



JORDI PLAY

Dedicar temps a la cuina i a la taula és, en aquesta societat d'avui dia, poc més que un luxe de cap de setmana. Les frenètiques jornades laborals que afecten la majoria dels ciutadans, combinades amb les comoditats que ofereix el menjar ràpid –també anomenat menjar porqueria– han relegat el plaer de gaudir de la gastronomia a una qüestió apta només per a sibarites. Si a tot això afegim l'absoluta imposició de la dictadura de la imatge i del culte al cos –amb el consegüent consum de productes *light*–, el resultat és una societat cada cop menys preocupada per una alimentació sana i saludable i més abocada al simple fet de menjar per sobreviure.

Com a resposta a tot aquest fenomen, el moviment *slow food* intenta des de fa quinze anys reivindicar els plaers del menjar i rescatar la diversitat gastronòmica enfront dels efectes que el menjar ràpid té en la nostra societat i en la nostra vida. *Slow food* qüestiona sobretot la filosofia del *fast food*, que –asseguren els creadors– erosiona la nostra herència culinària en favor de l'eficiència.

I és que l'impacte de la globalització no només afecta l'àmbit econòmic, social i cultural de la societat, sinó també el gastronòmic. En aquest sentit, *slow food* no és un moviment absolutament contrari a la globalització, però sí a l'homogeneïtzació dels valors –i dels sabors–. “La globalització en si no és

L'elogi de la bona taula

Reclamar el dret al plaer del menjar i promocionar la diversitat gastronòmica són les bases de l'*slow food*, un moviment que es consolida enfront de la cuina ràpida i del frenètic ritme d'avui dia. Tot, amb l'objectiu de reivindicar la passió pel bon viure.

una cosa dolenta, però cal governar-la perquè no resulte catastròfica”, afirma el seu fundador, l’italià Carlo Petrini. De fet, lluny de convertir-se en un moviment antiglobalització a l’estil de les conegudes protestes del francès José Bové, però lluny també de limitar el seu camp d’actuació a la gastronomia, *slow food* es defineix com una filosofia antiglobalitzadora crítica amb els mètodes violents.

Així, a banda de reclamar el dret a saborejar el que mengem, *slow food* —que va nèixer com a reacció a l’obertura d’un restaurant McDonalds a la plaça d’Espanya de Roma— té un important vessant, si es vol, solidari. Des del seu naixement, el 1986 —tot i que no es va convertir en un moviment d’abast internacional fins al 1989—, *slow food* treballa per preservar la biodiversitat allà on és més viva i també allà on és més amenaçada. De fet, un dels seus principals propòsits és salvaguardar els productes artesanals, retornar als cultius naturals —però adaptats a la modernitat— i donar suport a tots els petits productors que representen l’agricultura tradicional.

A través dels més de 70.000 socis que *slow food* té en 83 països, el moviment ajuda i dona suport a agricultors i ramaders que es preocupen per mantenir espècies en extinció i varietats locals poc conegudes. Aquest reconeixement es fa efectiu a través de les fires gastronòmiques de Torí —les úniques d’aquesta especialitat a tot Europa—, els salons del gust i els premis en defensa de la biodiversitat que aquest moviment or-

ganitza cada any. I és que, segons denunciïn els fundadors d’*slow food*, cada cop la gent es gasta més diners en roba, en entreteniment i en productes de luxe, i cada vegada menys en menjar. Alguns estudis assenyalen, de fet, que el pressupost per a alimentació no sobrepassa el 13%.

Així, l’*slow food* ha passat de ser un moviment preocupat per les qüestions del paladar a convertir-se en tota una filosofia de vida. De fet, el perill de convertir-se en un moviment extremadament elitista —que amenaçava l’organització en els seus inicis— es va convertir ràpidament en “apropar el plaer del menjar a tothom amb el màxim respecte al medi ambient”. En aquest sentit, Petrini mateix assegura que “el gurmet que desprecia l’ecologia és un estúpid i l’ecologista que no gaudeix del menjar és un ésser trist”.

El nostre ‘slow food’ particular.

A casa nostra, aquest moviment és encara poc conegut i molt incipient, tot i que cada vegada hi ha més restaurants que es preocupen per oferir productes de qualitat als seus clients. “Afortunadament, cada cop hi ha més sensibilitat pel menjar bo i de qualitat”, assegura Paco Guzmán, propietari del restaurant Santa Maria de Barcelona. “I no només pel menjar bo, sinó també per un ambient divertit que faci del dinar o del sopar alguna cosa més que un simple acte de supervivència.” I és que aquesta és també una de les premisses de l’*slow food*: no és tant la quantitat de temps que fem

A la pàgina de l’esquerra, dos plats típics per gaudir d’una bona cuina: bacallà amb moniato i ‘sushi’ variat. Aquestes receptes, les podem trobar al restaurant Santa Maria de Barcelona, que aposta per una cuina sana i saludable i per productes de qualitat. En aquesta pàgina, a baix, imatge de la cuina del restaurant, amb Paco Guzmán a la dreta, que ofereix un ambient relaxat per menjar amb tranquil·litat.



JORDI PLAY



La fruita és un dels elements principals de la cuina que predica l'«slow food», un moviment que intenta des de fa quinze anys reivindicar els plaers del menjar i rescatar la diversitat gastronòmica, i ajudar així els elaboradors de productes artesanals i respectar al màxim el medi ambient.

Webs d'interès:
www.slowfood.com
www.slowfood.it
www.saborsabor.com
www.forumgastronomic.com

com la qualitat del menjar i les relacions socials que establim durant les menjades.

“L'*slow food* –puntualitza Paco Guzmán– és un moviment molt interessant. Ara bé, en lloc d'obrir restaurants excessivament especialitzats, el que caldria és que els restaurants de tota la vida oferissin una cuina més ben feta, més saludable.” Tot i que el restaurant Santa Maria utilitza productes ecològics –com ara les verdures i el pa–, “no podem treballar només amb productes ecològics, sobretot perquè ens aproximariem perillosament a un integrisme que no és en absolut el que ens interessa”, afirma Guzmán.

“La gent menja molt malament –reconeix–, però també cal dir que, aprofitant la moda del ‘bio’, s’ha fet molta publicitat errònia de productes biològics que en realitat no ho són. I tot això només serveix per confondre el consumidor.” En aquest mateix sentit també es pronuncia Jaume Fàbrega, professor de Gastronomia i Enologia a l'Escola Superior de Turisme i Direcció Hotelera de la Universitat Autònoma de Barcelona. “El públic està molt desinformat. I només cal analitzar un poc el concepte de dieta mediterrània, un invent de les multinacionals de l'alimentació per treure diners, que l'únic que pretén és destruir el concepte de cuina catalana.” Segons denuncia Fàbrega, autor de l'enciclopèdia *La cuina mediterrània*, empreses com ara Panrico, Danone o Kellogs –membres entre altres de la firma Dieta Mediterrànea, SA– s’han aprofitat de la moda per

desnaturalitzar la cuina tradicional. “És una rucada –explica Fàbrega– afirmar que la dieta mediterrània és la millor del món. Totes les dietes estan adaptades a les necessitats d'hàbitat i de clima de cada poble. L'únic que sí és cert és que en la cuina mediterrània hi ha molta imaginació i creativitat, com també passa amb la cuina xinesa, per exemple.” Un altre dels conceptes erronis que també ha contribuït a desdibuixar el concepte de cuina tradicional, segons Fàbrega, és la medicalització dels aliments. “Actualment hi ha una obsessió constant per convertir els aliments en medicaments, mentre que el més important no és això sinó gaudir del que mengem.”

Per això, Fàbrega –com també cuiners de renom com Ferran Adrià o Santi Santamaria– comparteixen l'objectiu final de l'*slow food*. “Si no existira, s’hauria d’inventar”, assegura Fàbrega. En aquest sentit, el professor assegura que “aquesta filosofia s’hauria de fer extensiva als Països Catalans. I les institucions haurien d’assumir la seua part de responsabilitat”.

Decisions polítiques a banda, el que *slow food* persegueix és, en efecte, gaudir i fer gaudir del menjar, però sobretot transmetre aquesta filosofia als més joves, aplicant una mena de pedagogia del gust, de les olors i dels colors. Tot, amb una premissa ben clara: combatre els neons del McDonalds amb un bon plat calent, un bon vi i molta... molta tranquil·litat.

Rosanna Melià