cuina mediterrània", el primer de la càtedra "Sent Sovit", adscrita a la Facultat de Geografia i Història, per a l'estudi de l'alimentació i la gastronomia del país. La iniciativa no té precedent a Europa i neix amb la voluntat d'impulsar la cuina i els productes del país a través de l'estudi i la reflexió. El marc universitari n'ha de garantir l'èxit, però el fet absolutament nou és que les classes no les impartiran solament els professors universitaris; ho faran també cuiners del país i professionals vinculats amb el fet culinari des de diverses perspectives. Els alumnes: totes aquelles persones que, sense necessitat de preparació acadèmica preceptiva, estiguin interessades a aprofundir en una activitat generalment tan poc "pensada".

El fet que la cuina catalana arribi finalment a ser objecte d'estudi en l'àmbit universitari és tot un símbol: evidència un moment de la cuina del país, de la millor cuina professional del país, espectacularment bo. I és que —i això es pot dir amb la boca grossa— probablement mai l'alta cuina catalana, la que es fa als restaurants, ha tingut ni la quantitat ni la qualitat dels cuiners que hi ha ara, ni tantes joves promeses treballant als fogons, ni tant reconeixement a fora

—França, qui ho havia de dir!, mira a aquesta banda dels Pirineus. L'eufòria, no obstant això, no ens ha d'impedir veure que la cuina domèstica, que, durant generacions, durant segles, ha estat l'encarregada de transmetre un patrimoni culinari propi, aquesta cuina va enrere. Però deixem de moment l'anàlisi per parlar d'un altre projecte que ha trigat massa.

Veurem com és rebuda a París la Maison de la Catalogne, que, tot i que al desembre va començar a caminar, no s'inaugura oficialment fins l'abril. Es tracta d'una iniciativa de la Generalitat,

A París s'obre la Maison de la Catalogne i a la U.B. s'inicia un curs sobre gastronomia: iniciatives que poden consolidar la fama internacional de la cuina catalana.

part dels responsables de Turisme de la Generalitat. En tot cas, si aquest aparador de Catalunya ofereix la nostra millor cuina —en primer lloc la tradicional i popular, i en segon la d'autor— si promociona els extraordinaris productes de la terra que, sovint, són tan desconeguts fora, doncs benvinguda sigui La Maison. Si el rigor i la qualitat no presideixen la seva feina, aleshores haurà estat pitjor el remei que la malaltia.

Però al marge d'aquestes propostes dignes i necessàries, impulsades l'una pel govern català, l'altra per una institució totalment privada —la Fundació

ARXIU

Institut Català de la Cuina és una associació que aplega més de cent restaurants al principat—, la cuina pública es fa, avança o va enrere, des dels restaurants. Per això mereix una atenció especial la creació del Taller de Creativitat d'El Bulli, una mena de laboratori d'idees, tant de nous plats, com de les altres activitats creatives a què dediquem temps, que, a partir d'enguany, treballarà en un espai propi separat físicament tant del restaurant de la Cala Montjoi com dels



El 1998 pot ser un bon any per a la difusió internacional de la cuina catalana. Probablement, mai hi ha hagut tanta qualitat als fogons de Catalunya.

gestionada per una empresa privada, l'Escola de Restauració i Hostalatge de Barcelona, que vol ser un aparador turístic de Catalunya, i, per tant, també de la nostra cuina i dels nostres productes.

La idea, que considero digna del més fort aplaudiment, ja ha rebut, en canvi, les primeres crítiques de part de professionals, d'aquí que posen en dubte l'eficàcia del projecte per la manera com es duu a terme. En un sector tan susceptible com el de la restauració, potser havia calgut un exercici de pedagogia —o potser només un sondeig previ— per

altres establiments de l'empresa que lideren Adrià i Juli Soler.

I és que el 98 portarà grans reptes als professionals de la cuina, però el primer de tots ni comença ni s'esgota enguany; tant els grans noms propis que dibuixen avui un panorama extraordinari en la cuina catalana de fi de segle com els establiments entestats a no deixar que es perdi la tradició, tenen al damunt de la taula el repte de l'honoradesa. Perquè això tan elemental s'ha oblidat massa sovint en la restauració d'aquest país.